

BRAUN

Multiquick®

FP 1000





Braun Infolines

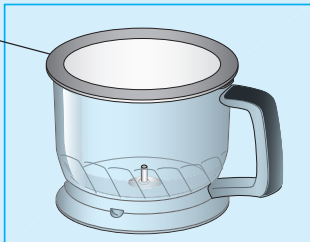
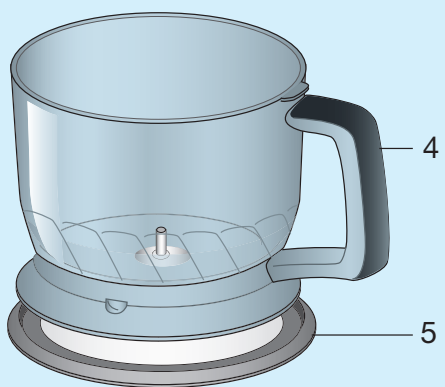
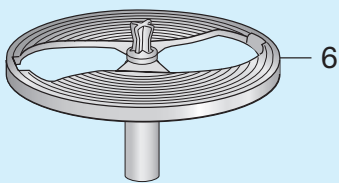
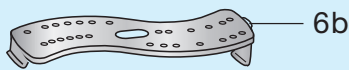
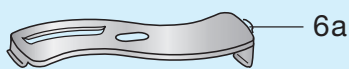
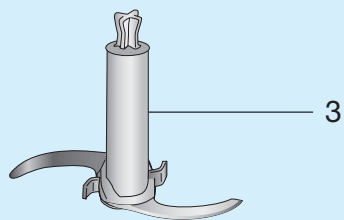
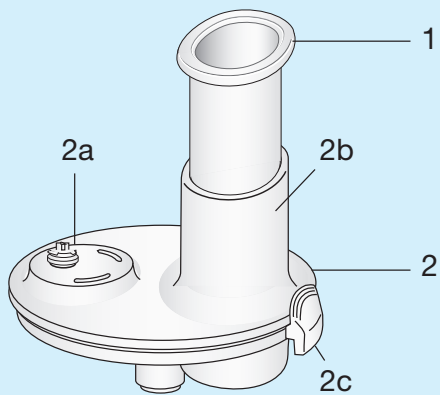
Deutsch	6, 49
English	7, 49
Français	9, 49
Español	11, 50
Português	13, 50
Italiano	15, 50
Nederlands	17, 51
Dansk	19, 51
Norsk	21, 51
Svenska	22, 52
Suomi	24, 52
Polski	26, 52
Český	28, 53
Slovenský	30, 54
Magyar	32, 54
Hrvatski	34, 54
Slovenski	36, 55
Türkçe	37
Ελληνικά	39, 55
Русский	41, 55
Українська	43, 56
عربي	48, 46

(D) (A)	00 800 27 28 64 63 00 800 BRAUNINFOLINE
(CH)	08 44 - 88 40 10
(GB)	0800 783 70 10
(IRL)	1 800 509 448
(F)	0 810 309 780
(B)	0 800 14 952
(E)	901 11 61 84
(P)	808 20 00 33
(I)	(02) 6 67 86 23
(NL)	0 800-445 53 88
(DK)	70 15 00 13
(N)	22 63 00 93
(S)	020 - 21 33 21
(FIN)	020 377 877
(TR)	0212 - 473 75 85
(RUS)	+ 7 495 258 62 70
(UA)	+38 044 417 24 15
(HK)	852-25249377 (Audio Supplies Company Ltd.)

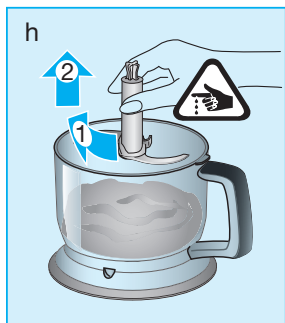
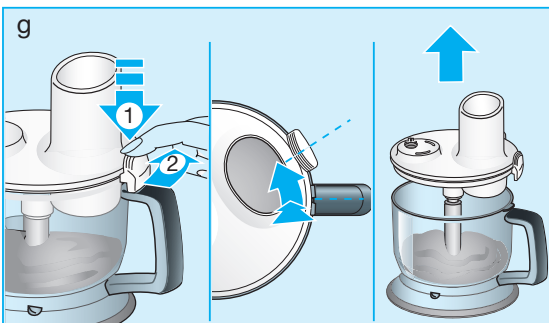
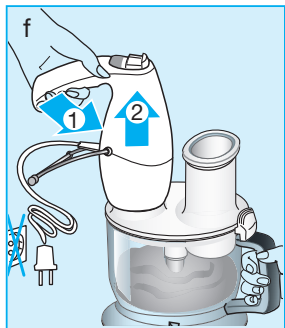
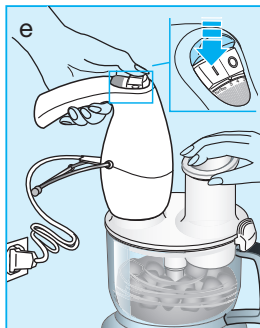
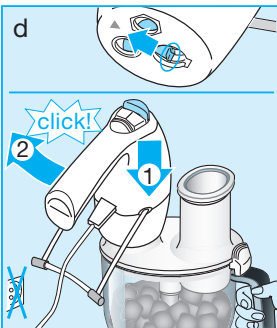
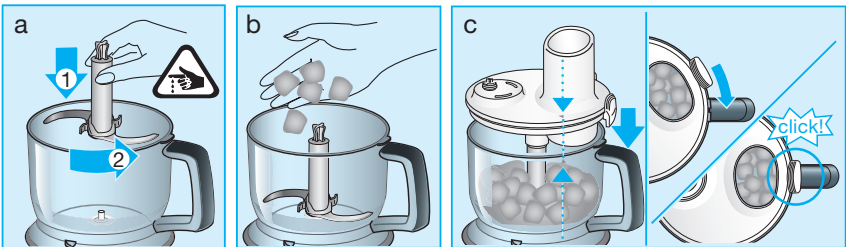
Internet:
www.braun.com

Braun GmbH
Frankfurter Straße 145
61476 Kronberg / Germany

4-644-351/00/V-06/M
D/GB/F/E/P/I/NL/DK/N/S/FIN/PL/CZ/SK/H/
HR/SLO/TR/GR/RUS/UA/Arab



A

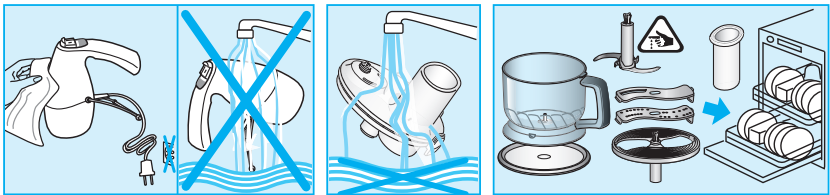


i											
max.	700 g	500 g	500 g	30 g	30 g	500 g	500 g	500 g	500 g	400 g	200 g
sec.	15-30	30	10	20	20	15	25	30	20	45-60	60
			3 - 4		1 - 5				3 - 4		
	turbo	turbo		turbo		turbo	turbo	turbo		turbo	turbo

B



C



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.

Vorsicht

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

- Die Messer sind sehr scharf!
- Vor dem Einschalten des Gerätes stets darauf achten, dass die Verriegelung (2c) eingerastet ist und sich der Stopfer (1) im Einfüllschacht (2b) befindet.
- Nie andere Zubehörteile als den Stopfer (1) zum Nachschieben verwenden.
- Schalten Sie das Gerät stets aus, bevor Sie den Deckel (2) entfernen.
- Der Deckel (2) kann unter fließendem Wasser gereinigt werden, darf aber weder in Wasser getaucht noch im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Den Arbeitsbehälter (4) nicht im Mikrowellenherd benutzen.

Gerätebeschreibung

- 1 Stopfer
- 2 Deckel
- 2a Kupplung für Motorteil
- 2b Einfüllschacht
- 2c Verriegelung
- 3 Messer
- 4 Arbeitsbehälter
- 5 Rutschfester Stützdeckel (dient auch zum luftdichten Verschließen des Arbeitsbehälters)
- 6 Einsatzträger
- 6a Schneideinsatz
- 6b Raspeleinsatz

Anwendung des Multifunktions-Zubehörs

Zerkleinern (siehe Bildabschnitt **A** mit Verarbeitungstabelle **i**)

Mit dem Messer (3) können Sie Fleisch, Käse, Zwiebeln, Kräuter, Knoblauch, Karotten, Walnüsse, Haselnüsse, Mandeln usw. perfekt hacken und zerkleinern. Wählen Sie für das Zerkleinern harter Güter (z.B. harter Käse) die Höchstgeschwindigkeit («turbo»). Wichtig: Kein

extrem hartes Gut (z.B. Eiswürfel, Muskatnüsse, Kaffeebohnen, Getreide) mit diesem Gerät verarbeiten.

Vor der Verarbeitung ...

- Fleisch, Käse, Zwiebeln, Knoblauch, Karotten, Chillies in Stücke schneiden
- Kräuterstiele und Nuss-Schalen entfernen
- alle Knochen, Sehnen und Knorpelanteile von Fleisch entfernen

Um optimale Ergebnisse zu erzielen, bitte die Geschwindigkeitsangaben der Verarbeitungstabelle beachten.

- a) Vor der ersten Anwendung die Kunststoffhülle vom Messer (3) abziehen. Vorsicht: Das Messer ist sehr scharf! Nur an dem dafür vorgesehenen Kunststoffschaft anfassen. Messer auf die Achse des Arbeitsbehälters (4) setzen und drehen, bis das Messer hörbar einrastet. Den Arbeitsbehälter vor der Verarbeitung immer auf den Stützdeckel (5) setzen.
- b) Zu verarbeitendes Gut in den Arbeitsbehälter füllen.
- c) Den Arbeitsbehälter mit dem Deckel (2) verschließen. Beim Aufsetzen des Deckels muss sich die Verriegelung (2c) rechts neben dem Handgriff befinden. Den Deckel im Uhrzeigersinn drehen, bis er hörbar über dem Handgriff einrastet.
- d) Zum Aufsetzen des Motorteils auf den Deckel (2) die Abdeckung der Buchse für das Multifunktions-Zubehör zurückziehen. Das Motorteil so auf die Kupplung (2a) setzen, dass die Markierung auf dem Motorteil mit der Markierung auf der Kupplung übereinstimmt. Dann das Motorteil 90° im Uhrzeigersinn drehen, bis es einrastet. Stopfer einsetzen.
- e) Halten Sie den Ein-/Ausschalter (Position «I») während der Verarbeitung gedrückt. Mit der anderen Hand halten Sie den Arbeitsbehälter fest.
- f) Nach Gebrauch den Ein-/Ausschalter loslassen und den Netzstecker ziehen. Um das Motorteil zu entfernen, Multifunktions-Zubehör mit einer Hand festhalten und das Motorteil 90° gegen den Uhrzeigersinn drehen und abheben. Stopfer entfernen.
- g) Während Sie die Verriegelung (2c) des Deckels (2) drücken, drehen Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn, bis er sich löst und entfernt werden kann.

- h) Bevor Sie das verarbeitete Gut entleeren, entnehmen Sie zuerst das Messer aus dem Arbeitsbehälter. Drehen Sie den Schaft etwas hin und her, bis sich das Messer sicher herausnehmen lässt.

Mixen leichter Teige

Auch leichte Teige (max. 250 g Mehl) wie z.B. Pfannkuchenteig oder Kuchenmischungen können mit dem Messer (3) verarbeitet werden.

Zunächst alle flüssigen Zutaten mischen. Anschließend Mehl und Eier hinzufügen. Ein-/Ausschalter (Position «I») bei «turbo»-Einstellung gedrückt halten und den Teig mixen, bis alle Zutaten glatt verrührt sind.

Schneiden / Raspeln (siehe Bildabschnitt **B** mit Verarbeitungstabelle **i**)

Mit dem Schneideinsatz (6a) können Sie z.B. Gurken, Zwiebeln, Pilze, Äpfel, Karotten, Radieschen, rohe Kartoffeln, Zucchini und Kohl in Scheiben schneiden. Mit dem Raspeleinsatz (6b) können Sie Äpfel, Karotten, rohe Kartoffeln, rote Beete, Kohl und Käse (weich bis mittelhart) raspeln.

- a) Einsatz (6a oder 6b) in den Einsatzträger (6) legen und einrasten. Einsatzträger auf die Achse des Arbeitsbehälters setzen und drehen, bis der Einsatzträger hörbar einrastet.
- b) Den Arbeitsbehälter mit dem Deckel (2) verschließen. Beim Aufsetzen des Deckels muss sich die Verriegelung (2c) rechts neben dem Handgriff befinden. Den Deckel im Uhrzeigersinn drehen, bis er hörbar über dem Handgriff einrastet.
- c) Zum Aufsetzen des Motorteils auf den Deckel (2) die Abdeckung der Buchse für das Multifunktions-Zubehör zurückziehen. Das Motorteil so auf die Kupplung (2a) setzen, dass die Markierung auf dem Motorteil mit der Markierung auf der Kupplung übereinstimmt. Dann das Motorteil 90° im Uhrzeigersinn drehen, bis es einrastet. Arbeitsgeschwindigkeit gemäß beige-fügender Tabelle (i) wählen.
- d) Arbeitsgut bei abgeschaltetem Motor in den Einfüllschacht geben. Nie bei laufendem Gerät in den Einfüllschacht greifen. Immer den Stopfer (1) zum Nachschieben nehmen.

- e) Halten Sie den Ein-/Ausschalter (Position «I») während der Verarbeitung gedrückt.
- f) Nach Gebrauch den Ein-/Ausschalter loslassen und den Netzstecker ziehen. Um das Motorteil zu entfernen, Multifunktions-Zubehör mit einer Hand festhalten und das Motorteil 90° gegen den Uhrzeigersinn drehen und abheben.
- g) Während Sie die Verriegelung (2c) des Deckels (2) drücken, drehen Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn, bis er sich löst und entfernt werden kann.
- h) Bevor Sie das verarbeitete Gut entleeren, entnehmen Sie zuerst den Einsatzträger aus dem Arbeitsbehälter. Zum Entnehmen der Einsätze (6a oder 6b) aus dem Einsatzträger drücken Sie das nach unten ragende Ende des Einsatzes nach oben.

Reinigung des Gerätes (siehe Bildabschnitt **C**)

Das Motorteil nur mit einem feuchten Tuch abwischen. Der Deckel (2) kann unter fließendem Wasser gereinigt werden, darf aber weder in Wasser getaucht noch im Geschirrspüler gereinigt werden. Alle anderen Zubehörteile sind Spülmaschinen geeignet.

Hinweis: Bei der Verarbeitung von farbstoffreichen Gütern (z.B. Karotten), können sich verwendete Kunststoffteile verfärben. Diese Teile vor dem Spülen mit Speiseöl abwischen.

Änderungen vorbehalten.

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



English

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

Caution

Please read the use instructions carefully before using this appliance.

- The blades are very sharp!
- Before operating the food preparation attachment, make sure that the lid interlock (2c) is properly clicked in and that the pusher (1) is in place.
- Do not insert other tools than the pusher (1) into the filling tube during processing.
- Always switch off the appliance before removing the lid (2).
- The lid (2) can be cleaned under running water, but do not immerse it in water, nor clean it in a dishwasher.
- The bowl (4) is not microwave-proof.

Description

- 1 Pusher
- 2 Lid
- 2a Coupling for motor part
- 2b Filling tube
- 2c Lid interlock
- 3 Blade
- 4 Bowl
- 5 Anti-slip base (also serves as a lid)
- 6 Tool holder
- 6a Slicing tool
- 6b Shredding tool

Using the food preparation (FP) attachment

Chopping (see picture section **A** with processing table **i**)

The blade (3) is perfectly suited for chopping meat, cheese, onions, herbs, garlic, carrots, walnuts, hazelnuts, almonds etc. For chopping hard goods, use the turbo speed setting.
N.B.: Do not chop extremely hard food, such as nutmeg, coffee beans and grains.

Before chopping ...

- pre-cut meat, cheese, onions, garlic, carrots, chillies
- remove stalks from herbs, un-shell nuts
- remove bones, tendons and gristle from meat

For best results, please refer to the speed settings recommended in the processing table.

- a) Carefully remove the plastic cover from the blade (3). Caution: the blade is very sharp! Always hold it by the upper plastic part. Place the blade on

the centre pin of the bowl (4) and give it a turn to lock into place. Always place the bowl on the anti-slip base (5).

- b) Place the food in the chopper bowl.
- c) Attach the lid (2) onto the bowl with the interlock (2c) positioned next to the bowl handle. To lock the lid, turn it clockwise so that the interlock engages with a «click» above the handle.
- d) To attach the motor part, first slide up the cover of the opening for the FP attachment. When attaching the motor part to the coupling (2a), make sure that the marking on the lid aligns with the marking on the motor part. Then turn the motor part 90° clockwise, until it locks. Make sure the pusher is in place.
- e) To operate, press and hold the on/off switch on the motor part and take hold of the bowl with your other hand.
- f) After use, turn the appliance off by releasing the on/off switch and unplug it, before you start disassembling. To remove the motor part, hold the FP attachment with one hand, turn the motor part 90° anti-clockwise and lift it off. Remove the pusher.
- g) Pressing the lid interlock (2c), turn the lid (2) counter-clockwise to unlatch it and lift it up.
- h) Carefully take out the blade by turning and pulling it, before removing the processed food.

Mixing light dough

Using the blade (3), you may also mix light dough like a pancake batter or a cake mixture based on up to 250 g flour.

For a pancake batter, for instance, first pour liquids into the bowl, then add flour and finally eggs. Using the turbo speed setting, press and hold the on/off switch to mix the batter until smooth.

Slicing/shredding (see picture section **B** with processing table **i**)

Using the slicing tool (6a), you can slice e.g. cucumbers, onions, mushrooms, apples, carrots, radishes, raw potatoes, courgettes, cabbage. Using the shredding tool (6b), you can shred e.g. apples, carrots, raw potatoes, beetroot, cabbage, cheese (soft to medium).

- a) Place a tool (6a or 6b) into the tool holder (6) and snap into position. Place the tool holder on the centre pin of the bowl and give it a turn to lock into place.
- b) Attach the lid (2) onto the bowl with the interlock (2c) positioned next to the bowl handle. To lock the lid, turn it clockwise so that the interlock engages with a «click» above the handle.
- c) To attach the motor part, first slide up the cover of the opening for the FP attachment. When attaching the motor part to the coupling (2a), make sure that the marking on the lid aligns with the marking on the motor part. Then turn the motor part 90° clockwise, until it locks. Select speed settings according to recommendations in table (i).
- d) Fill the food to be processed into the filling tube. Never reach into the filling tube when the appliance is switched on. Always use the pusher (1) to feed in food.
- e) Press and hold the on/off switch as long as you operate your FP attachment.
- f) After use, turn the appliance off by releasing the on/off switch and unplug it, before you start disassembling. To remove the motor part, hold the FP attachment with one hand, turn the motor part 90° anti-clockwise and lift it off.
- g) Pressing the lid interlock (2c), turn the lid counter-clockwise to unlatch it and lift it up.
- h) Take out the tool holder before removing the processed food. To remove the tool, push it up at the end that protrudes at the bottom of the tool holder.

Cleaning the appliance (see picture section C)

Clean the motor part with a damp cloth only. The lid (2) can be cleaned under running water, but do not immerse it in water, nor clean it in a dishwasher. All other parts can be cleaned in the dishwasher.

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

Subject to change without notice.

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



Français

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

ATTENTION

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

- Les lames sont très tranchantes!
- Avant de mettre en marche l'appareil, assurez-vous de la fermeture du couvercle (2c) et du bon positionnement du poussoir (1).
- Ne pas insérer d'autres accessoires que le poussoir (1) dans le tube de remplissage pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Toujours éteindre l'appareil avant de retirer le couvercle (2).
- Le couvercle (2) peut être nettoyé sous l'eau courante, mais ne doit pas être immergé sous l'eau ni mis au lave-vaisselle.
- Ne pas mettre le bol (4) au micro-ondes.

Description

- 1 Poussoir
- 2 Couvercle
- 2a Bloc moteur
- 2b Tube de remplissage du bol
- 2c Système de fermeture du couvercle
- 3 Couteaux
- 4 Bol
- 5 Base anti-dérapante (sert aussi de couvercle)
- 6 Disque de soutien des accessoires
- 6a Accessoire pour émincer
- 6b Accessoire pour broyer

Utiliser le kit d'accessoires

Hacher (voir le dessin section **A** et la notice **i**)

Les couteaux (3) sont tout à fait adaptés pour hacher de la viande, du fromage, des oignons, des herbes, des carottes, des noix, des amandes. Pour hacher des aliments durs (exemple : fromages à pâte dure), utiliser la vitesse « turbo ».

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

Avant de hacher ...

- découper la viande, le fromage, les oignons, les herbes, les carottes, les piments.
- enlever les tiges et dénoyer les aliments.
- enlever les os, tendons et nerfs de la viande.

Pour de meilleurs résultats, regardez la vitesse recommandée dans le guide d'utilisation.

- Enlever avec précaution le plastique des couteaux (3). Attention : les lames sont très tranchantes! Manipulez-les toujours en tenant la partie supérieure en plastique. Placer les couteaux sur l'axe central du bol (4) et faites-les pivoter jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent. Toujours placer le bol sur son socle anti-dérapant (5).
- Mettez les aliments dans le bol.
- Placer le couvercle (2) sur le bol en plaçant le système de fermeture près de la poignée du bol (2c). Pour fermer le couvercle du bol, le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à entendre un « clic » de fermeture au niveau de la poignée.
- Pour enclencher le bloc moteur, faire glisser le couvercle d'ouverture pour accessoires. Quand vous enclenchez le bloc moteur dans l'ouverture (2a), assurez-vous que le marquage sur le couvercle soit aligné avec le marquage sur le bloc moteur. Ensuite, tourner le bloc moteur à 90° dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche. S'assurer que le poussoir est bien en place.
- Appuyer sur le bouton marche/arrêt du bloc moteur pour la mise en marche. Maintenir le bloc moteur avec une main et le bol avec l'autre.

- Après utilisation, relâcher le bouton marche/arrêt pour éteindre l'appareil. Débrancher l'appareil avant de démonter les accessoires. Pour enlever le bloc moteur, tenir le kit de préparation d'une main et tourner le bloc moteur avec l'autre main dans le sens contraire des aiguilles d'une montre à 90° et le retirer. Enlever le poussoir.
- Appuyer sur le système de fermeture (2c) et tourner le couvercle dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Vous pouvez ensuite déverrouiller et enlever le couvercle (2).
- Retirer les couteaux avec précaution en les tournant et les tirant, avant d'enlever les aliments préparés.

Mixer des pâtes légères

En utilisant les couteaux (3), vous pouvez mélanger des pâtes légères comme la pâte à crêpes ou pâte à gateaux ayant une base de 250 g de farine.

Pour la pâte à crêpes par exemple, verser d'abord les liquides dans le bol, ajouter ensuite la farine, puis les oeufs. Utiliser la vitesse maximale, « turbo », tout en appuyant et maintenant le bouton marche/arrêt. Mélanger la pâte jusqu'à ce qu'elle soit lisse.

Émincer / Râper (voir image partie **B** dans la notice **i**)

En utilisant l'accessoire pour émincer (6a), vous pouvez couper des concombres, des oignons, des champignons, des pommes, des carottes, des radis, des courgettes et des choux.

En utilisant l'accessoire pour râper (6b), vous pouvez râper des concombres, des oignons, des champignons, des pommes, des carottes, des radis, des courgettes, du fromage et des choux.

- Placer l'accessoire (6a ou 6b) dans le disque de soutien des accessoires (6) jusqu'à entendre un « clic ». Le placer sur l'axe central du bol et le faire pivoter jusqu'à sa mise en place.
- Placer le couvercle (2) sur le bol en plaçant le système de fermeture près de la poignée du bol (2c). Pour fermer le couvercle du bol, le tourner dans

le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à entendre un « clic » de fermeture au niveau de la poignée.

- c) Pour enclencher le bloc moteur, faire glisser le couvercle d'ouverture pour accessoires. Quand vous enclenchez le bloc moteur dans l'ouverture (2a), assurez-vous que le marquage sur le couvercle soit aligné avec le marquage sur le bloc moteur. Ensuite, tourner le bloc moteur à 90° dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Sélectionner les vitesses en suivant les recommandations données dans la notice (i).
- d) Remplir le bol avec les aliments à hacher. Ne pas remplir le bol pendant le fonctionnement de l'appareil. Toujours utiliser le poussoir (1) pour remplir le bol de nourriture.
- e) Appuyer sur le bouton marche/arrêt pendant aussi longtemps que vous souhaitez utiliser l'appareil.
- f) Après utilisation, relâcher le bouton marche/arrêt pour éteindre l'appareil. Débrancher l'appareil avant de démonter les accessoires. Pour enlever le bloc moteur, tenir le kit de préparation d'une main et tourner le bloc moteur avec l'autre main dans le sens contraire des aiguilles d'une montre à 90°. Retirer le bloc moteur.
- g) Appuyer sur le système de fermeture (2c) pour enlever le couvercle. Vous pouvez ensuite enlever le couvercle en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le déverrouiller.
- h) Enlever le disque de soutien des accessoires avant d'enlever les aliments préparés. Pour enlever les accessoires pour émincer ou râper du disque de soutien, appuyer sur le haut de la languette métallique à l'extrémité de l'accessoire.

Nettoyage (voir image partie **C** dans la notice)

Nettoyer le bloc moteur avec un tissu humide seulement. Le couvercle (2) peut être rincé sous l'eau du robinet, mais ne doit pas être plongé dans l'eau ou nettoyé au lave-vaisselle. Tous les autres éléments peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.

Si vous utilisez l'appareil pour la préparation de légumes colorés (ex : les

carottes), les parties en plastique de l'appareil peuvent se colorer. Dans ce cas, enduisez ces parties avec de l'huile végétale avant de les mettre dans le lave-vaisselle.

Sujet à modification sans préavis.

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



Español

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

Precaución

Antes de usar este aparato lea cuidadosamente todas las instrucciones.

- ¡Las cuchillas están muy afiladas!
- Antes de que el accesorio de preparación de alimentos entre en funcionamiento, asegúrese de que el engranaje de cierre de la tapa (2c) está encajado correctamente y de que el conductor de alimentos (1) está en su sitio.
- No encaje otro accesorio que no sea el conductor de alimentos (1) dentro del canal de alimentos durante el procesado.
- Apague siempre el aparato antes de retirar la tapa (2).
- La tapa (2) puede limpiarse bajo el grifo, pero no sumergirse en agua, tampoco es apta para el lavavajillas.
- El recipiente (4) no es apto para microondas.

Descripción

- 1 Conductor de alimentos
- 2 Tapa
- 2a Enganche del motor
- 2b Canal de alimentos
- 2c Engranaje de cierre la tapa
- 3 Cuchilla
- 4 Recipiente
- 5 Base antideslizante (también sirve como tapa)
- 6 Base de accesorios
- 6a Accesorio cortador en rodajas
- 6b Accesorio rallador

Usando el accesorio de preparación de alimentos (PA)

Picador (ver imagen sección **A** con la tabla **i** para procesado)

El accesorio picador está perfectamente indicado para triturar carne, queso, cebollas, hierbas, ajos, nueces, avellanas, almendras, etc. Para picar alimentos duros (e.j. queso duro), use el programa de velocidad «turbo».

NOTA.: No pique alimentos extremadamente duros, como nuez moscada, granos de café y cereales.

Antes de picar ...

- corte previamente la carne, queso, cebollas, ajos, zanahorias
- eliminar los tallos de las hierbas, quitar las cáscaras a los frutos secos
- eliminar los huesos, tendones y cartílagos de la carne

Para un mejor resultado, por favor consulte los programas de velocidad recomendados en la tabla de procesado.

- a) Desmonte con cuidado la cubierta de plástico de la cuchilla (3). Precaución: ¡La cuchilla está muy afilada! Sosténgala siempre por la parte superior de plástico. Coloque la cuchilla en la clavija central del recipiente (4) y gire hasta que encaje en la posición correcta. Siempre ponga el recipiente sobre la base antideslizante (5).
- b) Ponga la comida en el recipiente picador.
- c) Acople la tapa (2) al recipiente con el engranaje de cierre (2c) en posición cercana al mango del recipiente. Para cerrar la tapa, gírela en la dirección de

las agujas del reloj hasta que encaje con un «click» encima del mango.

- d) Para acoplarlo al motor, en primer lugar deslice la cubierta de la apertura para el accesorio PA. Cuando se esté acoplando el motor al enganche (2a), asegúrese de que la marca de la tapa esté alineada con la marca del motor. Luego gire el accesorio batidor 90° en la dirección de las agujas del reloj hasta que se cierre. Asegúrese de que el conductor de alimentos está en su sitio.
- e) Para hacerlo funcionar, presione el botón de encendido/apagado «I/O» del motor y manténgalo presionado, sujete el recipiente con la otra mano.
- f) Cuando haya acabado de usarlo, apague el aparato soltando el botón y desenchufándolo, antes de desmontarlo. Para desmontar el motor, sujete el accesorio PA con una mano, gire el motor 90° en sentido contrario a las agujas del reloj y tire hacia afuera. Desmonte el conductor de alimentos.
- g) Presionando el engranaje de cierre de la tapa (2c), gire la tapa (2) en la dirección de las agujas del reloj (2) para abrir el cierre y tirar hacia arriba.
- h) Antes de sacar los alimentos procesados, retire la cuchilla con cuidado, girando y tirando de ella.

Amasando masa ligera

Usando la cuchilla (3), también puede amasar una masa ligera para crepes o preparados de pastelería que tengan como hasta 250 grs. de harina.

Para masa de crepes, por ejemplo, primero vierta líquido en el recipiente, luego añada la harina y finalmente los huevos. Usando el programa de velocidad turbo, presione el botón de encendido/apagado «I/O» del motor y manténgalo presionado para trabajar la masa hasta que se consiga una masa suave.

Cortando en rodajas / rallar

(ver imagen sección **B** con la tabla **i** para procesado)

Usando el accesorio cortador en rodajas (6a), puede cortar en rodajas, pepinos, cebollas, champiñones, manzanas, zanahorias, rábanos, patatas crudas, calabacines, repollo. Usando el accesorio

rallador (6b) puede cortar en juliana manzanas, zanahorias, patatas crudas, remolacha, repollo, queso (suave a medio).

- a) Coloque el accesorio (6a o 6b) en la base de accesorios (6) y ciérrelo a presión en su posición correcta. Coloque la cuchilla en la clavija central del recipiente (4) y gire hasta que encaje en la posición correcta.
- b) Acople la tapa (2) al recipiente con el engranaje de cierre en posición cercana al mango del recipiente. Para cerrar la tapa, gírelo en la dirección de las agujas del reloj hasta que encaje con un «click» encima del mango.
- c) Para acoplarlo al motor, en primer lugar desliza la cubierta de la apertura para el accesorio PA. Cuando se esté acoplando el motor al enganche (2a), asegúrese de que la marca de la tapa esté alineada con la marca en el motor. Luego gire el accesorio batidor 90° en la dirección de las agujas del reloj hasta que se cierre. Seleccione el programa de velocidad de acuerdo a las recomendaciones de la tabla (i).
- d) Ponga los alimentos para procesar en el canal de alimentos. Nunca toque el canal de alimentos cuando el aparato esté encendido. Siempre use el conductor de alimentos (1) para introducir los alimentos dentro.
- e) Presione el botón de encendido/apagado «I/O» del motor y manténgalo presionado mientras el accesorio PA esté funcionando.
- f) Cuando haya acabado de usarlo, apague el aparato soltando el botón y desenchufándolo, antes de desmontarlo. Para desmontar el motor, sujete el accesorio PA con una mano, gire el motor 90° en sentido contrario a las agujas del reloj y tire hacia afuera.
- g) Presionando el engranaje de cierre de la tapa (2c), gire la tapa (2) en la dirección de las agujas del reloj (2) para abrir el cierre y tirar hacia arriba.
- h) Antes de sacar los alimentos procesados, retire la cuchilla con cuidado, girando y tirando de ella hacia arriba por el extremo que sobresale de la base de accesorios.

Limpiando el aparato (ver imagen sección C)

Limpie el motor únicamente con un paño húmedo. La tapa (2) también puede

limpiarse bajo el grifo pero no la sumerja en agua, tampoco es apta para el lavavajillas. Las otras piezas son aptas para lavavajillas.

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

Sujeto a cambios sin previo aviso

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



Português

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

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

- As laminas são muito afiadas!
- Antes de funcionar com o acessório de preparação de alimentos, assegure-se de que o fecho da tampa (2c) está devidamente fechado e que o cilindro para empurrar alimentos está devidamente colocado.
- Durante o processamento, não insira outras peças no tubo de enchimento a não ser o cilindro de empurrar alimentos (1).
- Desligue sempre o aparelho antes de remover a tampa (2).
- A tampa (2) pode ser limpa sob água corrente, mas não pode ser imersa em água nem lavada na máquina de lavar loiça.
- A taça (4) não pode ser levada ao micro-ondas.

Descrição

- 1 Cilindro de empurrar alimentos
- 2 Tampa
- 2a Encaixe do motor
- 2b Tubo de enchimento
- 2c Fecho da tampa
- 3 Lâmina
- 4 Taça
- 5 Base anti-deslizante (serve também como tampa)
- 6 Suporte de acessórios
- 6a Acessório para laminar
- 6b Acessório para ralar

Como utilizar o acessório de preparação de alimentos (FP)

Picador (ver imagem secção **A** com tabela de processamento i)

A lâmina (3) adequa-se perfeitamente para picar carne, queijo, cebolas, ervas aromáticas, cenouras, nozes, avelãs, amêndoas, etc. Para picar alimentos mais duros, utilize a velocidade «turbo».

NOTA: Não pique alimentos demasiado duros tais como noz moscada, grãos de café e outros grãos.

Antes de picar ...

- corte em pequenos pedaços a carne, queijo, cebolas, alhos, cenouras, chilis
- retire os talos das ervas e descasque as nozes, avelãs e amendoas
- retire ossos, tendões e cartilagens da carne

Para melhores resultados, por favor consulte o quadro de velocidades recomendadas na tabela de processamento.

- a) Retire cuidadosamente a protecção de plástico da lâmina (3). Cuidado: a lâmina está muito afiada! Segure-a sempre pela parte de plástico superior. Coloque a lâmina do espigão metálico, colocado no centro da taça (4) e gire-a até bloquear. Coloque sempre a taça sobre a base anti-deslizante (5).
- b) Insira os alimentos na taça.
- c) Coloque a tampa (2) na taça com o fecho (2c) posicionado do lado da pega da taça. Para fechar a tampa, rode-a no sentido dos ponteiros do relógio por forma a que encaixe com um clique, sobre a pega.
- d) Para encaixar o motor, deslize primeiro a cobertura do orifício para o

acessório PA. Quando colocar o motor no encaixe (2a), assegure-se de que a marcação da tampa está alinhada com a marcação do motor. Seguidamente, gire o motor 90° no sentido dos ponteiros do relógio, até fechar. Assegure-se de que o cilindro de empurrar alimentos está correctamente colocado.

- e) Para colocar em funcionamento, prima o botão ligado/desligado («I/O») existente no motor e mantenha a taça segura com a outra mão.
- f) Após a utilização, desligue o aparelho soltando o botão ligar/desligar («I/O») e desligue o aparelho da tomada. Para retirar o motor, segure no acessório PA com uma mão, gire o motor 90° no sentido contrário dos ponteiros do relógio e levante. Retire o cilindro de empurrar alimentos.
- g) Premindo o fecho da tampa (2c), gire-a (2) no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para a destacar e levante.
- h) Retire cuidadosamente a lâmina, rodando e puxando, antes de retirar os alimentos processados.

Misturar massas ligeiras

Utilizando a lâmina (3), pode também misturar massas ligeiras tais como massa de panquecas ou bolos até um máximo de 250 gr de farinha.

Para massa de panquecas, por exemplo, primeiro verta os líquidos na taça, depois adicione a farinha e finalmente os ovos. Utilizando o programa de velocidade turbo, pressione o botão ligado/desligado («I/O») do motor, mantendo-o pressionado para trabalhar a massa até que fique suave.

Laminar / ralar (ver imagem da secção B, no quadro de processamento i)

Utilizando a peça para laminar (6a), pode laminar por exemplo pepinos, cebolas, cogumelos, maçãs, cenouras, rabanetes, batatas cruas, courgettes, couves. Utilizando a peça para ralar (6b), pode ralar, por exemplo, maçãs, cenouras, batatas cruas, beterrabas, couves, queijo (de macio a médio).

- a) Coloque as peças (6a) ou (6b) no suporte para de peças (6) e encaixe-as. Coloque o suporte de peças no

- espigão metálico, colocado no centro da taça (4) e gire-o até bloquear.
- Coloque a tampa (2) na taça com o fecho (2c) posicionado cerca da pega da taça. Para fechar a tampa, rode-a no sentido dos ponteiros do relógio por forma a que encaixe com um clique, sobre a pega.
 - Para encaixar o motor, deslize primeiro a cobertura do orifício para o acessório PA. Quando colocar o motor no encaixe (2a), assegure-se de que a marcação da tampa está alinhada com a marcação do motor. Seguidamente gire o motor 90° no sentido dos ponteiros do relógio até fechar. Selecciona as definições de velocidade de acordo com as recomendações da tabela i.
 - Coloque os alimentos a ser processados no tubo de enchimento. Nunca coloque os dedos no tubo de enchimento quando o aparelho está em funcionamento. Utilize sempre o cilindro de empurrar alimentos (1) para o efeito.
 - Pressione o botão ligar/desligar («I/O») do motor para funcionamento e mantenha-o pressionado enquanto o acessório PA estiver em funcionamento.
 - Após a utilização, desligue o aparelho soltando o botão ligar/desligar («I/O») e desligue o aparelho da tomada. Para retirar o motor, segure no acessório PA com uma mão, gire o motor 90° no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e levante.
 - Pressionando o fecho da tampa (2c), rode a tampa (2) no sentido oposto aos ponteiros do relógio, para destacar e levante-a.
 - Retire o suporte para acessórios antes de retirar os alimentos processados. Para remover a peça, puxe-a para cima pela saliência na parte de baixo do suporte de peças.

Limpar o aparelho (ver imagem na secção C)

Limpe o motor somente com um pano húmido. A tampa (2) pode ser limpa sob água corrente, mas não pode ser imersa em água nem lavada na máquina de lavar loiça. Todas as restantes peças podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.

Quando processar alimentos coloridos (ex. Cenouras), as peças de plástico

podem ficar descoloradas. Passe óleo vegetal nas peças antes de as limpar.

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

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



Italiano

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

Attenzione

Prima di usare il prodotto, leggere attentamente le istruzioni.

- Le lame sono molto affilate!
- Prima di utilizzare l'accessorio per la preparazione del cibo, assicurarsi che l'aggancio del coperchio (2c) sia inserito nel modo corretto e che il pestello (1) sia nella posizione corretta.
- Non inserire altri accessori oltre al pestello (1) nel tubo di inserimento durante le lavorazioni.
- Spegnere sempre l'apparecchio, prima di rimuovere il coperchio (2).
- Il coperchio (2) può essere lavato sotto l'acqua corrente, ma non deve essere immerso nell'acqua, né lavato nella lavastoviglie.
- La ciotola (4) non può essere utilizzata nel microonde.

Descrizione

- Pestello
- Interruttore
- Innesto per corpo motore
- Tubo di inserimento
- Aggancio del dispositivo di blocco
- Lame
- Ciotola
- Base anti-scivolo / coperchio
- Aggancio degli accessori
- Accessorio per affettare
- Accessorio per sminuzzare

Come utilizzare l'accessorio per la preparazione del cibo

Tritare (vedi figura sezione **A** con tavola di lavorazione **i**)

Le lame (3) sono ideali per tritare carne, formaggio, cipolle, erbe, aglio, carote, noci, mandorle, prugne, ecc.. Quando si tritano cibi molto duri, usare la velocità «turbo».

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

Prima di tritare ...

- tagliare a pezzi carne, formaggio, cipolle, aglio, carote, peperoni
- rimuovere il gambo dalle erbe, sgusciare le noci
- rimuovere ossa, tendini e cartilagini dalla carne

Per risultati migliori, per favore, fare riferimento alle raccomandazioni della tavola sui settaggi della velocità.

- Rimuovere con attenzione la copertura di plastica dalle lame (3). Attenzione: le lame sono molto affilate! Prenderle sempre dalla parte superiore in plastica. Posizionare le lame sul perno al centro della ciotola (4) e premere verso il basso finché si blocca. Inserire sempre la ciotola sulla base anti-scivolo (5).
- Mettere il cibo nella ciotola tritatutto.
- Agganciare il coperchio (2) alla ciotola con l'apposito aggancio (2c) posizionato vicino al manico della ciotola. Per bloccare il coperchio, ruotarlo in senso orario fino a quando non scatta.
- Per agganciare il corpo motore, per prima cosa, sollevare il coperchio dell'aggancio dell'accessorio per la preparazione del cibo. Nell'agganciare il corpo motore all'apposito innesto (2a), assicurarsi che il segno sull'interruttore sia allineato al segno sul corpo motore. Quindi ruotare il corpo motore per 90° in senso orario, fino a quando si aggancia. Assicurarsi che il pestello sia nella posizione corretta.
- Premere l'interruttore («I/O») sul corpo motore e tenere la ciotola con la mano libera.
- Dopo l'utilizzo, per spegnere l'apparecchio, lasciare l'interruttore («I/O») e togliere la spina prima di

iniziare a smontarlo. Per rimuovere il corpo motore, tenere l'accessorio per la preparazione del cibo con una mano e con l'altra ruotare il corpo motore di 90° in senso anti-orario. Rimuovere il pestello.

- Premere il tasto del coperchio (2c), girare il coperchio (2) in senso anti-orario per sganciarlo e sollevarlo.
- Rimuovere le lame con attenzione, girandole e tirandole, prima di togliere il cibo dalla ciotola.

Preparare impasti leggeri

Usando le lame (3), si possono anche preparare impasti leggeri come l'impasto per le frittelle o l'impasto per una torta con fino a 250 g di farina.

Per l'impasto delle frittelle, ad esempio, versare per prima cosa i liquidi nella ciotola, aggiungere poi la farina ed infine le uova. Usando la velocità «turbo», premere e tenere l'interruttore («I/O») per miscelare l'impasto fino a quando diventa omogeneo.

Affettare / Sminuzzare (vedi figura sezione **B** con tavola di lavorazione **i**)

Usando l'accessorio per affettare (6a), si possono affettare, ad esempio, cetrioli, cipolle, funghi, mele, carote, radici, patate, zucchine, cavoli. Usando l'accessorio per sminuzzare (6b), si possono sminuzzare, ad esempio, mele, carote, patate, barbabietole, cavoli, formaggio (morbido o di media consistenza).

- Inserire l'accessorio (6a o 6b) nell'apposito aggancio (6) e farlo scattare. Inserire l'aggancio sul perno al centro della ciotola e ruotarlo finché si blocca.
- Agganciare il coperchio (2) alla ciotola con l'apposito aggancio (2c) posizionato vicino al manico della ciotola. Per bloccare il coperchio, ruotarlo in senso orario fino a quando si aggancia.
- Per agganciare il corpo motore, per prima cosa sollevare il coperchio dell'aggancio dell'accessorio per la preparazione del cibo. Nell'agganciare il corpo motore all'apposito innesto (2a), assicurarsi che il segno sull'interruttore sia allineato al segno sul corpo motore. Quindi ruotare il corpo motore

per 90° in senso orario, fino a quando si aggancia. Selezionare la velocità seguendo le raccomandazioni della tabella (i).

- d) Inserire il cibo da lavorare nel tubo di inserimento. Non inserire nulla nel tubo di inserimento quando l'apparecchio è acceso. Utilizzare sempre il pestello (1) per inserire il cibo.
- e) Premere l'interruttore «I/O» per tutta la durata della lavorazione con l'accessorio tritatutto.
- f) Dopo l'utilizzo, per spegnere l'apparecchio, lasciare l'interruttore «I/O» e togliere la corrente prima di iniziare a smontarlo. Per rimuovere il corpo motore, tenere l'accessorio tritatutto con una mano e con l'altra ruotare il corpo motore di 90° in senso anti-orario.
- g) Premendo l'aggancio del coperchio (2c), girare il coperchio in senso anti-orario per aprirlo e sollevarlo.
- h) Rimuovere l'accessorio dall'aggancio prima di togliere il cibo. Per rimuovere l'aggancio, spingerlo verso l'alto fino a quando sporge dall'aggancio.

Pulire l'apparecchio (vedi immagine sezione **C**)

Pulire il corpo motore solo con un panno umido. Il coperchio (2) può essere risciacquato sotto l'acqua corrente, ma non deve essere immerso nell'acqua né lavato nella lavastoviglie. Tutte le altre parti possono essere lavate in lavastoviglie.

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

Salvo cambiamenti senza preavviso.

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



Nederlands

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

Waarschuwing

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

Belangrijk

- De messen zijn erg scherp!
- Controleer, voordat u de stekker in het stopcontact steekt, dat het bevestigingsmechanisme (2c) goed is vastgeklikt en dat de vulstop (1) op zijn plaats is.
- Plaats geen andere hulpstukken dan de vulstop in de vulschacht.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact als u het deksel van het apparaat haalt.
- Het deksel (2) kan gereinigd worden onder stromend water. Dompel deze echter niet onder in water. Ook is deze niet vaatwasbestendig.
- De grote kom (4) is niet geschikt voor in de magnetron.

Onderdelen

- 1 Vulstop
- 2 Deksel
- 2a Aandrijfdeel
- 2b Vulschacht
- 2c Bevestigingsmechanisme
- 3 Mes
- 4 Kom
- 5 Anti-slip bodem/deksel
- 6 Snijplaat houder
- 6a Snijplaat
- 6b Rasplaat

Hakken (zie afbeelding **A** bij tabel **i**)

Het mes (3) is uiterst geschikt voor het hakken van vlees, uien, kruiden, knoflook, walnoten, amandelen, etc. Voor het hakken van harde ingrediënten kunt u de «turbo» schakelaar gebruiken. N.B.: Hak geen extreem hard voedsel, zoals nootmuskaat, koffiebonen en granen.

Voordat u de hakmolen gebruikt ...

- snij vlees, kaas, uien, knoflook, wortelen, spaanse pepers voor

- verwijder steeltjes van kruiden, haal de doppen van noten af
- verwijder botjes, pezen en kraakbeen uit vlees

Voor de beste resultaten verwijzen wij u naar de aanbevolen snelheden in de gebruikstabel.

- Verwijder voorzichtig het plastic beschermkapje van het mes (3).
Voorzichtig: het mes is zeer scherp!
Pak het altijd vast bij het plastic uiteinde. Plaats het mes op de pen in het midden van de kom (4) en druk deze naar beneden totdat het vastklikt. Plaats de kom altijd op de anti-slip bodem (5).
- Doe de ingrediënten in de kom.
- Plaats het deksel op de kom en wel zo dat het bevestigingsmechanisme rechts naast de hendel van de kom wordt geplaatst. Om het deksel vast te klikken, draait u het kloksgewijs zodat het bevestigingsmechanisme vastklikt boven de hendel.
- Om het motorhuis te bevestigen, dient u eerst de schuif aan de onderkant van het motorhuis zo te zetten dat de opening voor het FP opzetstuk zichtbaar wordt. Bij het bevestigen van het motorhuis op het aandrijfdeel (2a), dient u ervoor te zorgen dat de markeringen op beide delen gelijk staan. Draai vervolgens het motorhuis 90° met de klok mee totdat het vastklikt. Zorg dat de vulstop op zijn plaats is.
- Om het apparaat te bedienen, drukt u op de aan/uit-schakelaar. Hou met uw andere hand de kom vast.
- Na gebruik, zet u het apparaat met de aan/uit-schakelaar uit en haalt u de stekker uit het stopcontact voordat u de verschillende delen uit elkaar haalt. Om het motorgedeelte te verwijderen houdt u de grote kom (FP) met een hand vast en draait u het motorhuis met de andere hand 90° tegen de klok in en tilt u deze op. Verwijder de vulstop.
- Druk op het bevestigingsmechanisme (2c), draai het deksel (2) tegen de klok in om het te ontgrendelen en til het op.
- Verwijder voorzichtig het mes door het te draaien en op te tillen voor u het verwerkte voedsel uit de kom haalt.

Dun beslag mixen

Met het mes (3), kunt u ook dun beslag zoals pannekoekenbeslag of cakebeslag op basis van maximaal 250 gram bloem mixen.

Voor bijvoorbeeld pannekoekenbeslag, giet u eerst de vloeistof in de kom, vervolgens de bloem en tenslotte de eieren. Druk op de aan/uit-schakelaar en mix het beslag totdat het glad is.

Snijden/raspen (zie afbeelding B bij tabel i)

Gebruik de snijplaat (6a) voor bijvoorbeeld het snijden van komkommers, uien, champignons, appels, wortelen, radijsjes, rauwe aardappelen, courgettes en kool. Met de rasplaat (6b) raspt u bijvoorbeeld appels, wortelen, rauwe aardappelen, bietjes, kool en zachte kaas.

- Plaats snijplaat (6a) of rasplaat (6b) in de snijplaathouder (6) en klik het vast. Plaats de snijplaathouder op de pen in het midden van de kom en druk deze naar beneden totdat het vastklikt.
- Plaats het deksel (2) op de kom en wel zo dat het bevestigingsmechanisme (2c) wordt geplaatst rechts naast de hendel van de kom. Om het deksel vast te klikken, draait u het kloksgewijs zodat het bevestigingsmechanisme vastklikt boven de hendel.
- Om het motorhuis te bevestigen, dient u eerst de schuif aan de onderkant van het motorhuis zo te zetten dat de opening voor het FP opzetstuk zichtbaar wordt. Bij het bevestigen van het motorhuis op het aandrijfdeel (2a), dient u ervoor te zorgen dat de markeringen op beide delen gelijk staan. Draai vervolgens het motorhuis 90° met de klok mee totdat het vastklikt. Selecteer de aanbevolen snelheid op basis van de tabel op figuur (i).
- Vul de vulschacht met de ingrediënten. Ga nooit met uw hand in de vulschacht als het apparaat ingeschakeld is. Gebruik altijd de vulstop (1) om eten mee door het apparaat te duwen.
- Druk op de aan/uit-schakelaar zolang u het apparaat gebruikt.
- Na gebruik, zet u het apparaat met de aan/uit-schakelaar uit en haalt u de stekker uit het stopcontact voordat u de verschillende delen uit elkaar haalt. Om het motorgedeelte te verwijderen

houdt u de grote kom (FP) met een hand vast en draait u het motorhuis met de andere hand 90° tegen de klok in en tilt u deze op.

- g) Druk op het bevestigingsmechanisme (2c), draai het deksel (2) tegen de klok in om het te ontgrendelen en til het op.
- h) Neem de snijplaathouder uit de kom voordat u het bereide voedsel er uit haalt. Om de snij- of rasplaat uit de houder te krijgen, drukt u op het gedeelte dat uitsteekt onder op de houder.

Schoonmaken (zie afbeelding sectie C)

Het motorgedeelte mag alleen met een vochtig doekje worden gereinigd. Het deksel (2) kan gereinigd worden onder stromend water. Dompel deze echter niet onder in water. Ook is deze niet vaatwasbestendig. Alle andere onderdelen zijn wel geschikt voor de vaatwasser.

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

Wijzigingen voorbehouden.

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



Dansk

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

Advarsel

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

- Bladene er meget skarpe!
- Før der tændes for blenderglastilbehøret, skal du kontrollere, at lågets låsemekanisme (2c) er klikket korrekt ind, og at skubberen (1) er på plads.

- Der må ikke indføres andre værktøjer i påfyldningsrøret end skubberen (1) under brug.
- Sluk altid for apparatet, før låget fjernes (2).
- Låget (2) kan rengøres under rindende vand, men må ikke nedsænkes i vand eller komme i opvaskemaskinen.
- Skålen (4) kan ikke gå i mikroovnen.

Beskrivelse

- 1 Skubber
- 2 Låg
- 2a Kobling til motordel
- 2b Påfyldningsrør
- 2c Låsemekanisme til låg
- 3 Blad
- 4 Skål
- 5 Skridsikkert underlag (fungerer også som låg)
- 6 Tilbehørholder
- 6a Snittetilbehør
- 6b Rivetilbehør

Brug af blenderglastilbehør

Hakke (se illustration **A** med bearbejdningsstabel **i**)

Bladet (3) er meget velegnet til at hakke kød, ost, løg, krydderurter, hvidløg, gulerødder, valnødder, hasselnødder, mandler, etc. Brug «turbo»-indstillingen, når du skal hakke hårde ting.
N.B.: Hak ikke ekstremt hårde madvarer som muskatnød, kaffebønner og korn.

Før du hakker:

- skær kød, løg, hvidløg, gulerødder og chili i mindre stykker
- fjern stilke fra krydderurter, knæk nødder og fjern skallerne
- fjern ben, sener og brusks fra kød

Se de anbefalede hastighedsindstillinger i behandlingstabellen for at få de bedste resultater.

- a) Fjern forsigtigt plastdækslet fra bladet (3). Advarsel: Bladet er meget skarpt! Hold altid i den øverste plastikdel. Placer bladet på tappen i midten af skålen (4), og drej den for at låse den på plads. Placer altid skålen på det skridsikre underlag (5).
- b) Placer maden i hakkeskålen.
- c) Sæt låget (2) fast på skålen med låsemekanismen (2c) placeret ved siden af skålens håndtag. Låget låses

- ved at dreje det med uret, så låsemekanismen klikker på plads over håndtaget.
- d) Før motordelen sættes på, skal dækslet over åbningen til blenderglastilbehøret skubbes op. Når motordelen sættes på koblingen (2a), skal du kontrollere, at mærkerne på låget er på linje med mærkerne på motordelen. Dej derefter motordelen 90° med uret, indtil den låser. Kontroller, at skubberen er på plads.
 - e) For at betjene blenderen holdes tænd-/slukkkontakten på motordelen nede, mens du tager fat i skålen med den anden hånd.
 - f) Efter brug slukkes apparatet ved at slippe tænd-/slukkkontakten og tage stikket ud af stikkontakten, før du begynder at skille apparatet ad. Motordelen fjernes ved at holde på blenderglastilbehøret med den ene hånd, mens motordelen drejes 90° mod uret. Herefter kan motordelen løftes af. Fjern skubberen.
 - g) Mens du trykker på lågets låsemekanisme (2c), drejes låget (2) mod uret for at låse det op og løfte det af.
 - h) Tag forsigtigt bladet af ved at dreje og trække i det, før de behandlede madvarer fjernes.
- b) Sæt låget (2) fast på skålen med låsemekanismen (2c) placeret ved siden af skålens håndtag. Låget låses ved at dreje det med uret, så låsemekanismen klikker på plads over håndtaget.
 - c) Før motordelen sættes på, skal dækslet over åbningen til blenderglastilbehøret skubbes op. Når motordelen sættes på koblingen (2a), skal du kontrollere, at mærkerne på låget er på linje med mærkerne på motordelen. Dej derefter motordelen 90° med uret, indtil den låser. Vælg hastighedsindstilling efter anbefalingerne i tabel (i).
 - d) Fyld de madvarer, som skal bearbejdes, i påfyldningsrøret. Ræk aldrig ned i påfyldningsrøret, når der er tændt for apparatet. Brug altid skubberen (1) til at skubbe madvarerne ned med.
 - e) Tryk og hold tænd-/slukkkontakten nede, mens blenderglastilbehøret er i brug.
 - f) Efter brug slukkes apparatet ved at slippe tænd-/slukkkontakten og tage stikket ud af stikkontakten, før du begynder at skille apparatet ad. Motordelen fjernes ved at holde på blenderglastilbehøret med den ene hånd, mens motordelen drejes 90° mod uret. Herefter kan motordelen løftes af.
 - g) Mens du trykker på lågets låsemekanisme (2c), drejes låget mod uret for at låse det op og løfte det af.
 - h) Tag tilbehørsholderen af, før de behandlede madvarer fjernes. For at fjerne tilbehøret skal du trykke op på den ende, som stikker ud i bunden af tilbehørsholderen.

Sådan blandes en let dej

Med bladet (3) kan du også blande en let dej som f.eks. pandekagedej eller en kageblanding baseret på op til 250 g mel.

Til pandekagedej hældes de flydende ingredienser først i kanden. Derefter tilsættes mel og til sidst æg. Aktiver «turbo»-indstillingen og tryk og hold tænd-/slukkkontakten nede for at røre dejen, til den er glat.

Snitte/rive (se illustration afsnit **B** med bearbejdningsstabel **i**)

Ved hjælp af snitteværktøjet (6a) kan du snitte f.eks. agurker, løg, champignoner, æbler, gulerødder, radiser, rå kartofler, courgetter og kål. Ved hjælp af rive-tilbehøret (6a) kan du rive f.eks. æbler, gulerødder, rå kartofler, rødbeder, kål og blød til mellemhård ost.

- a) Placer et stykke tilbehør (6a eller 6b) i tilbehørsholderen (6), og klik det på plads. Placer tilbehørsholderen på tappen i midten af skålen, og drej den for at låse den på plads.

Rengøring af apparatet

(se illustration afsnit **C**)

Motordelen må kun rengøres med en fugtig klud. Låget (2) kan rengøres under rindende vand, men må ikke nedsænkes i vand eller komme i opvaskemaskinen. Alle andre dele kan rengøres i opvaskemaskinen.

Hvis der hakkes stærkt farvede fødevarer (fx gulerødder), kan apparatets plastikdele blive misfarvede. Gnid disse dele med vegetabilisk olie, inden de rengøres.

Kan ændres uden varsel.

Apparatet bør etter endt levetid ikke kasseres sammen med husholdningsaffaldet. Bortskaffelse kan ske på et Braun Servicecenter eller passende, lokale opsamlingssteder.



Kniven (3) er velegnet til hakking av kjøtt, ost, løk, urter, hvitløk, gulrøtter, valnøtter, hasselnøtter, mandler osv. Ved hakking av harde ingredienser, bruk «turbo»-innstillingen.

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

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.

Advarsel

Les hele bruksanvisningen nøye før du tar apparatet i bruk.

- Knivbladene er meget skarpe!
- Før du bruker mattilberedningsredskapene, må du forsikre deg om at låsehaken (2c) er klikket på plass og at stapperen (1) er i påfyllingsrøret.
- Ikke bruk andre redskaper enn stapperen (1) i påfyllingsrøret under tilberedningsprosessen.
- Slå alltid av apparatet før du tar av lokket (2).
- Lokket (2) kan rengjøres under rennende vann, men det må ikke senkes ned i vann eller vaskes i oppvaskmaskin.
- Bollen (4) kan ikke brukes i mikroølgeovn.

Beskrivelse

- 1 Stapper
- 2 Lokk
- 2a Kobling for motordel
- 2b Påfyllingsrør
- 2c Låsehake
- 3 Knivinnsets
- 4 Bolle
- 5 Anti-gli-base (fungerer også som lokk)
- 6 Innsatsholder
- 6a Snitteinnsets
- 6b Riveinnsets

Bruk av mattilberedningsredskapene

Hakking (se bildeseksjon **A** med tilberedningstabell **i**)

Før hakking ...

- på forhånd kuttes kjøtt, ost, løk, hvitløk, gulrøtter, paprika i biter
- fjern stilker fra urter og skall fra nøtter
- fjern ben, brus og sener fra kjøtt

For best mulig resultat, vennligst følg anbefalte hastigheter i tilberedningstabellen.

- a) Ta forsiktig av plastbeskyttelsen fra knivinnsetsen (3). Advarsel: Kniven er meget skarp! Hold alltid i den øvre plastdelen. Sett kniven på midtstaven i hakkebollen (4) og trykk den ned til den låses. Sett alltid bollen på anti-gli-basen (5).
- b) Legg ingrediensene i hakkebollen.
- c) Sett lokket (2) på bollen med låsesperren (2c) mot bollehåndtaket. For å låse lokket, dreier det med urviseren slik at låsesperren slår inn med et «klikk» over håndtaket.
- d) Før motordelen settes på, må dekslet over festeåpningene skyves bort. Når motordelen festes på girkoblingen (2a), må markeringen på lokket samsvare med markeringen på motordelen. Dreier så motordelen 90° med urviseren til den låses. Sørg for at stapperen er satt i påfyllingsrøret.
- e) For å starte, trykk ned og hold inne på/av-bryteren på motordelen. Hold med en hånd på bollen under tilberedningen.
- f) Etter bruk, slår du av apparatet ved å slippe opp på/av-bryteren. Ta ut kontakten før du løsner motordelen og redskapene fra apparatet. For å ta av motordelen holder du i mattilberedningsredskapet med en hånd, dreier motordelen 90° mot urviseren og løfter den opp. Fjern stapperen.
- g) Trykk på låsesperren (2c), dreier lokket (2) mot klokken for å løsne det og løfte det opp.
- h) Ta ut kniven forsiktig ved å dreie og dra i den før du tar ut de tilberedte ingrediensene.

Blande lette deiger

Ved bruk av knivinnsetsen (3) kan du også mikse lette deiger som pannekakerøre eller kakedeiger basert på inntil 250 g mel.

For pannekakerøre kan du først helle væsken i bollen og deretter ha i mel og egg. Bruk «turbo»-innstillingen og trykk inn og hold nede på/av-bryteren for å blande røren til den er glatt.

Kutting/rasping (se bildeseksjon B med tilberedningstabell i)

Ved bruk av snitteinnsetsen (6a) kan du snitte for eksempel agurker, løk, sopp, epler, gulrøtter, reddik, rå poteter, squash og kål. Ved bruk av riveinnsetsen (6b) kan du rive for eksempel epler, gulrøtter, rå poteter, rødbeter, kål og ost (myk til medium).

- Plasser en innsats (6a eller 6b) i innsatsholderen (6) og trykk den på plass. Sett innsatsholderen på midtstaven i hakkebollen og trykk den ned til den låses.
- Sett lokket (2) på bollen med låsesperren (2c) mot bollehåndtaket. For å låse lokket, dreier det med urviseren, slik at låsesperren slår inn med et «klikk» over håndtaket.
- Før motordelen settes på, må dekslet over festeåpningene skyves bort. Når motordelen festes på girkoplingen (2a), må markeringen på lokket samsvare med markeringen på motordelen. Drei så motordelen 90° med urviseren til den låses. Velg hastighet i henhold til anbefalingene i tabellen (i).
- Hell ingrediensene i påfyllingsrøret. Stikk aldri fingrene i påfyllingsrøret når apparatet er påslått. Bruk alltid stapperen (1) for å skyve ingrediensene ned i påfyllingsrøret.
- Trykk ned og hold inne på/av-bryteren, mens du betjener mattilberedningsredskapet.
- Etter bruk, slår du av apparatet ved å slippe opp på/av-bryteren. Ta ut kontakten før du løsner motordelen og redskapene fra apparatet. For å ta av motordelen, holder du i mattilberedningsredskapet med en hånd, dreier motordelen 90° mot urviseren og løfter den opp.
- Trykk på låsesperren (2c), dreier lokket (2) mot klokken for å løsne det og løfte det opp.

- Ta ut redskapsholderen før du tar ut ingrediensene. For å løsne redskapet, trykker du opp den siden som stikker frem underst på redskapsholderen.

Rengjøring av apparatet (se bildeseksjon C)

De ytre overflatene må kun rengjøres med en fuktig klut. Lokket (2) kan rengjøres under rennende vann, men det må ikke senkes ned i vann eller vaskes i oppvaskmaskin. Alle de andre delene kan vaskes i oppvaskmaskin.

Ved tilberedning av mat som inneholder mye farge (for eksempel gulrøtter), kan apparatets plastdeler bli misfarget. Tørk av disse delene med vegetabilsk olje før rengjøring.

Med forbehold om endringer.

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



Svenska

Våra produkter är utformade för att uppfylla de högsta standarder vad gäller kvalitet, funktion och design. Vi hoppas att du kommer att ha mycket nytta av din nya apparat från Braun.

Varning!

Läs bruksanvisningen noga innan du använder produkten.

- Knivbladen är mycket vassa!
- Innan du använder matberedartillbehöret måste du säkerställa att lockspärren (2c) har klickat i rätt läge och att pådrivaren (1) sitter på plats.
- För aldrig in några andra redskap än pådrivaren (1) i inmatningsrøret när matberedaren är i drift.
- Stäng alltid av apparaten innan du tar bort locket (2).
- Du kan rengöra locket (2) under rinnande vatten, men det får inte sänkas ner helt i vatten eller diskas i diskmaskin.

- Skålen (4) får inte användas i mikro-vågsugn.

Beskrivning

- 1 Pådrivare
- 2 Lock
- 2a Anslutning för motordel
- 2b Inmatningsrör
- 2c Lockspärr
- 3 Knivblad
- 4 Skål
- 5 Antihalkplatta (fungerar även som lock)
- 6 Skivhållare
- 6a Skärskiva
- 6b Rivskiva

Använda matberednings-tillbehöret

Hacka (se bildavsnitt **A** vid beredningstabell **i**)

Knivbladen (3) är perfekt utformade för att hacka kött, ost, lök, kryddörter, vitlök, morot, valnötter, hasselnötter, mandlar o. s.v. Använd inställningen «turbo»-hastighet när du hackar ingredienser med hårdare konsistens. Obs! Hacka inte ingredienser med mycket hård konsistens, som muskotnöt, kaffebönor och gryn.

Före hackning ...

- skär kött, ost, lök, vitlök, morot, chilipeppar i mindre bitar
- avlägsna stjälkar från kryddörter och skala nötter
- avlägsna ben, senor och brosk när du ska hacka kött

För bästa resultat – följ de hastighetsinställningar som rekommenderas i beredningstabellen.

- a) Ta försiktigt bort plastskyddet från knivbladen (3). Varning! Knivbladen är mycket vassa! Håll alltid i den övre plastdelen. Placera knivbladen på skålens (4) mittapp och vrid dem för att spärra dem i rätt läge. Ställ alltid skålen på antihalkplattan (5).
- b) Lägg ingrediensen som ska hackas i skålen.
- c) Sätt på locket (2) på skålen så att lockspärren (2c) hamnar bredvid handtaget. För att spärra locket vrider du det medurs så att lockspärren

hakar i med ett «klick» ovanför handtaget.

- d) För att kunna ansluta motordelen måste du först skjuta upp locket på öppningen för matberednings-tillbehöret. Vid anslutning av motordelen (2a) måste du kontrollera att markeringen på locket sitter mitt för markeringen på motordelen. Vrid sedan motordelen 90° medurs tills den spärras i rätt läge. Kontrollera att pådrivaren sitter i inmatningsröret.
- e) För att starta beredaren trycker du på på/av-knappen på motordelen och håller den nedtryckt, samtidigt som du håller fast skålen med den andra handen.
- f) När du har använt maskinen färdigt stänger du av den genom att släppa upp på/av-knappen och dra ur kontakten innan du börjar plocka isär den. För att ta bort motordelen håller du matberedningstillbehöret med en hand och vrider motordelen 90° moturs och lyfter bort den. Ta bort pådrivaren.
- g) Samtidigt som du trycker på lockspärren (2c), vrider du locket (2) moturs för att lossa spärren och lyfta upp locket.
- h) Innan du kan tömma skålen, måste du först försiktigt ta bort knivbladen genom att vrida och dra i plastdelen.

Blanda till smet

Du kan även använda knivbladen (3) för att blanda till smet, till exempel till pannkakor eller en mjuk kaka med max 250 g mjöl.

Om du till exempel vill göra pannkaks-smet, håller du först i vätskan i skålen, tillsätter sedan mjölet och slutligen äggen. Använd «turbo»-hastighetsinställningen och tryck ned på/av-knappen och håll den nedtryckt för att blanda smeten tills den är slät.

Skiva/riva (se bildavsnitt **B** med tabell **i**)

Med hjälp av skärskivan (6a) kan du skiva exempelvis gurka, lök, svamp, morot, rädisa, rå potatis, squash och kål. Med hjälp av rivskivan (6b) kan du riva exempelvis äpple, morot, rå potatis, rödbeta, kål och ost (mjuk till mellanhård).

- a) Placera önskad skiva (6a eller 6b) i skivhållaren (6) och spärra den i rätt

läge. Placera skivhållaren på skålens (4) mittapp och vrid den för att spärra den i rätt läge.

- b) Sätt på locket (2) på skålen så att lockspärren (2c) hamnar bredvid handtaget. För att spärra locket vrider du det medurs så att lockspärren hakar i med ett «klik» ovanför handtaget.
- c) För att kunna ansluta motordelen måste du först skjuta upp locket på öppningen i matberedningstillbehöret. Vid anslutning av motordelen (2a) måste du kontrollera att markeringen på locket sitter mitt för markeringen på motordelen. Vrid sedan motordelen 90° medurs tills den låses fast. Ställ in hastigheten enligt rekommendationerna i tabell (i).
- d) Lägg ingredienserna som ska rivs eller skivas i inmatningsröret. Stick aldrig in fingrarna i inmatningsröret när matberedaren är påslagen. Använd alltid pådrivaren (1) för att mata ner ingredienserna i skålen.
- e) Tryck ned på/av-knappen och håll den nedtryckt så länge du använder matberedningstillbehöret.
- f) När du har använt maskinen färdigt stänger du av den genom att släppa upp på/av-knappen och dra ur kontakten innan du börjar plocka isär den. För att ta bort motordelen håller du matberedningstillbehöret med en hand och vrider motordelen 90° moturs och lyfter bort den.
- g) Samtidigt som du trycker på lockspärren (2c), vrider du locket moturs för att lossa spärren och lyfta upp locket.
- h) Innan du kan tömma skålen måste du lyfta ur skivhållaren. För att ta bort skivan trycker du den uppåt i den ände som sticker ut längst ner på skivhållaren.

Rengöra apparaten (se bildavschnitt C)

Motordelen får endast rengöras med en fuktigt trasa. Du kan rengöra locket (2) under rinnande vatten, men det får inte sänkas ner helt i vatten eller diskas i diskmaskin. Alla andra delar kan diskas i diskmaskin.

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

Med förbehåll för ändringar.

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



Suomi

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

Varoitus

Lue käyttöohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.

- Terät ovat erittäin teräviä!
- Varmista ennen ruoanvalmistusosan käyttämistä, että kannen lukitus (2c) on napsahtanut kunnolla ja syöttöpainin (1) on paikallaan.
- Älä aseta syöttösuppilon käytön aikana muita osia kuin syöttöpainin (1).
- Sammuta laite aina ennen kannen (2) irrottamista.
- Kansi (2) voidaan pestä juoksevalla vedellä, mutta älä upota sitä veteen äläkä pese sitä astianpesukoneessa.
- Kulho (4) ei ole mikroaaltouunin kestävä.

Laitteen osat

- 1 Syöttöpainin
- 2 Kansi
- 2a Moottoriosan liitin
- 2b Syöttösuppilo
- 2c Kannen lukitus
- 3 Terä
- 4 Kulho
- 5 Liukumaton pohja (käytetään myös kantana)
- 6 Osan pidike
- 6a Viipalointiosa
- 6b Silppuamisos

Ruoanvalmistusosan käyttäminen

Hienontaminen (katso kuvasarja **A** ja käyttötaulukko **i**)

Terä (3) sopii erinomaisesti esimerkiksi lihan, juuston, sipulin, yrttien, valkosipulin, porkkanoiden, saksanpähkinöiden, hasselpähkinöiden ja manteleiden hienontamiseen. Käytä kovien ruoka-aineiden hienontamiseen turboasetusta. HUOM.: Älä hienonna erittäin kovia elintarvikkeita, kuten muskottipähkinää, kahvipapuja tai jyviiä.

Ennen hienontamista ...

- paloittele liha, juusto, sipuli, valkosipuli, porkkanat, chilit
- poista yrteistä varret, kuori pähkinät
- poista lihasta luut, jänteet ja rustot

Parhaan lopputuloksen saavutat noudattamalla käyttötaulukossa suositeltuja nopeusasetuksia.

- Poista varovasti terän (3) muovisuojus. Varoitus: terä on erittäin terävä! Pidä aina kiinni terän muovisesta yläosasta. Aseta terä kulhon (4) keskitappiin ja lukitse paikalleen kääntämällä. Aseta kulho aina liukumattomalle pohjalle (5).
- Laita ruoka-aine leikkurikulhoon.
- Liitä kansi (2) kulhoon siten, että kannen lukitus (2c) on kulhon kahvan vieressä. Lukitse kansi kääntämällä sitä myötäpäivään, jolloin kannen lukitus napsahtaa kahvan yläpuolella.
- Aloita moottoriosan kiinnittäminen työntämällä ruoanvalmistusosan aukon suojuksen auki. Kun kiinnität moottoriosan liittimen, varmista, että kannen merkintä on moottoriosan merkinnän kohdalla. Käännä sen jälkeen moottoriosaa 90° myötäpäivään, kunnes se lukkiutuu. Varmista, että syöttöpainin on paikallaan.
- Käynnistä painamalla moottoriosan virtakytkintä ja pitämällä sitä alhaalla. Pidä kulhosta kiinni toisella kädelläsi.
- Sammuta laite käytön jälkeen päästämällä irti virtakytkimestä ja irrottamalla laitteen pistoke pistorasiasta ennen purkamista. Pidä toisella kädellä kiinni ruoanvalmistusosasta ja irrota moottoriosaa kääntämällä sitä 90° vastapäivään ja nostamalla se irti. Irrota syöttöpainin.
- Avaa kansi (2) painamalla kannen lukitusta (2c) ja kääntämällä kantta vastapäivään. Nosta kansi ylös.
- Irrota terä varovasti kääntämällä ja vetämällä sitä ennen hienonnetun ruoan poistamista.

Ohuen taikinan sekoittaminen

Terää (3) käyttämällä voit sekoittaa myös kevyen taikinan, kuten ohukais- tai kakkutaikinan, jossa on enintään 250 g jauhoja.

Valmista esimerkiksi ohukaistaikina kaatamalla ensin neste kulhoon ja lisäämällä sen jälkeen jauhot ja viimeiseksi kananmunat. Käytä «turbo»-asetusta painamalla ja pitämällä virtakytkintä ja sekoita taikina kuohkeaksi.

Viipalointi/silppuaminen (katso kuvasarja B ja käyttötaulukko i)

Viipalointiosalla (6a) voit viipaloida esimerkiksi kurkkua, sipulia, herkkusieniä, omenaa, porkkanaa, retiisiä, raakaa perunaa, kesäkurpitsaa ja kaalia. Silppuamisosalla (6b) voit silputa esimerkiksi omenaa, porkkanaa, raakaa perunaa, punajuurta, kaalia ja juustoa (pehmeästä keskikovaan).

- Aseta osa (6a tai 6b) osan pidikkeeseen (6) ja napsauta paikalleen. Aseta osan pidike kulhon keskitappiin ja lukitse paikalleen kääntämällä.
- Liitä kansi (2) kulhoon siten, että kannen lukitus (2c) on kulhon kahvan vieressä. Lukitse kansi kääntämällä sitä myötäpäivään, jolloin kannen lukitus napsahtaa kahvan yläpuolella.
- Aloita moottoriosan kiinnittäminen työntämällä ruoanvalmistusosan aukon suojuksen auki. Kun kiinnität moottoriosan liittimen, varmista, että kannen merkintä on moottoriosan merkinnän kohdalla. Käännä sen jälkeen moottoriosaa 90° myötäpäivään, kunnes se lukkiutuu. Valitse nopeusasetus taulukon (i) suositusten mukaisesti.
- Syötä käsiteltävä ruoka syöttösuppiloon. Älä kosketa syöttösuppilon sisälle, kun laite on käynnissä. Käytä ruoan syöttämiseen aina syöttöpaininta (1).
- Paina virtakytkintä ja pidä sitä alhaalla niin kauan, kun käytät ruoanvalmistusosaa.
- Sammuta laite käytön jälkeen päästämällä irti virtakytkimestä ja irrottamalla laitteen pistoke pistorasiasta ennen purkamista. Pidä toisella kädellä kiinni ruoanval-

mistososasta ja irrota moottoriosaa kääntämällä sitä 90° vastapäivään ja nostamalla se irti.

- g) Avaa kansi painamalla kannen lukitusta (2c) ja kääntämällä kantta vastapäivään. Nosta kansi ylös.
- h) Ota osan pidike pois ennen käsittelyä ruoan poistamista. Irrota osa nostamalla sitä osan pidikkeen pohjassa näkyvästä päästä.

Laitteen puhdistaminen (katso kuvasarja C)

Puhdistaa moottoriosaa ainoastaan kostealla liinalla. Kansi (2) voidaan pestä juoksevalla vedellä, mutta älä upota sitä veteen äläkä pese sitä astianpesukoneessa. Muut osat voidaan pestä astianpesukoneessa.

Laitteen muoviosat voivat värjäytyä värikkäsiä ruoka-aineita (esim. porkkanoita) käsiteltäessä. Pyyhi nämä osat kasviöljyllä ennen puhdistamista.

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

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



Polski

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

Uwaga

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

- Ostrza są wyjątkowo ostre!
- Przed użyciem przystawki siekającej, upewnij się, że zamknięcie (2c) jest prawidłowo umiejscowione oraz, że popychacz (1) jest prawidłowo umieszczony.

- Podczas pracy, nie umieszczaj innych akcesoriów oprócz popychacza (1) w otworze wprowadzającym.
- Zawsze wyłączaj urządzenie przed zdjęciem pokrywy przystawki siekającej (2).
- Pokrywa przystawki siekającej (2) może być czyszczona pod strumieniem wody, ale nie wolno zanurzać jej w wodzie lub czyścić w zmywarce do naczyń.
- Pojemnik przystawki siekającej (4) nie może być używany w kuchenkach mikrofalowych.

Opis

- 1 Popychacz
- 2 Pokrywa pojemnika przystawki siekającej
- 2a Miejsce przyłączenia bloku silnika
- 2b Otwór do wprowadzania składników
- 2c Zamknięcie pokrywy przystawki
- 3 Ostrze
- 4 Pojemnik przystawki siekającej
- 5 Gumowana podstawa pojemnika przystawki siekającej
- 6 Baza do montowania tarcz
- 6a Tarcza do krojenia na plastry
- 6b Tarcza ścierająca

Jak używać przystawki siekającej

Siekanie (zobacz rysunek A w tabeli i)

Ostrze (3) doskonale nadaje się do siekania mięsa, sera, cebuli, ziół, czosnku, marchwi, orzechów ziemnych, orzechów laskowych, migdałów etc. Do siekania twardych produktów, używaj przycisku «turbo».

Nie siekaj wyjątkowo twardych produktów takich jak gałka muszkatołowa, ziarna kawy czy ziarna zbóż.

Przed siekaniem ...

- podzieli na mniejsze kawałki mięso, ser, cebulę, czosnek, marchew, chili
- usuń łodygi z ziół, skorupki orzechów
- usuń kości, ścięgna i chrząstki z mięsa

Dla osiągnięcia najlepszych rezultatów, używaj prędkości rekomendowanych w tej instrukcji.

- a) Ostrożnie zdejmij plastikową ochronę ostrza (3). Uwaga: ostrze jest bardzo ostre! Zawsze trzymaj je za część plastikową. Umieść ostrze na bolcu w centralnej części pojemnika (4) i obróć

ostrze, aż zaskoczy na bolcu. Pojemnik umieszczaj zawsze na gumowanej podstawie (5).

- b) Umieść składniki w pojemniku.
- c) Załóż pokrywę pojemnika przystawki siekającej (2) na pojemnik (4), tak, aby zamknięcie pokrywy (2c) znalazło się na wysokości rączki pojemnika. Aby zatrzasnąć pokrywę, obróć ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara, do momentu usłyszenia kliknięcia w okolicach rączki.
- d) Aby założyć blok silnika, najpierw zabezpiecz pokrywę pojemnika przystawki siekającej przed przypadkowym otwarciem. Podczas zakładania bloku silnika w miejsce przyłączenia bloku silnika (2a), upewnij się, że wskaźnik znajdujący się na pokrywie pojemnika pokrywa się ze wskaźnikiem na bloku silnika. Następnie obróć blok silnika o 90° zgodnie z ruchem wskazówek zegara, do momentu zatrzaśnięcia. Upewnij się, że popychacz jest umieszczony w otworze pokrywy przystawki siekającej.
- e) Aby rozpocząć pracę, naciśnij przycisk («I/O») na bloku silnika i trzymaj pojemnik przystawki siekającej drugą ręką.
- f) Po zakończeniu pracy, wyłącz urządzenie puszcżając przycisk («I/O») i odłącz urządzenie z sieci przed rozpoczęciem demontażu. Aby usunąć blok silnika, jedną ręką przytrzymaj pojemnik przystawki siekającej, a drugą ręką obróć blok silnika o 90° w kierunku przeciwnym do kierunku wskazówek zegara. Wyjmij popychacz.
- g) Naciskając zamknięcie (2c), obróć pokrywę (2) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Zdejmij pokrywę.
- h) Wyjątkowo ostrożnie wyjmij ostrze poprzez obrócenie i pociągnięcie do siebie, przed usunięciem przetworzonego pokarmu.

Mieszanie lekkiego ciasta

Używając ostrza (3), można także mieszać lekkie ciasto, jak rzadkie ciasto naleśnikowe lub ciasto do przygotowania ciastek o zawartości mąki nie większej niż 250 g.

W celu przygotowania ciasta na naleśniki, najpierw wlej produkt płynny do pojemnika, a dopiero potem dodaj mąkę i na końcu jajka. Naciskając przycisk

«turbo», mieszaj ciasto do uzyskania jednolitej masy.

Krojenie na plastry, ścieranie (zobacz rysunek **B** w tabeli **i**)

Używając tarczy do krojenia na plastry (6a), możesz kroić ogórki, cebulę, grzyby, jabłka, marchew, rzodkiewkę, surowe ziemniaki, cukinię, kabaczki. Używając tarczy do ścierania (6b) możesz ścierać jabłka, marchew, surowe ziemniaki, buraki, kabaczki, ser (miękki lub o średniej twardości).

- a) Umieść tarczę (6a lub 6b) w bazie do montowania tarcz (6). Nałóż bazę do montowania tarcz na bolcu w centralnej części pojemnika i obróć bazę celem poprawnego zamontowania.
- b) Nałóż pokrywę (2) na pojemnik, z zamknięciem (2c) umieszczonym w okolicy rączki pojemnika. Aby zablokować pokrywę, obróć ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara do usłyszenia kliknięcia w okolicy rączki.
- c) Aby założyć blok silnika, najpierw zabezpiecz pokrywę pojemnika przystawki siekającej przed przypadkowym otwarciem. Podczas zakładania bloku silnika w miejsce przyłączenia bloku silnika (2a), upewnij się, że wskaźnik znajdujący się na pokrywie pojemnika pokrywa się ze wskaźnikiem na bloku silnika. Następnie obróć blok silnika o 90° zgodnie z ruchem wskazówek zegara, do momentu zatrzaśnięcia. Ustaw odpowiednią prędkość zgodnie z rekomendacją w tabeli (i).
- d) Wprowadź składniki, które mają zostać przetworzone przez otwór do wprowadzania składników. Nigdy nie przepychaj składników ręką przez otwór, gdy urządzenie jest włączone. Zawsze używaj popychacza (1), celem przepychania składników.
- e) Naciśnij i przytrzymaj przycisk «I/O», gdy chcesz, aby urządzenie było uruchomione.
- f) Po zakończeniu pracy, wyłącz urządzenie puszcżając przycisk «I/O» i odłącz urządzenie z sieci przed rozpoczęciem demontażu. Aby usunąć blok silnika, jedną ręką przytrzymaj pojemnik przystawki siekającej, a drugą ręką obróć blok silnika o 90° w kierunku przeciwnym do kierunku

wskazówek zegara. Zdejmij blok silnika.

- g) Naciskając zamknięcie pokrywy (2c), obróć pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Zdejmij pokrywę.
- h) Zdejmij bazę do montowania tarcz przed wyjęciem przetworzonych składników. Aby usunąć tarczę z bazy, popchnij tarczę od spodu.

Czyszczenie urządzenia (zobacz rysunek w sekcji **C**)

Czyść blok silnika wyłącznie za pomocą wilgotnej ściereczki. Pokrywa (2) może być czyszczona pod strumieniem wody. Nie może być jednak zanurzana całkowicie w wodzie, ani czyszczona w zmywarce. Wszystkie inne części mogą być czyszczone w zmywarce.

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

Zastrzega się możliwość wprowadzania zmian.

Prosimy nie wyrzucać urządzenia do śmieci po zakończeniu jego użytkowania. W tym przypadku urządzenie powinno zostać dostarczone do najbliższego serwisu Braun lub do adekwatnego punktu na terenie Państwa kraju, zajmującego się zbieraniem z rynku tego typu urządzeń.



Český

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

Upozornění

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

- Nože jsou velmi ostré!
- Než uvedete do provozu strojek pro zpracování potravin, ujistěte se, že

západka víčka (2c) je správně zaklapnuta a že pěchovátko (1) je na svém místě.

- Během zpracování potravin nevkládejte do plnicího otvoru jiné nástroje, než pěchovátko (1).
- Před sejmutím víčka (2) vždy přístroj vypněte.
- Víčko (2) můžete čistit pod tekoucí vodou, ale do vody je neponožujte, ani je neumývejte v myčce nádobí.
- Pracovní nádoba (4) není určena pro použití v mikrovlnné troubě.
- Před prvním použitím je nutné všechny části přístroje a příslušenství, přicházející do styku potravinami, důkladně omýt horkou vodou s kuchyňským saponátem a opláchnout pitnou vodou.

Popis

- 1 Pěchovátko
- 2 Víčko
- 2a Část pro připojení motorového dílu
- 2b Plnicí otvor
- 2c Západka víčka
- 3 Nůž
- 4 Pracovní nádoba
- 5 Protiskluzná podložka (slouží také jako víčko)
- 6 Držák pracovního nástroje
- 6a Nástroj pro krájení
- 6b Nástroj pro strouhání

Použití strojeku pro zpracování potravin

Sekání (viz obrázkovou sekci **A** s tabulkou zpracování potravin **i**)

Nůž (3) se perfektně hodí pro sekání masa, sýru, cibule, bylinek, česneku, karotky, vlašských ořechů, lískových oříšků, mandlí atd. Pro rozmělnění tvrdých potravin použijte nastavení na rychlost «turbo».

POZNÁMKA: Nepracovávají extrémně tvrdé potraviny, jako např. muškátový ořech, kávová zrna a obilí.

Před sekáním ...

- rozkrájejte maso, sýr, cibuli, česnek, karotku, chilli
- z bylinek odstraňte silné stonky, ořechy vyloupejte
- z masa odstraňte kosti, šlachy a chrupavky

Pro dosažení optimálních výsledků viz doporučené rychlosti uvedené v tabulce.

- a) Opatrně sejměte umělohmotný kryt nože (3). Pozor: Nůž je velmi ostrý! Vždy jej držte za horní umělohmotnou část. Nůž nasadte na osu v pracovní nádobce (4) a otočte jej, až se zajistí. Vždy postavte pracovní nádobku na protiskluznou podložku (5).
- b) Do pracovní nádobky vložte potraviny.
- c) Upevněte víčko (2) na pracovní nádobku se západkou (2c) umístěnou vedle držadla nádobky. Abyste víčko zajistili, otočte jím ve směru hodinových ručiček tak, aby se západka zajistila se «zacvaknutím» nad držadlem.
- d) Abyste připojili motorovou jednotku, nejprve posuňte krytí otvoru pro připojení strojku na zpracování potravin. Při připojování motorové jednotky k místu na strojek (2a), ujistěte se, že značka na víku souhlasí se značkou na motorové jednotce. Pak otočte motorovou jednotku o 90° ve směru hodinových ručiček, až se zajistí. Ujistěte se, že pěchovátko je na svém místě.
- e) Abyste přístroj zapnuli, stiskněte a držte stisknuté tlačítko zapnutí/vypnutí na motorové jednotce a pracovní nádobu přidržíte druhou rukou.
- f) Po použití vypněte přístroj uvolněním spínače zapnutí/vypnutí a odpojte motorovou jednotku od sítě, než začnete zařízení rozebírat. Abyste sejmuli motorovou jednotku, držte strojek pro zpracování potravin jednou rukou, otočte motorovou jednotku o 90° proti směru hodinových ručiček a vytáhněte ji. Vyjměte pěchovátko.
- g) Stiskněte západku víka (2c) a otočte víkem (2) proti směru hodinových ručiček, aby se odblokovalo a sejměte je.
- h) Před vyjímáním zpracovaného pokrmu opatrně vyjměte nůž tak, že jím otočíte a vytáhněte jej.

Míchání lehkého těsta

S pomocí nože (3) můžete také míchat lehké či lité těsto, jako např. na palačinky nebo moučníky, až do 250 g mouky.

Pro přípravu těsta na palačinky nejprve nalijte do pracovní nádoby tekutiny, pak přidejte mouku a nakonec vejce. Zvolte

nastavení «turbo», stiskněte a držte stisknuté tlačítko zapnutí/vypnutí a mixujte těsto, dokud není hladké.

Krájení / strouhání (viz obrázkovou sekci **B** s tabulkou zpracování potravin i)

S použitím nástroje na krájení (6a) můžete krouhat např. okurky, cibuli, houby, jablka, mrkev, ředkvičky, syrové brambory, tykev, zelí. S pomocí nástroje na strouhání (6b) můžete strouhat např. jablka, mrkev, syrové brambory, řepu, zelí, sýr (nejemno až středně).

- a) Nasadte krájecí nebo strouhací nástroj (6a nebo 6b) do držáku (6) a zajistěte jej na místě. Umístěte držák s nástrojem na středový čep pracovní nádoby a otočením zajistěte.
- b) Nasadte víčko (2) na pracovní nádobu tak, že západka (2c) je vedle držadla nádobky. Abyste víčko zajistili, otočte jím ve směru hodinových ručiček, až se západka se «zacvaknutím» zajistí nad držadlem.
- c) Abyste připojili motorovou jednotku, nejprve posuňte krytí otvoru pro připojení strojku na zpracování potravin. Při připojování motorové jednotky k místu na strojek (2a), ujistěte se, že značka na víku souhlasí se značkou na motorové jednotce. Pak otočte motorovou jednotku o 90° ve směru hodinových ručiček, až se zajistí. Nastavte rychlost podle doporučení v tabulce (i).
- d) Potraviny, které chcete zpracovávat, vložte plnicím otvorem do nádoby. Do plnicího otvoru nikdy nesahejte, pokud je přístroj zapnutý. Vždy použijte pěchovátko (1).
- e) Stiskněte a držte stisknuté tlačítko zapnutí/vypnutí po celou dobu, kdy bude strojek pro zpracování potravin v provozu.
- f) Po použití vypněte přístroj uvolněním spínače zapnutí/vypnutí a odpojte motorovou jednotku od sítě, než začnete zařízení rozebírat. Abyste sejmuli motorovou jednotku, držte strojek pro zpracování potravin jednou rukou, otočte motorovou jednotku o 90° proti směru hodinových ručiček a vytáhněte ji.
- g) Stiskněte západku víčka (2c) a otočte víčkem proti směru hodinových ručiček, aby se odblokovalo a sejměte je.

h) Před vyjímáním zpracovaného pokrmu vyjměte držák s nástrojem na krájení/strouhání. Abyste nástroj sejmuli, stiskněte jej nahoře na konci, který vyčnívá na spodku držáku nástroje.

Čištění (viz obrázkovou sekci C)

Motorovou jednotku pouze otírejte vlhkým hadříkem. Víčko (2) lze opláchnout pod tekoucí vodou, neponořujte je však do vody, ani nemyjte v myčce nádobí. Všechny ostatní části lze mýt v myčce nádobí.

Při zpracování potravin, které obsahují barviva (např. karotka), se mohou umělohmotné části stroju zabarvit. Potřete je před tím, než je budete umývat, rostlinným jedlým olejem.

Změny jsou vyhrazeny.

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



Slovenský

Naše výrobky sú vyrobené tak, aby zodpovedali najvyšším nárokom na kvalitu, funkčnosť a dizajn. Želáme vám veľa potešenia pri používaní nového zariadenia značky Braun.

Upozornenie

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

- Nože sú veľmi ostré!
- Skôr, ako uvediete strojček pre spracovanie potravín do prevádzky, uistite sa, že západka krytky (2c) je správne zaklapnutá a že napchávaci piest (1) je na svojom mieste.
- Počas spracovania potravín nevkladajte do plniaceho otvoru iné nástroje, okrem napchávacieho piesta (1).
- Pred odobratím krytu (2), zariadenie vždy vypnite.

- Kryt (2) môžete čistiť pod tečúcou vodou, ale do vody ho neponárajte, ani ho neumývajte v umývačke riadu.
- Pracovnú nádobu (4) nie je možné používať v mikrovlnnej rúre.
- Pred prvým použitím zariadenia je potrebné všetky časti zariadenia a príslušenstvo, ktoré prichádza do styku s potravinami, dôkladne umyť teplou vodou s obsahom saponátu a následne dôkladne opláchnuť čistou vodou.

Popis

- 1 Napchávaci piest
- 2 Kryt
- 2a Časť pre pripojenie motorového dielu
- 2b Plniaci otvor
- 2c Západka krytu
- 3 Nôž
- 4 Pracovná nádoba
- 5 Protišmyková podložka (slúži tiež ako kryt)
- 6 Držiak pracovného nástroja
- 6a Nástroj pre krájanie
- 6b Nástroj pre strúhanie

Použitie zariadenia pre spracovanie potravín

Sekanie (viď obrázkovú sekciu **A** s tabuľkou spracovania potravín **i**)

Nôž (3) je vynikajúci na sekanie mäsa, syra, cibule, bylín, cesnaku, mrkvy, vlašských aj lieskových orieškov, mandlí atď. Na rozdrvenie tvrdých potravín použite nastavenie rýchlosti na «turbo». **POZNÁMKA:** Nepokúšajte sa spracovať extrémne tvrdé potraviny, ako napr. muškátový orech, kávové zrnká a obilie.

Pred sekaním ...

- rozkrájajte mäso, syr, cibuľu, cesnak, mrkvu, čili papričky
- z bylín odstráňte silné stonky, orechy vylúskajte
- z mäsa odstráňte kosti, šľachy a chrupavky

Pre dosiahnutie optimálnych výsledkov sa prosím podívejte na odporúčané nastavenia rýchlosti v tabuľke.

- a) Opatrne odoberte umelohmotný kryt noža (3). Pozor: Nôž je veľmi ostrý! Vždy ho držte za hornú umelohmotnú časť. Nôž nasadte na os v pracovnej nádobe (4) a otočte ním, až zacvakne. Pracovnú nádobu vždy

postavte na protišmykovú podložku (5).

- b) Do pracovnej nádoby vložte potraviny.
- c) Upevnite kryt (2) na pracovnú nádobku so západkou (2c) umiestnenou vedľa držadla nádoby. Aby ste kryt zaistili, otočte ním v smere hodinových ručičiek tak, aby sa západka zaistila «zacvaknutím» nad držadlom.
- d) Pred pripojením motorovej jednotky najskôr odoberte kryt a založte zvolený nástroj (nástavec) pre spracovanie potravín. Pri pripájaní motorovej jednotky k miestu na kryte (2a) nasmerujte motorovú jednotku tak, aby značka na kryte bola orientovaná rovnako ako značka na motorovej jednotke. Potom otočte motorovú jednotku o 90° v smere hodinových ručičiek, až sa zaistí. Presvedčite sa, že napchávaci piest je na svojom mieste.
- e) Stlačením a držaním tlačidla zapnutia/vypnutia uvediete zariadenie do prevádzky. Počas spracovania pokrmu pridržiujte motorovú časť jednou rukou a pracovnú nádobku druhou rukou.
- f) Po použití vypnite zariadenie uvoľnením tlačidla zapnutia/vypnutia a odpojte motorovú jednotku od elektrickej siete skôr, ako začnete zariadenie rozoberať. Aby ste odobrali motorovú jednotku, držte zariadenie pre spracovanie potravín jednou rukou, otočte motorovú jednotku o 90° proti smeru hodinových ručičiek a vyťahnite ju. Vyberte napchávaci piest.
- g) Stlačte západku krytu (2c) a otočte krytom (2) proti smeru hodinových ručičiek, aby sa odblokoval a odoberte ho.
- h) Pred vybratím spracovaného pokrmu opatrne vyberte nôž tak, že ním otočíte a vyťahnete ho.

Miešanie ľahkého cesta

Pomocou noža (3) môžete tiež miešať ľahké alebo liate cesto, ako napr. na palacinky alebo múčniky, až z 250 g múky.

Pre prípravu liateho cesta na palacinky najprv vlejte mlieko do pracovnej nádoby, potom pridajte múku a nakoniec vajce. Zvoľte nastavenie «turbo», stlačte a držte stlačené tlačidlo zapnutia/vypnutia a mixujte cesto, pokiaľ nie je hladké.

Krájanie / strúhanie (viď obrázkovú sekciu **B** s tabuľkou spracovania potravín **i**)

S použitím nástroja na krájanie (6a) môžete krájať napr. uhorky, cibuľu, huby, jablká, mrkvu, redkvičky, surové zemiaky, tekvicu, kapustu. Pomocou nástroja na strúhanie (6b) môžete strúhať napr. jablká, mrkvu, surové zemiaky, repu, kapustu, syr (najemno alebo stredne).

- a) Nasadzte nástroj pre strúhanie alebo nástroj pre krájanie (6a alebo 6b) do držiaka (6) a zaistite ho. Umiestnite držiak s nástrojom na stredový čap pracovnej nádoby a otočením ho zaistite.
- b) Nasadzte kryt (2) na pracovnú nádobu tak, že západka (2c) je vedľa držadla nádoby. Aby ste kryt zaistili, otočte ním v smere hodinových ručičiek, až sa západka so «zacvaknutím» zaistí nad držadlom.
- c) Pred pripojením motorovej jednotky najskôr odoberte kryt a založte zvolený nástroj (nástavec) pre spracovanie potravín. Pri pripájaní motorovej jednotky k miestu na kryte (2a) nasmerujte motorovú jednotku tak, aby značka na kryte bola orientovaná rovnako ako značka na motorovej jednotke. Potom otočte motorovú jednotku o 90° v smere hodinových ručičiek, až sa zaistí. Nastavte rýchlosť podľa odporúčania v tabuľke (i).
- d) Potraviny, ktoré chcete spracovávať, vložte plniacim otvorom do nádoby. Do plniaceho otvoru nikdy nesiahajte, pokiaľ je zariadenie zapnuté. Vždy použite napchávaci piest (1).
- e) Stlačte a držte stlačené tlačidlo zapnutia/vypnutia počas celej doby, pokiaľ bude zariadenie pre spracovanie potravín v prevádzke.
- f) Po použití vypnite zariadenie uvoľnením tlačidla zapnutia/vypnutia a odpojte motorovú jednotku od elektrickej siete, skôr ako začnete zariadenie rozoberať. Aby ste odobrali motorovú jednotku, držte zariadenie pre spracovanie potravín jednou rukou, otočte motorovú jednotku o 90° proti smeru hodinových ručičiek a vyťahnite ju.
- g) Stlačte západku krytu (2c) a otočte kryt proti smeru hodinových ručičiek, aby sa odblokoval a odoberte ho.
- h) Pred vybratím spracovaného pokrmu z nádoby vyberte držiak s nástrojom

na krájanie/strúhanie. Aby ste nástroj odobrali, stlačte ho na hornom konci, ktorý vyčnieva na spodnej časti zariadenia držíaka.

Čistenie (viď obrázkovú sekciu C)

Motorovú jednotku otrite vlhkou handričkou. Kryt (2) môžete opláchnuť pod tečúcou vodou, neponárajte ho však do vody, ani neumývajte v umývačke riadu. Všetky ostatné diely môžete umývať v umývačke riadu.

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

Zmeny sú vyhradené.

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



Magyar

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

Figyelem!

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

- A kés nagyon éles, ne fogja meg!
- A feldolgozóegység használata előtt győződjön meg arról, hogy a munkatartály fedélrögztője (2c) a helyére kattant és a tömörúd (1) is a helyén van.
- A tömörúdon (1) kívül ne használjon más eszközt az élelmiszerek betolásához.
- A fedél (2) levétele előtt mindig kapcsolja ki a készüléket.

- A fedél (2) folyóvíz alatt tisztítható, de soha ne merítse vízbe, és ne tegye mosogatógépbé.
- A műanyag munkatartály (4) mikrohullámú sütőben nem használható.

Leírás

- 1 Tömörúd
- 2 Munkatartály fedél
- 2a A motorrész csatlakozópontja
- 2b Adagolónyílás
- 2c Fedél rögzítő
- 3 Kés
- 4 Munkatartály
- 5 Csúszásgátló alj/fedél
- 6 Feltét-tartó
- 6a Szeletelőfeltét
- 6b Reszelőfeltét

A feldolgozóegység használata

Aprítás (az **A** részben található ábrák és az **i** táblázat szerint)

A kés (3) segítségével tökéletesen aprítható hús, sajt, hagyma, gyógynövény, fűszernövény, fokhagyma, répa, dió, mogyoró, mandula, stb... Kemény anyagok (pl. kemény sajt) aprításához, használja a «turbó» sebesség-beállítást.

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

Aprítás előtt ...

- vágja fel a húst, sajtot, hagymát, fokhagymát, sárgarépát, chilit
- távolítsa el a növényeknek szárát, pucolja meg a dió héját
- távolítsa el a csontokat, ínakat és mócsingot a húsokról

A nagyobb hatékonyság érdekében, kérjük, vegye figyelembe a táblázatban szereplő ajánlott sebességfokozatokat.

- a) Óvatosan távolítsa el a kés (3) műanyag borítását. Figyelmeztetés: a kés nagyon éles! Mindig a felső, műanyag részénél fogva tartsa. Helyezze a kést a munkatartály (4) közepén lévő tengelyre, és fordítsa el, amíg az a helyére nem kattant. A munkatartályt mindig a csúszásgátló aljra (5) helyezve használja.
- b) Tegye a feldolgozandó alapanyagokat a munkatartályba.

- c) Helyezze a fedelet (2) a munkatartályra úgy, hogy a fedélrögzítő (2c) a tartály fogantyújával legyen egy vonalban. Ezután az óra járásával megegyező irányba forgassa el mindaddig, amíg a fedélrögzítő (2c) egy kattánással a fogantyúhoz nem kapcsolódik.
- d) A motorrészhez történő csatlakoztatáshoz csúsztassa el csatlakozónyílást takaró fedelet, majd csatlakoztassa a motorrész csatlakozópontjához (2a) a munkatartályt úgy, hogy a tartályon és a motorrészen lévő jelek egy vonalba kerüljenek. Fordítsa el a motorrészt az óra járásával megegyező irányba 90°-al, amíg az a helyére nem kattán. Ellenőrizze, hogy a tömörúd a helyén van.
- e) Bekapcsoláshoz nyomja le és tartsa folyamatosan lenyomva a motorrészen lévő be-/kikapcsoló gombot a másik kezével pedig tartsa a munkatartályt.
- f) Használat után a be/kikapcsoló gomb elengedésével kapcsolja ki a készüléket, húzza ki a csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatból, és csak ezután szedje szét a készüléket. A motorrész leemeléséhez egyik kezével tartsa erősen a munkatartályt, a másikkal fordítsa el a motorrészt az óra járásával ellentétes irányba 90°-al, és emelje felfelé. Vegye ki a tömörudat.
- g) A fedélrögzítő (2c) megnyomásával egyidejűleg forgassa az óramutató járásával ellentétes irányba a munkatartály fedelét (2) és emelje le azt.
- h) Óvatosan, nehogy megvágja magát kicsit elforgatva vegye ki a kést. Ezután kiszedheti a feldolgozott ételt a munkatartályból.

Kevert- és piskótatészták készítése

A kés (3) használatával készíthet lágy tésztákat, mint pl. palacsintatészta, vagy egyéb kevert tésztákat, amelyeknél a hozzávaló max. 250 gramm liszt plusz a többi alapanyag.

Palacsintatészta készítésekor először a folyadékot tölts be munkatartályba, ezután adagolja hozzá a lisztet és a tojásokat. A «turbó» fokozat használatával nyomja le és tartsa folyamatosan lenyomva a motorrészen lévő be-/kikapcsoló gombot és keverje a tésztát a megfelelő állagig.

Szeletelés / reszelés (a **B** részben található ábrák és az **i** táblázat szerint)

A szeletelőfeltét (6a) használatával könnyedén szeletelhet pl.: uborkát, hagymát, gombát, almát, sárgarépát, retket, nyers burgonyát, cukkinit, káposztát.

A reszelőfeltét (6b) használatával reszelhet pl.: almát, répát, nyers burgonyát, céklát, káposztát, sajtokat (puha vagy közepesen kemény).

- a) Helyezze a megfelelő feltétet (6a vagy 6b) a feltét- tartóba (6) és kattints a be a helyére. Helyezze a feltét-tartót a munkatartály meghajtótengelyére és forgassa el, amíg a helyére nem kattán.
- b) Helyezze a fedelet (2) a munkatartályra úgy, hogy a fedélrögzítő (2c) a tartály fogantyújával legyen egy vonalban. Ezután az óra járásával megegyező irányba forgassa el mindaddig, amíg a fedélrögzítő (2c) egy kattánással a fogantyúhoz nem kapcsolódik.
- c) A motorrészhez történő csatlakoztatáshoz csúsztassa el csatlakozónyílást takaró fedelet, majd csatlakoztassa a motorrész csatlakozópontjához (2a) a munkatartályt úgy, hogy a tartályon és a motorrészen lévő jelek egy vonalba kerüljenek. Fordítsa el a motorrészt az óra járásával megegyező irányba 90°-al, amíg az a helyére nem kattán. Állítsa be a művelethez kiválasztott megfelelő sebességfokozatot. (i táblázat).
- d) A feldolgozandó élelmiszert töltsz az adagolónyílásba. Soha ne nyúljon bele a készülék bekapcsolt állapotában a betöltőnyílásba. Az élelmiszerek betolásához mindig használja a tömörudat (1).
- e) Bekapcsoláshoz nyomja meg és tartsa lenyomva a motorrészen található be/ki kapcsoló gombot.
- f) Használat után a be/kikapcsoló gomb elengedésével kapcsolja ki a készüléket, húzza ki a csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatból, és csak ezután szedje szét a készüléket. A motorrész leemeléséhez egyik kezével tartsa erősen a munkatartályt, a másikkal fordítsa el a motorrészt az óra járásával ellentétes irányba 90°-al, és emelje felfelé.
- g) A fedélrögzítő (2c) megnyomásával egyidejűleg forgassa az óramutató

járásával ellentétes irányba a munkatartály fedelét és emelje le azt.
h) Emelje ki a feltéttartót. Ezután kiszedheti a feldolgozott ételt a munkatartályból. A feltét levételéhez nyomja azt alulról felfelé, a feltét-tartón lévő nyíláson keresztül.

Tisztítás (a **C** részben található ábrák szerint)

A motorrészt csak nedves ruhával törölje át. A fedél (2) folyóvíz alatt tisztítható, de soha ne merítse vízbe, és ne tegye mosogatógépbe. A többi alkatrész mosogatógépben tisztítható.

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

A változtatás jogát fenntartjuk.

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



Hrvatski

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

Upozorenje

Prije korištenja aparata, molimo pomno pročitajte uputstva za korištenje.

- Noževi su vrlo oštri!
- Prije korištenja dodatka za usitnjavanje hrane provjerite da je spojka poklopca (2c) pravilno zahvatila poklopac i da je nastavak za guranje (1) na svom mjestu.

- Dok uređaj radi u cijev za punjenje ne umećite nikakve druge nastavke osim nastavka za guranje (1).
- Uvijek isključite uređaj prije nego skinete poklopac (2).
- Poklopac (2) se može čistiti pod tekućom vodom, ali ne uranjajte ga u vodu niti ga perite u perilici suđa.
- Zdjela (4) se ne smije koristiti u mikrovalnoj pećnici.

Opis

- 1 Nastavak za guranje
- 2 Poklopac
- 2a Spojka za motorni dio
- 2b Cijev za punjenje
- 2c Spojka poklopca
- 3 Noževi
- 4 Zdjela
- 5 Protuklizna podloga (koristi se i kao poklopac)
- 6 Držac noževa
- 6a Nož za sjeckanje
- 6b Nož za kosanje

Rad s dodatkom za usitnjavanje hrane

Sjeckanje (vidite dio sa slikama **A** s tablicom i)

Nož (3) je savršeno prikladan za usitnjavanje mesa, sira, luka, aromatičnog bilja, češnjaka, mrkve, oraha, lješnjaka, badema itd. Kod usitnjavanja tvrde hrane rabite «turbo» prekidač (C).

Napomena: Ne usitnjavajte vrlo tvrdu hranu, poput muškatah oraščića, zrna kave i žitarica.

Prije usitnjavanja ...

- narežite meso, sir, luk, češnjak, mrkvu, čili i sl.
- uklonite peteljke aromatičnog biljka, ljuske od oraha i sl.
- s mesa uklonite kosti, žile i hrskavicu.

Za najbolje rezultate, molimo Vas da slijedite preporučene brzine u uputama za preradu.

- a) Pažljivo odstranite plastičnu zaštitu s noža (3). Pažnja: noževi su vrlo oštri! Uvijek ih držite za gornji, plastični dio. Postavite nož na središnju osovinu zdjele (4) i okrenite ga dok ne sjedne na mjesto. Uvijek držite zdjelu na protukliznoj podlozi (5).
- b) Stavite namirnice u zdjelu.

- c) Pričvrstite poklopac (2) na zdjelu tako da je spojka poklopca (2c) postavljena uz dršku zdjele. Poklopac ćete učvrstiti tako da ga okrenete u smjeru kazaljke na satu dok se ne zakači iznad drške zdjele (čut ćete «klik»).
- d) Pričvrstite motorni dio tako što ćete prvo pomaknuti poklopac otvora na nastavku za usitnjavanje hrane. Oznaka na poklopcu zdjele za usitnjavanje mora se poklapati s oznakom na motornom dijelu. Zatim zakrenite motorni dio u smjeru kazaljke na satu za 90° dok ne sjedne na mjesto. Nastavak za guranje mora biti na svom mjestu.
- e) Za upotrebu pritisnite i držite prekidač za uključenje/isključenje i uvijek drugom rukom pridržavajte motorni dio.
- f) Isključite uređaj tako što ćete pustiti prekidač i izvaditi utikač iz utičnice, a tek onda rastavljati dijelove. Uklonite motorni dio tako što ćete ga okrenuti za 90° u smjeru suprotnom od kazaljke na satu dok drugom rukom pridržavate nastavak za usitnjavanje. Uklonite nastavak za guranje.
- g) Pritisnite spojku poklopca (2c), okrenite poklopac (2) u smjeru suprotnom od smjera kazaljke na satu kako biste ga otkvačili i onda ga podignite.
- h) Prije nego što izvadite hranu pažljivo izvadite nož okrećući ga i dižući.
- nož na središnju osovinu zdjele (4) i okrenite ga dok ne sjedne na mjesto.
- b) Pričvrstite poklopac (2) na zdjelu tako da je spojka poklopca (2c) postavljena uz dršku zdjele. Poklopac ćete učvrstiti tako da ga okrenete u smjeru kazaljke na satu dok se ne zakači iznad drške zdjele (čut ćete «klik»).
- c) Pričvrstite motorni dio tako što ćete prvo pomaknuti poklopac otvora na nastavku za usitnjavanje hrane. Oznaka na poklopcu zdjele za usitnjavanje mora se poklapati s oznakom na motornom dijelu. Zatim zakrenite motorni dio u smjeru kazaljke na satu za 90° dok ne sjedne na mjesto. Nastavak za guranje mora biti na svom mjestu. Podesite brzinu prema preporukama na slici (i).
- d) Namirnice ubacujte kroz cijev za punjenje. Nikad ne stavljajte prste u cijev za punjenje dok je uređaj uključen. Uvijek koristite nastavak za guranje (1).
- e) Za upotrebu pritisnite prekidač na motornom dijelu.
- f) Nakon upotrebe pritisnite tipku i odvojite motorni dio.
- g) Pritisnite spojku poklopca (2c), okrenite poklopac (2) u smjeru suprotnom od smjera kazaljke na satu kako biste ga otkvačili i onda ga podignite.
- h) Prije nego što izvadite hranu izvadite držač noževa. Kako biste ga izvadili prvo ga povucite na krajevima koji vire iz dna držača noževa.

Miješanje rijetkog tijesta

Koristeći nož (3) možete zamijesiti i rijetka tijesta kao što su tijesto za palačinke i smjesa za biskvit s najviše 250 g brašna.

Na primjer, pripremate li tijesto za palačinke najprije ulijte tekućinu u zdjelu za usitnjavanje, potom dodajte brašno i na kraju jaja. Pritisnite «turbo» prekidač i miješajte smjesu dok ne postane jednolika.

Rezanje na kriške / kosanje (vidite dio sa slikama B s tablicom i)

Koristeći nož za sjeckanje (6a) možete narezati na kriške krastavce, luk, gljive, jabuke, mrkvu, rotkvicu, sirove krumpire, tikvice, kupus i sl. Koristeći nož za kosanje (6b) možete iskosati jabuke, mrkvu, sirove krumpire, ciklu, repu, kupus, sir (meki do srednje tvrdi) i sl.

- a) Postavite nož (6a ili 6b) na držač noževa (6) dok ne uskoči. Postavite

Čišćenje uređaja (pogledajte dio sa slikama C)

Motorni dio čistite samo vlažnom krpom. Poklopac (2) možete čistiti pod tekućom vodom, ali ga nikad nemojte uroniti u vodu niti prati u perilici sud'a. Svi ostali dijelovi mogu se prati u perilici sud'a.

Kad pripremate neke namirnice s jakom bojom plastični dijelovi uređaja mogu se obojati. Takve dijelove premažite biljnim uljem prije čišćenja.

Zadržano pravo na izmjene.

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



Slovenski

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

Opozorilo

Pred prvo uporabo natančno preberite navodila za uporabo.

- Rezila so zelo ostr!
- Preden uporabite nastavek za pripravo živil, se prepričajte, da je zaskočka pokrova (2c) pravilno zaprta in da je potisni nastavek (1) na svojem mestu.
- Med obdelovanjem živil v polnilno cev ne smete vstaviti nikakršnih pripomočkov, razen potisni nastavek (1).
- Preden odstranite pokrov (2), morate napravo izklopiti.
- Pokrov (2) lahko čistite pod tekočo vodo, vendar ga ne smete potopiti v vodo ali ga pomivati v pomivalnem stroju.
- Posoda (4) ni primerna za uporabo v mikrovalovni pečici.

Opis

- 1 Potisni nastavek
- 2 Pokrov
- 2a Pogonski nastavek za enoto z motorjem
- 2b Polnilna cev
- 2c Zaskočka pokrova
- 3 Rezilo
- 4 Posoda
- 5 Nedrseč podstavek (služi tudi kot pokrov)
- 6 Držalo za nastavke
- 6a Nastavek za rezanje
- 6b Nastavek za strganje

Uporaba nastavka za pripravo živil (FP)

Sekljanje (glejte sliko A s tabelo obdelave živil i)

Rezilo (3) je primerno za sekljanje mesa, sira, čebule, zelišč, česna, korenja, orehov, lešnikov, mandljev itn. Za sekljanje trdih živil uporabite nastavek hitrosti «turbo».

OPOZORILO: Nastavek ni primeren za sekljanje izjemno trdih živil, na primer muškata oreščka in kavnih ali žitnih zrn.

Pred sekljanjem ...

- meso, sir, čebulo, česen, korenje ali čili najprej narežite
- zeliščem odstranite stebela, orehom odstranite lupino
- mesu odstranite kosti, kite in hrustanec

Najboljše rezultate boste dosegli, če boste upoštevali priporočene nastavitve hitrosti, navedene v tabeli.

- a) Z rezila (3) previdno odstranite plastično zaščito. Pozor: rezilo je zelo ostro! Vedno ga primite za zgornji plastični del. Rezilo namestite na sredinski zatič posode (4) in ga zavrtite, da se zaskoči na svoje mesto. Posodo vedno postavite na nedrseč podstavek (5).
- b) V posodo dajte živilo.
- c) Pokrov (2) pritrdite na posodo s pomočjo zaskočke (2c), ki mora biti poravnana z ročajem posode. Pokrov zaprite tako, da ga zavrtite v smeri urinega kazalca, dokler se zaskočka slišno ne zaskoči nad ročajem.
- d) Enoto z motorjem namestite tako, da pokrov odprtine za nastavek za pripravo živil najprej potisnete navzgor. Pri vstavljanju enote z motorjem v pogonski nastavek (2a) bodite pozorni, da je oznaka na pokrovu poravnana z oznako na enoti z motorjem. Enoto z motorjem nato obrnite za 90° v smeri urinega kazalca, da se zaskoči. Prepričajte se, da je potisni nastavek na svojem mestu.
- e) Za vklop naprave pritisnite in zadržite stikalo za vklop/izklop na enoti z motorjem, z drugo roko pa držite posodo.
- f) Po uporabi napravo izklopite, tako da spustite stikalo. Preden jo razstavite, jo izključite iz električnega omrežja. Enoto z motorjem odstranite tako, da z eno roko držite nastavek za pripravo živil, enoto z motorjem pa obrnete za 90° v nasprotni smeri urinega kazalca in jo odstranite. Odstranite potisni nastavek.
- g) Pokrov lahko sprostite in odprete tako, da istočasno pritisnete zaskočko pokrova (2c) in zavrtite pokrov (2) v nasprotni smeri urinega kazalca.
- h) Preden iz posode vzamete sesekljana živila, previdno odstranite rezilo, tako da ga zavrtite in izvlečete.

Priprava rahlega testa

Z rezilom (3) lahko mešate tudi rahlo testo, na primer maso za palačinke ali mešanico testa za pecivo, ki je narejena iz največ 250 g moke.

Za pripravo mase za palačinke v posodo najprej nalijte vse tekoče sestavine, nato dodajte moko, na koncu pa še jajca. Z uporabo nastavitve hitrosti «turbo» pritisnite in zadržite stikalo za vklop/izklop, da zamešate gladko testo.

Rezanje/strganje (glejte sliko B s tabelo obdelave živil i)

Z nastavkom za rezanje (6a) lahko na rezine narežete različna živila, na primer kumarice, čebulo, gobice, jabolka, korenje, redkvice, surov krompir, bučke, zelje. Z nastavkom za strganje (6b) lahko nastrgate jabolka, korenje, surov krompir, peso, zelje, sir (mehak ali srednje trd).

- Nastavek (6a ali 6b) pravilno namestite v držalo za nastavke (6). Držalo za nastavke namestite na sredinski zatič posode in ga zavrtite, da se zaskoči na svoje mesto.
- Pokrov (2) pritrдите na posodo, tako da je zaskočka (2c) poravnana z ročajem posode. Pokrov zaprite tako, da ga zavrtite v smeri urinega kazalca, dokler se zaskočka slišno ne zaskoči nad ročajem.
- Enoto z motorjem namestite tako, da pokrov odprtine nastavka za pripravo živil najprej potisnete navzgor. Pri vstavljanju enote z motorjem v pogonski nastavek (2a) bodite pozorni, da je oznaka na pokrovu poravnana z oznako na enoti z motorjem. Enoto z motorjem obrnite za 90° v smeri urinega kazalca, da se zaskoči. Hitrost delovanja nastavite v skladu s priporočenimi vrednostmi v tabeli (i).
- V polnilno cev vstavite živila, ki jih želite obdelati. Ko je naprava vklopljena, ne smete seči v polnilno cev. Za vstavljanje živil v polnilno cev lahko uporabljate samo potisni nastavek (1).
- Pritisnite na stikalo za vklop/izklop in ga držite ves čas, ko uporabljate nastavek za pripravo živil.
- Po uporabi napravo izklopite, tako da spustite stikalo za vklop/izklop. Preden jo razstavite, jo izključite iz električnega omrežja. Enoto z motorjem odstranite

tako, da z eno roko držite nastavek za pripravo živil, enoto z motorjem pa obrnete za 90° v nasprotni smeri urinega kazalca in jo odstranite.

- Pokrov sprostite in odprete tako, da istočasno pritisnete zaskočko pokrova (2c) in pokrov zavrtite v nasprotni smeri urinega kazalca.
- Preden iz posode vzamete obdelana živila, odstranite držalo za nastavke. Nastavek odstranite tako, da ga potisnete navzgor na tistem delu, ki izstopa na spodnjem koncu držala za nastavke.

Čiščenje naprave (glejte sliko C)

Enoto z motorjem lahko čistite samo z vlažno krpo. Pokrov (2) lahko čistite pod tekočo vodo, vendar ga ne smete potopiti v vodo ali ga pomivati v pomivalnem stroju. Ostale sestavne dele lahko pomivate v pomivalnem stroju.

Če obdelujete živila intenzivnih barv (npr. korenje), se plastični deli naprave lahko obarvajo. V tem primeru plastične dele pred čiščenjem obrišite s krpo, na katero ste nanесли malo rastlinskega olja.

Zmeny sú vyhradené.

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



Türkçe

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

Uyarı

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

- Bıçaklar çok keskindir!
- Yemek hazırlama ataçmanını çalıştırmadan önce, kapak kilidinin (2c) doğru şekilde takılmış olduğundan ve

itcinin (1) yerine yerleştirdiğinden emin olunuz.

- İşlem sırasında doldurma tûbüne iticiden (1) başka bir nesne yerleştirmeyiniz.
- Kapağı (2) kaldırmadan önce her zaman cihazı kapatınız.
- Kapak (2) akan suyun altında yıkana-bilir, ancak suyun içine sokmayın ya da bulaşık makinesinde yıkamayın.
- İşlem kabı mikro dalgada kullanıma uygun değildir.

Tanımlama

- 1 İtici
- 2 Kapak
- 2a Motor için bağlantı parçası
- 2b Doldurma tûbû
- 2c Kapak kilidi
- 3 Bıçak
- 4 İşlem kabı
- 5 Kaymaz taban (kapak olarak da görev görür)
- 6 Ataçman tutucu
- 6a Dilimleme ataçmanı
- 6b Parçalama ataçmanı

Yemek hazırlama ataçmanını (FP) kullanımı

Doğrama (Resim A ve İşlem tablosu i 'ye bakınız)

Bıçak (3) et, peynir, soğan, maydanoz, sarımsak, havuç, ceviz, fındık ve badem gibi yiyecekleri doğramak için son derece uygundur. Sert yiyecekleri doğrarken, «turbo» hız ayarını kullanınız.

Not: Hindistan cevizi, kahve çekirdeği ve tohum gibi çok sert yiyecekleri doğramayınız.

Doğramadan önce ...

- eti, peyniri, soğanı, sarımsağı, havucu önceden kesiniz.
- bitkilerin saplarını ve kuruyemişlerin kabuklarını ayırınız.
- kemikleri, sinirleri ve kıkırdakları etten ayırınız.

En iyi sonuca ulaşmak için işlem kılavuzunda önerilen hız ayarlarına bakınız.

- a) Bıçağınızın (3) üzerindeki plastik koruyucuyu dikkatlice çıkartınız. Dikkat: Bıçak çok keskindir! Bıçağı her zaman üzerindeki plastik kısımdan tutunuz. Bıçağı, işlem kabının (4) ortasındaki mile yerleştiriniz ve yerine kilitlemesini

sağlamak için döndürünüz. İşlem kabını her zaman kaymaz tabanın (5) üzerine yerleştiriniz.

- b) Yiyeceği doğrama kabının içine koyunuz.
- c) Kapağı (2) ölçü kabının üzerine koyup, kabin tutma yerinin yanında bulunan kapak kilidi ile (2c) birbirine kenetleyiniz. Kapağı kilitlemek için, kapağı saat yönünde çevirip «klik» sesini duyun.
- d) Motor kısmını eklemek için öncelikle yemek hazırlama ataçmanının üzerindeki koruyucuyu kaldırın. Motor kısmını motor bağlantı parçasına (2a) eklerken kapağın üzerindeki işaretler ile motor üzerindeki işaretlerin aynı hizada olduğundan emin olun. Kilitlemek için motor kısmını saat yönünde kadar 90° döndürünüz. İtcinin yerine oturduğundan emin olunuz.
- e) Çalıştırmak için motor kısmının üzerindeki açma / kapama düğmesine basınız ve basılı tutunuz; diğer elinizle de kabı tutunuz.
- f) Kullanım bittikten sonra, parçaları ayırmaya başlamadan, açma/kapama düğmesine basarak cihazı kapatınız ve fişten çekiniz. Motor kısmını ayırmak için, yemek hazırlama ataçmanını bir elinizle tutunuz, ve motor kısmını 90° saatin ters yönünde döndürünüz ve yukarı çekiniz. İticiyi çıkarınız.
- g) Kapağı çıkarmak için kapak kilidine (2c) basarak, kapağı (2) saat yönünün tersine çeviriniz ve kaldırınız.
- h) İşlemi tamamlanmış yiyeceği çıkarmadan önce bıçağı çevirip çekerek dikkatlice çıkarınız.

Yumuşak hamuru karıştırmak

Bıçağı (3) kullanarak, 250 grama kadar unla yapılmış kek karışımını ya da pancake hamuru gibi hamurları karıştırabilirsiniz.

Örneğin, pancake hamuru için işlem kabının içerisine önce sıvıları dökün, daha sonra un ve son olarak da yumurtaları ekleyin. «turbo» hız ayarlarını kullanarak, açma/kapama düğmesine basıp düğmeyi basılı tutarak hamuru, kıvamına gelene kadar karıştırınız.

Dilimlemek / parçalamak (Resim B ve İşlem tablosu i 'ye bakınız)

Dilimleme ataçmanını (6a) kullanarak salatalık, soğan, mantar, elma, havuç,

turp, çiğ patates, kabak ve lahanaya gibi yiyecekleri dilimleyebilirsiniz. Parçalama ataçmanını (6b) kullanarak da elma, havuç, çiğ patates, pancar, lahanaya ve peynir (yumuşak ya da orta) gibi yiyecekleri parçalayabilirsiniz.

- a) Ataçman tutucusunun (6) içine (6a ya da 6b) ataçmanlarından birini yerleştiriniz. Ataçman tutucusunu işlem kabının ortasındaki mile yerleştirin ve yerine oturması için çeviriniz.
- b) Kapağı (2) işlem kabının üzerine koyup, kabın tutma yerinin yanında bulunan kapak kilidi ile (2c) birbirine kenetleyin. Kapağı kilitlemek için kapağı saat yönünde çevirip «klik» sesini duyunuz.
- c) Motor kısmını eklemek için öncelikle yemek hazırlama ataçmanının üzerindeki koruyucuyu kaldırın. Motor kısmını motor bağlantı parçasına (2a) eklerken kapağın üzerindeki işaretler ile motor üzerindeki işaretlerin aynı hizada olduğundan emin olun. Kilitlemek için motor kısmını saat yönünde kadar 90° döndürünüz. Hız ayarını (i) resmindeki önerilere göre seçiniz.
- d) İşlemden geçecek olan yiyeceği doldurma tübünün içersine yerleştiriniz. Cihaz açıkken asla doldurma tübünün içine dokunmayın. Yiyecekleri koymak için her zaman iticiyi (1) kullanınız.
- e) Yemek hazırlama ataçmanını kullandığınız süre boyunca açma/kapama düğmesine basınız ve basılı tutunuz.
- f) Kullanım bittikten sonra, parçaları ayırmaya başlamadan, açma/kapama düğmesine basarak cihazı kapatınız ve fişten çekiniz. Motor kısmını ayırmak için, yemek hazırlama ataçmanını bir elinizle tutunuz, ve motor kısmını 90° saatin ters yönünde döndürünüz ve yukarı çekiniz.
- g) Kapağı çıkarmak için kapak kilidine (2c) basarak, kapağı (2) saat yönünün tersine çeviriniz ve kaldırınız.
- h) İşlemi tamamlanmış yiyeceği çıkarmadan önce ataçman tutucusunu çıkarın. Ataçmanı çıkarmak için yukarı itiniz.

Cihazı nasıl temizleyeceksiniz (Resim C'ye bakınız)

Motor kısmını sadece nemli bir bezle silin. Kapak (2) akan suda yıkanabilir, ancak

suyun içersine daldırmayın ya da bulaşık makinesinde yıkamayın.

Diğer tüm parçalar bulaşık makinesinde yıkanabilir. Renk içeren yiyecekler (örneğin havuç) plastik parçaların renklerini değiştirebilirler. Bu parçaları, temizlemeden önce bitkisel yağ ile siliniz.

Bildirim yapılmadan değiştirilebilir.

Üretici firma ve CE işareti uygunluk değerlendirme kuruluşu:

Braun GmbH

Frankfurter Straße 145

61476 Kronberg / Germany

☎ **(49) 6173 30 0**

Fax (49) 6173 30 28 75

Braun_infoline@Gillette.com

Ελληνικά

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

Προσοχή

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

- Οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές!
- Πριν χρησιμοποιήσετε το εξάρτημα προετοιμασίας τροφίμων, βεβαιωθείτε ότι η ασφάλεια κλεισίματος του καπακιού (2c) είναι καλά κλειστή και ότι το εξάρτημα προώθησης τροφίμων (1) είναι στη θέση του.
- Μην βάζετε άλλα εργαλεία εκτός από το εξάρτημα προώθησης τροφίμων (1) στο στόμιο τροφοδοσίας κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας.
- Θέτετε πάντα τη συσκευή εκτός λειτουργίας πριν αφαιρέσετε το καπάκι (2).
- Το καπάκι (2) μπορεί να καθαριστεί κάτω από τρεχούμενο νερό, αλλά δεν πρέπει να το βυθίζετε σε νερό, ούτε να τοποθετείτε σε πλυντήριο πιάτων.
- Το δοχείο (4) δεν είναι κατάλληλο για φούρνο μικροκυμάτων.

Περιγραφή

- 1 Εξάρτημα προώθησης
- 2 Καπάκι
- 2a Υποδοχή του μοτέρ
- 2b Στόμιο τροφοδοσίας
- 2c Ασφάλεια κλεισίματος καπακιού
- 3 Λεπίδα
- 4 Δοχείο κοπής
- 5 Αντιολισθητική βάση (επίσης χρησιμεύει ως καπάκι)
- 6 Θήκη εργαλείων
- 6a Εργαλείο κοπής
- 6b Εργαλείο τριψίματος

Χρησιμοποιώντας το εξάρτημα επεξεργασίας τροφίμων (FP)

Κόψιμο (βλ. το τμήμα εικόνων **A** και **i**)

Η λεπίδα (3) είναι κατάλληλη για να κόψετε κρέας, τυρί, κρεμμύδια, σκόρδο, καρότα, ξηρούς καρπούς κ.λ.π. ... Για το κόψιμο σκληρών υλικών, χρησιμοποιήστε τη ταχύτητα «turbo».

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

Πριν το κόψιμο ...

- κόψτε σε μικρότερα κομμάτια το κρέας, το τυρί, τα κρεμμύδια, το σκόρδο, τα καρότα
- αφαιρέστε τα κοτσάνια από τα λαχανικά και τα περικόρπια από τους ξηρούς καρπούς
- αφαιρέστε τα κόκαλα, τους τένοντες και τους χόνδρους από το κρέας

Για καλύτερα αποτελέσματα, παρακαλώ συμβουλευτείτε τις οδηγίες για τη ρύθμιση ταχύτητας που αναφέρονται στον πίνακα.

- a) Προσεκτικά αφαιρέστε την πλαστική κάλυψη από τη λεπίδα (3). Προσοχή: η λεπίδα είναι πολύ κοφτερή! Θα πρέπει πάντα να τη κρατάτε από το επάνω πλαστικό τμήμα. Τοποθετήστε τον άξονα με τις λεπίδες στον κεντρικό άξονα του δοχείου κοπής (4) και πιέστε το μέχρι να ασφαλίσει. Το δοχείο κοπής θα πρέπει πάντα να τοποθετείται στην αντιολισθητική βάση (5).
- b) Βάλτε τα υλικά στο δοχείο κοπής.
- c) Τοποθετήστε το καπάκι (2) επάνω στο δοχείο κοπής με την ασφάλεια κλεισίματος του καπακιού (2c) δίπλα στη λαβή του δοχείου. Για να

- ασφαλίσετε το καπάκι, γυρίστε το δεξιόστροφα έτσι ώστε να ασφαλίσει με ένα «κλικ» επάνω από τη λαβή.
- d) Για να συνδέσετε το μοτέρ, πρώτα τοποθετήστε το καπάκι στο εξάρτημα επεξεργασίας τροφίμων. Όταν συνδέετε το μοτέρ στην ειδική υποδοχή (2a), βεβαιωθείτε ότι το σημάδι στο καπάκι ευθυγραμμίζεται με το σημάδι στο μοτέρ. Μετά γυρίστε το μοτέρ 90° δεξιόστροφα, μέχρι να ασφαλίσει. Βεβαιωθείτε ότι το εξάρτημα προώθησης είναι στη θέση του.
 - e) Πιέστε και κρατήστε το διακόπτη («I/O») στο μοτέρ και κρατήστε το δοχείο με το άλλο σας χέρι.
 - f) Μετά τη χρήση, θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας αφήνοντας το διακόπτη και βγάλτε τη από τη πρίζα, πριν αρχίσετε να την αποσυναρμολογείτε. Για να αφαιρέσετε το μοτέρ, κρατήστε το εξάρτημα επεξεργασίας τροφίμων με το ένα χέρι, γυρίστε το μοτέρ 90° αριστερόστροφα και το ανυψώστε το. Αφαιρέστε το εξάρτημα προώθησης.
 - g) Πιέζοντας την ασφάλεια κλεισίματος του καπακιού (2c), γυρίστε το καπάκι (2) αριστερόστροφα και ανυψώστε το.
 - h) Προσεκτικά αφαιρέστε τη λεπίδα γυρνώντας και τραβώντας τον άξονα, πριν αφαιρέσετε τα επεξεργασμένα τρόφιμα.

Μίξη ελαφριάς ζύμης

Χρησιμοποιώντας τη λεπίδα (3), μπορείτε επίσης να αναμίξετε ελαφριά ζύμη όπως ζύμη για κρέπες ή ένα μίγμα κέικ μέχρι 250 γρ. αλεύρι.

Για ένα μίγμα για κρέπες, για παράδειγμα, βάλτε τα υγρά στο δοχείο, μετά προσθέστε το αλεύρι και στο τέλος τα αυγά. Χρησιμοποιώντας τη ταχύτητα turbo, πιέστε και κρατήστε το διακόπτη («I/O») για να αναμείξετε το μίγμα.

Κόψιμο/τριψιμο (βλ. το τμήμα εικόνων **B** και **i**)

Χρησιμοποιώντας το εργαλείο κοπής (6a), μπορείτε να κόψετε σε φέτες π.χ. αγγουράκια, κρεμμύδια,μανιτάρια, μήλα, καρότα, πατάτες, κολοκύθια, λάχανο. Χρησιμοποιώντας το εργαλείο τριψίματος (6b), μπορείτε να τριψέτε π.χ. μήλα, καρότα, πατάτες, παντζάρια, λάχανο, τυρί (μαλακό με μέτριο).

- a) Τοποθετήστε ένα εργαλείο (6a ή 6b) στη θήκη εργαλείων (6). Τοποθετήστε τη θήκη εργαλείων στον κεντρικό άξονα του δοχείου και περιστρέψτε τη λίγο για να ασφαλίσει.
- b) Τοποθετήστε το καπάκι (2) επάνω στο δοχείο με την ασφάλεια κλεισίματος του καπακιού (2c) δίπλα στη λαβή του δοχείου. Για να ασφαλίσετε το καπάκι, γυρίστε το δεξιόστροφα έτσι ώστε να ασφαλίσει με ένα «κλικ» επάνω από τη λαβή.
- c) Για να συνδέσετε το μοτέρ, πρώτα τοποθετήστε το καπάκι στο εξάρτημα επεξεργασίας τροφίμων. Όταν συνδέετε το μοτέρ στην ειδική υποδοχή (2a), βεβαιωθείτε ότι το σημάδι στο καπάκι ευθυγραμμίζεται με το σημάδι στο μοτέρ. Μετά γυρίστε το μοτέρ 90° δεξιόστροφα, μέχρι να ασφαλίσει. Επιλέξτε τη κατάλληλη ταχύτητα σύμφωνα με τις οδηγίες στον πίνακα (1).
- d) Βάλτε τα τρόφιμα προς επεξεργασία στο στόμιο τροφοδοσίας. Μην βάζετε ποτέ τα χέρια σας μέσα στο στόμιο τροφοδοσίας όταν η συσκευή είναι σε λειτουργία. Πάντα χρησιμοποιείτε το εξάρτημα προώθησης (1) για να ωθήσετε τα τρόφιμα.
- e) Πιέστε και κρατήστε το διακόπτη («I/O») κατά τη διάρκεια λειτουργίας του εξαρτήματος επεξεργασίας τροφίμων.
- f) Μετά τη χρήση, θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας αφήνοντας το διακόπτη και βγάλτε τη από τη πρίζα, πριν αρχίσετε να την αποσυρμολογείτε. Για να αφαιρέσετε το μοτέρ, κρατήστε το εξάρτημα επεξεργασίας τροφίμων με το ένα χέρι, γυρίστε το μοτέρ 90° αριστερόστροφα και το ανυψώστε το.
- g) Πιέζοντας την ασφάλεια κλεισίματος του καπακιού (2c), γυρίστε το καπάκι (2) αριστερόστροφα και ανυψώστε το.
- h) Προσεκτικά αφαιρέστε τη θήκη εργαλείων πριν αφαιρέσετε τα επεξεργασμένα τρόφιμα. Για να αφαιρέσετε το εργαλείο, σπρώξτε το προς τα πάνω στο σημείο που προεξέχει στο κάτω μέρος της θήκης εργαλείων.

Καθαρισμός της συσκευής (βλ. το τμήμα εικόνων C)

Καθαρίστε το μοτέρ με ένα υγρό πανί μόνο. Το καπάκι (2) μπορεί να καθαριστεί

κάτω από τρεχούμενο νερό, αλλά δεν πρέπει να βυθιστεί σε νερό, ούτε να τοποθετηθεί σε πλυντήριο πιάτων. Όλα τα άλλα μέρη μπορούν να καθαριστούν στο πλυντήριο πιάτων.

Κατά την επεξεργασία τροφίμων με χρωστικές ουσίες (π.χ. καρότα), τα πλαστικά μέρη της συσκευής μπορούν να αποχρωματιστούν. Σκουπίστε αυτά τα μέρη με φυτικό λάδι πριν τα καθαρίσετε.

Το προϊόν υπόκειται σε τροποποίηση χωρίς προειδοποίηση.

Παρακαλούμε μην πετάξετε τη συσκευή στα οικιακά απορρίμματα όταν φτάσει το τέλος της χρήσιμης ζωής της. Η διάθεσή της μπορεί να πραγματοποιηθεί σε ένα από τα εξουσιοδοτημένα συνεργεία της Braun ή στα κατάλληλα σημεία συλλογής που παρέχονται στη χώρα σας.



Русский

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

Внимание

Перед использованием электроприбора внимательно и полностью прочтите данную инструкцию.

- Режущие лезвия очень острые!
- Перед началом работы с использованием чаши-измельчителя, убедитесь, что крышка чаши надежно закреплена и проталкиватель на месте.
- Для погружения продуктов в чашу используйте только проталкиватель.
- Всегда выключайте прибор перед тем, как снять крышку (2).
- Крышку чаши измельчителя (2) нужно промывать под проточной водой, не рекомендуется погружать в воду и мыть в посудомоечной машине.

- Чашу-измельчитель (4) нельзя использовать в микроволновой печи.

Описание прибора

- 1 Толкатель
- 2 Крышка
- 2a Сцепление моторной части
- 2b Трубка для продуктов
- 2c Фиксатор крышки
- 3 Нож
- 4 Чаша
- 5 Подставка для чаши (также может использоваться в качестве крышки)
- 6 Держатель лезвия
- 6a Лезвие для нарезки
- 6b Лезвие для шинковки

Порядок работы с насадкой-измельчителем (см. рисунок А и табл. i)

Нож измельчителя идеально подходит для нарезки мяса, сыра, лука, зелени, чеснока, моркови, грецких орехов, фундука, миндаля и пр. Для нарезки твердых субстанций, например, сыра, используйте режим «turbo».

Примечание: Не измельчайте очень твердые субстанции, например, кубики льда, мускатный орех, зерна кофе, крупу.

Для получения наилучшего результата, следуйте рекомендациям скоростного режима в таблице приложения.

- a) Осторожно снимите нож с пластикового стержня (3). Внимание: лезвие ножа очень острое! Всегда держите нож за пластиковый стержень. Поместите нож в центр чаши-измельчителя и нажмите, чтобы зафиксировать его. Всегда ставьте чашу на подставку (5).
- b) Положите в чашу-измельчитель продукты.
- c) Наденьте крышку (2) на чашу, чтобы фиксатор крышки (2c) был около ручки чаши. Поверните фиксатор крышки по часовой стрелке до щелчка.
- d) Вставьте моторную часть (А) в сцепление для моторной части (2a) и закрепите. Убедитесь, что толкатель на месте.
- e) Чтобы начать процесс нарезки или

шинковки, нажмите кнопку Вкл./Выкл. (В) или кнопку «turbo»-режима (С) на моторной части и удерживайте чашу.

- f) После использования, нажмите кнопки высвобождения рабочих частей (D), снимите моторную часть и толкатель.
- g) Нажмите на фиксатор крышки (2c), поверните крышку (2) против часовой стрелки и снимите ее.
- h) Осторожно снимите нож перед тем, как вынуть нарезанные продукты.

Смешивание жидкого теста

Используя чашу измельчитель и нож (3) вы можете приготовить жидкое тесто для блинов или пирогов (не более 250 гр.).

Чтобы сделать тесто для блинов, сначала влейте жидкость, потом добавьте муку и затем яйца. Используйте кнопку turbo-режима (С), смешайте тесто до образования однородной массы.

Порядок работы с насадкой для резки и шинковки (см. рисунок В и табл. i)

Используя насадку для нарезки и шинковки (6a), вы можете нарезать огурцы, лук, яблоки, морковь, редьку, картофель, кабачки, капусту. Лезвие для шинковки (6b) в большей степени подходит для шинковки яблок, моркови, картофеля, свеклы, капусты, сыра.

- a) Поместите лезвие для нарезки (6a) или лезвие для шинковки (6b) в держатель лезвий (6) и поверните до упора.
- b) Наденьте крышку (2) на чашу, чтобы фиксатор крышки (2c) был около ручки чаши. Поверните фиксатор крышки по часовой стрелке до щелчка.
- c) Вставьте моторную часть (А) в сцепление для моторной части (2a) и закрепите. Убедитесь, что толкатель на месте. При работе следуйте указанием скоростного режима в инструкции.
- d) Продукты для измельчения помещайте в трубку для продуктов и овощей в трубку.

- e) Чтобы начать процесс нарезки или шинковки, нажмите кнопку Вкл./ Выкл. (B) или кнопку «turbo»-режима на моторной части и удерживайте чашу.
- f) После использования, нажмите кнопки высвобождения рабочих частей, снимите моторную часть и толкатель.
- g) Нажмите на фиксатор крышки (2c), поверните крышку (2) против часовой стрелки и снимите ее.
- h) Сначала выньте держатель лезвий, а потом уже нарезанные продукты. Чтобы снять лезвие с держателя, осторожно подтолкните его снизу вверх.

Чистка прибора (см. рисунок С)

Протирайте моторную часть и зубчатую часть венчика только влажной тканью. Крышку (2) можно промывать под проточной водой, не погружая ее в воду. Все прочие детали блендера можно мыть в посудомоечной машине.

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

Возможные модификации без предварительного уведомления.

Українська

Наші вироби розроблені для забезпечення відповідності найвищим стандартам якості, функціональності та дизайну. Сподіваємось, що Ви будете повністю задоволені Вашим новим пристроєм марки Braun.

Застереження

Просимо уважно прочитати інструкції з користуванням перед експлуатацією цього пристрою.

- Леза дуже гострі!
- Перед початком користуванням

пристроєм для приготування їжі переконайтеся, що блокувальний кришки (2c) закритий належним чином, та що виштовхувач (1) знаходиться на місці.

- Не вставляйте інші насадки в трубку для заповнення, крім виштовхувача (1) під час переробки.
- Зняттям викидайте пристрій перед зняттям кришки (2).
- Кришку (2) можна мити під проточною водою, але не занурюйте її в воду та не мийте її в машині для миття посуду.
- Ємність (4) не призначена для нагрівання у мікрохвильовій печі.

Опис

- 1 Виштовхувач
- 2 Кришка
- 2a З'єднувальна деталь для електромотора
- 2b Трубка для заповнення
- 2c Фіксатор кришки
- 3 Лезо
- 4 Ємність
- 5 Основа із захистом від ковзання (також може використовуватися як кришка)
- 6 Тримач насадок
- 6a Насадка для нарізання
- 6b Насадка для шаткування

Користування пристроєм для приготування їжі (Пі)

Подрібнення (дивіться розділ малюнків **A** з таблицею переробки **i**)

Лезо (3) добре підходить для подрібнення м'яса, сира, цибулі, зелені, часнику, моркви, волоських горіхів, ліщини, мигдалю, тощо. Для подрібнення твердих продуктів використовуйте режим підвищеної швидкості. Примітка: Не подрібнюйте надзвичайно тверді продукти, наприклад, мускатний горіх, кавові зерна та зерно.

Перед подрібненням ...

- наріжте м'ясо, сир, цибулю, часник, моркву та перець
- видалить стебла з зелені та шкарлупу з горіхів
- видалить з м'яса кістки, жили та хрящі

Для найкращих результатів просимо скористатися режимом підвищеної швидкості, рекомендованим в таблиці переробки.

- a) Обережно зніміть пластикову кришку з леза (3). Застереження: лезо дуже гостре! Завжди тримайте його за верхню пластикову частину. Розмістіть лезо по осі ємності (4) та прокрутіть його, щоб зафіксувати на місці. Завжди розміщайте ємність на нековзній основі (5).
- b) Покладіть харчові продукти у ємність для подібнення.
- c) Прикріпіть кришку (2) до ємності за допомогою фіксатора (2с), розміщеного поряд з ручною ємністю. Щоб заблокувати кришку, поверніть її за напрямком годинникової стрілки таким чином, щоб фіксатор з клацанням зафіксувався над кришкою.
- d) Щоб приєднати електромотор, спочатку відсуньте кришку отвору для пристрою ПІ. Під час приєднання електромотору до з'єднувальної деталі (2а) переконайтеся, що маркування на кришці співпадає з маркуванням на електромоторі. Після того прокрутіть електромотор на 90° за рухом годинникової стрілки, поки він не заблокується. Переконайтеся, що виштовхувач знаходиться на місці.
- e) Для початку роботи, натисніть та тримайте двопозиційний перемикач на електромоторі, а ємність візьміть своєю іншою рукою.
- f) Після використання вимкніть пристрій, відпустивши двопозиційний перемикач, та витягніть вилку з розетки перед початком розбирання. Щоб зняти електромотор, візьміть пристрій ПІ однією рукою, поверніть електромотор на 90° у напрямку проти руху годинникової стрілки та зніміть його. Зніміть виштовхувач.
- g) Натискуючи на фіксатор кришки (2с), поверніть кришку (2) у напрямку проти годинникової стрілки для того, щоб її деблокувати і підняти.
- h) Перед тим, як виїняти оброблені харчові продукти, обережно зніміть лезо, повернувши його та витягнувши.

Розмішування негустого тіста

Використовуючи лезо (3), Ви можете, крім іншого, розмішувати негусте тісто, наприклад, збите тісто для млинців або масу для тортів, які потребують не більше 250 г борошна.

Наприклад, для збитого тіста для млинців спочатку налийте у ємність рідкі речовини, потім додайте борошно, а наприкінці – яйця. Використовуючи регулювання підвищеної швидкості «turbo» (турбо-режим), натисніть та тримайте двопозиційний перемикач для замішування збитого тіста, поки воно не стане однорідним.

Нарізання / шаткування

(див. розділ малюнків **В** з таблицею переробки **i**)

Використовуючи насадку для нарізання (6а), Ви можете нарізати такі продукти, як огірки, цибулю, гриби, яблука, моркву, редьку, сиру картоплю, кабачки цукіні, капусту. За допомогою насадки для шаткування (6b), Ви можете шаткувати, наприклад, яблука, моркву, сиру картоплю, буряк, капусту, сир (від м'яких видів до середніх).

- a) Вставте насадку (6а або 6b) у тримач насадок (6) та зафіксуйте на місці. Розмістіть тримач насадок на осі ємності та прокрутіть, щоб зафіксувати на місці.
- b) Прикріпіть кришку (2) до ємності за допомогою фіксатора (2с), розміщеного поряд з ручною ємністю. Щоб заблокувати кришку, поверніть її за напрямком годинникової стрілки таким чином, щоб фіксатор з клацанням зафіксувався над кришкою.
- c) Щоб приєднати електромотор, спочатку відсуньте кришку отвору для пристрою ПІ. Під час приєднання електромотору до з'єднувальної деталі (2а) переконайтеся, що маркування на кришці співпадає з маркуванням на електромоторі. Після того прокрутіть електромотор на 90° за рухом годинникової стрілки, поки він не заблокується. Переконайтеся, що виштовхувач знаходиться на місці. Оберіть регулювання швидкості відповідно до рекомендацій, наданих у таблиці (1).

- d) Завантажте трубку для заповнення харчовими продуктами, що підлягають обробці. Ніколи не залазьте у трубку для заповнення, коли пристрій увімкнено. Для подачі харчових продуктів завжди використовуйте виштовхувач (1).
- e) Натисніть та тримайте двопозиційний перемикач впродовж всього часу використання пристрою для ПІ.
- f) Після використання вимніть пристрій вимкніть пристрій, відпустивши двопозиційний перемикач, та витягніть вилку з розетки перед початком розбирання. Щоб зняти електромотор, візьміть пристрій ПІ однією рукою, поверніть електромотор на 90° у напрямку проти руху годинникової стрілки та зніміть його.
- g) Натискуючи на фіксатор кришки (2c), поверніть кришку (2) у напрямку проти годинникової стрілки для того, щоб її деблокувати і підняти.
- h) Перед тим, як виїняти оброблені харчові продукти, зніміть тримач насадок. Щоб зняти цей пристрій, підніміть його за кінець, який виступає на дні тримача насадок.

Очищення пристрою (див. розділ малюнків **C**)

Чистіть електромотор, використовуючи лише зволожену тканину. Кришку (2) можна чистити під проточною водою, але не занурюйте її у воду і не чистіть у посудомийці. Всі інші деталі можуть очищуватися у посудомийці.

Під час обробки кольорових харчових продуктів (наприклад, моркви), пластикові частини пристрою можуть змінювати колір. Перед очищенням таких частин, протріть їх олією.

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

الضمان

يضمن المنتج هذا الجهاز لمدة عامين كاملين اعتباراً من تاريخ الشراء - وذلك علاوة على الضمانات التي يفرضها القانون على البائع. وخلال هذه المدة تزيد مجاناً الأعطاب التي يُصاب بها الجهاز والتي تعود إلى سوء في المادة المصنوع منها أو إلى سوء من المصنوع. ولنا الخيار في أن نصلح أو نقدم جهازاً جديداً بدلاً منه. لا يشمل لضمان: الأعطاب الناتجة عن سوء الاستخدام (استعمال تيار كهرباء خاطي، وصل الجهاز بمصدر كهربائي غير مناسب، كسر الجهاز)، التقادم الطبيعي والنواقص التي لا تؤثر تأثيراً كبيراً على عمل الجهاز أو قيمته.

وإذا ما عبثت بالجهاز أو صلحته أية جهة غير مخولة من قبلنا، أو إذا استعملت قطع غيار غير قطع براون الأصلية، يلتغي لضمان. لا يكون الضمان نافذ المفعول إلا إذا تم تسجيل تاريخ لشراء على بطاقة الضمان وعلى بطاقة السجل وأكد البائع ذلك بخطمه وتوقيعه. ويمكن الاستفادة من الضمان في جميع البلدان التي يباع فيها هذا الجهاز من قبل شركة براون أو وكيلها التجاري المعتمد. وفي حال استحقاق المصنوع يرجي إرسال الجهاز كاملاً مع بطاقة الضمان بعد إملانها إلى وكيلنا التجاري المعتمد أو إلى أقرب ورشة إصلاح تابعة لشركة براون.

إعداد الطعام بإحدى يديك، وأدر جزء الموتور بزاوية ٩٠ درجة عكس عقارب الساعة، ثم ارفعه لأعلى حتى ينفصل. ٧ - اضغط على تعشيق الغطاء (2C) وأدر الغطاء (2) عكس عقارب الساعة لتفتحه وترفعه لأعلى. ٨ - اخلع ماسك الأدوات قبل إخراج الطعام المقطع. ولفصل الأداة المستخدمة، ادفعها لأعلى من الطرف الذي يبرز من أسفل ماسك الأدوات.

تنظيف الجهاز (انظر الصورة في القسم C) نظف جزء الموتور بقطعة قماش مبللة فقط. يمكن غسل الغطاء (2) تحت الصنبور، ولكن لا تغمره بالماء أو تغسله داخل غسالة الأطباق. يمكن غسل جميع الأجزاء الأخرى داخل غسالة الأطباق.

يمكن أن يتغير لون الأجزاء البلاستيكية بالجهاز عند استخدامه في معالجة الأطعمة الملونة (كالخيزر مثلاً). امسح تلك الأجزاء بالزيت النباتي قبل تنظيفها.

عرضة للتغيير بدون إعلام مسبق.

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



بل يمكن التخلص منه في مراكز خدمة وصيانة براون أو في مواقع التجميع المحصنة لذلك في بلدك.

على جزء الموتور. ثم قم بتدوير جزء الموتور بزواوية ٩٠ درجة في اتجاه عقارب الساعة حتى ينغلق. تأكد أن الحشاية في مكانها.

٥ - للتشغيل، اضغط واستمر في ضغط مفتاح التشغيل/الإيقاف في جزء الموتور مع إمساك الوعاء بيدك الأخرى.

٦ - بعد الاستخدام، ارفع يدك عن مفتاح التشغيل/الإيقاف لكي يتوقف الجهاز، ثم افضله عن الكهرباء قبل البدء في تفكيك أجزائه. لفصل جزء الموتور، أمسك ملحق إعداد الطعام بإحدى يديك، وأدر جزء الموتور بزواوية ٩٠ درجة عكس عقارب الساعة، ثم ارفعه لأعلى حتى ينفصل. قم بإخراج الحشاية.

٧ - اضغط على تعشيق الغطاء (2c) وأدر الغطاء (2) عكس عقارب الساعة لتفتحه وترفعه لأعلى.

٨ - اخلع الشفرة بمحذ بتدويرها وجذبها قبل إخراج الطعام المفروم.

خلط العجينة الخفيفة

يمكنك أيضاً استخدام الشفرة (3) في خلط العجينة الخفيفة مثل خليط البانكيك أو الكيك الذي يصل مقدار الدقيق فيه إلى ٢٥٠ جم.

فمثلاً لخليط البانكيك، ضع السوائل أولاً داخل الوعاء، ثم أضف الدقيق، وأخيراً البيض. باستخدام ضبط السرعة التوربو، اضغط واستمر في ضغط مفتاح التشغيل/الإيقاف لتخفق الخليط حتى يصبح ناعماً.

إعداد الشرائح/التقطيع (انظر الصورة

في القسم B مع جدول الاستخدام i)

يمكنك استخدام أداة إعداد الشرائح (6a) لتقطيع شرائح الخيار، البصل، المشروم، التفاح،

الجزر، الفجل، البطاطس النيئة، الكوسة، الكرب، وغيرها. كما يمكنك استخدام أداة التقطيع (6b) للحصول على قطع صغيرة من التفاح، الجزر، البطاطس النيئة، الشمندر، الكرب، الحين (الطري أو المتوسط) وغيرها.

١ - ضع إحدى الأدوات (6a) أو (6b) داخل ماسك الأدوات (6) وادفعها لتثبت في موضعها. ضع ماسك الأدوات فوق المسمار الموجود في مركز وعاء الفرم وقم بتدويره حتى يقفل في مكانه.

٢ - ضع الغطاء (2) فوق وعاء الفرم بحيث يكون تعشيق الغطاء (2c) بجوار مقبض الوعاء. قم بتدوير الغطاء في اتجاه عقارب الساعة حتى يصدر صوت يدل على اغلاق تعشيق الغطاء فوق المقبض.

٣ - لتركيب جزء الموتور، يجب أولاً أن تسحب غطاء (2) ملحق إعداد الطعام إلى أعلى. وتأكد عند توصيل جزء الموتور بالرابط (2a) أن العلامة الموجودة على الغطاء (2) محاذية للعلامة على جزء الموتور. ثم قم بتدوير جزء الموتور بزواوية ٩٠ درجة في اتجاه عقارب الساعة حتى ينغلق. قم باختبار ضبط السرعة وفقاً للمقترح في الجدول (i).

٤ - ضع الطعام المطلوب تقطيعه داخل أنبوب التعبئة، مع مراعاة عدم وضع يدك داخل أنبوب التعبئة أثناء تشغيل الجهاز أبداً، بل استخدم الحشاية (1) دائماً لإضافة الطعام.

٥ - اضغط واستمر في ضغط مفتاح التشغيل/الإيقاف طوال فترة تشغيل ملحق إعداد الطعام.

٦ - بعد الاستخدام، ارفع يدك عن مفتاح التشغيل/الإيقاف لكي يتوقف الجهاز، ثم افضله عن الكهرباء قبل البدء في تفكيك أجزائه. لفصل جزء الموتور، أمسك ملحق

استخدام ملحق إعداد الطعام (FP)

الفرم (انظر الصورة في القسم A

مع جدول الاستخدام (i)

الشفرة (3) مناسبة تماماً لفرم اللحم، الجبن، البصل، الأعشاب، الثوم، الجزر، الجوز، البندق، اللوز، الخ. استخدم ضبط السرعة التوربو لفرم المواد الصلبة. ملاحظة: لا تفرم الأطعمة الصلبة جداً مثل جوز الطيب، حبوب القهوة، والذرة.

قبل الفرمة ...

- قم أولاً بتقطيع اللحم، الجبن، البصل، الثوم، الجزر، الفلفل، الخ،
- انزع عيدان الأعشاب، وقشر المكسرات،
- انزع العظام والأوتار والغضاريف من اللحم.
لتحقيق أفضل النتائج، رجاء الرجوع لضبط السرعات المقترح في جدول الاستخدام.

١ - انزع الغطاء البلاستيكي من فوق الشفرة (3) بعناية. تحذير: الشفرة حادة للغاية! احرص دائماً على إمساكها من الجزء البلاستيكي الأعلى. ضع الشفرة فوق المسامير الموجود في مركز وعاء الفرمة (4) وقم بتدويره حتى يثقل في مكانه. ضع الوعاء دائماً فوق القاعدة المقاومة للانزلاق (5).

٢ - ضع الطعام في وعاء الفرمة.

٣ - ضع الغطاء (2) فوق وعاء الفرمة بحيث

يكون تعشيق الغطاء (2C) بجوار مقبض

الوعاء. قم بتدوير الغطاء في اتجاه عقارب

الساعة حتى يصدر صوت يدل على انغلاق

تعشيق الغطاء فوق المقبض.

٤ - لتثبيت جزء الموتور، يجب أولاً أن تسحب

غطاء ملحق إعداد الطعام إلى أعلى. وتأكد

عند توصيل جزء الموتور بالرباط (2a) أن

العلامة الموجودة على الغطاء محاذية للعلامة

صممت منتجاتنا لتتفق مع أعلى مستويات الجودة في الأداء والتصميم. نرجو أن تستمتعوا باستخدام هذا الجهاز الجديد من براون.

إرشادات هامة

رجاء قراءة جميع الإرشادات جيداً قبل استعمال الجهاز.

- رجاء الاحتراز لكون الشفرات حادة جداً.
- تأكد قبل تشغيل ملحق إعداد الطعام من أن تعشيق الغطاء (2C) مغلق جيداً، وأن الحشاية (1) في مكانها.
- يجب عدم وضع أية أدوات داخل أنبوب التعبئة أثناء التشغيل سوى الحشاية (1).
- احرص دائماً على إطفاء الجهاز قبل نزع الغطاء (2).
- يمكن تنظيف الغطاء (2) تحت الماء الجاري، ولكن يجب عدم غمره بالماء أو تنظيفه في غسالة الأطباق.
- لا يمكن وضع وعاء الفرمة (4) داخل الميكروويف.

وصف الجهاز

- 1 حشاية
- 2 غطاء
- 2a رابط جزء الموتور
- 2b أنبوب التعبئة
- 2c تعشيق الغطاء
- 3 شفرة
- 4 وعاء الفرمة
- 5 قاعد مضادة للانزلاق (تعمل أيضاً كغطاء)
- 6 ماسك الأدوات
- 6a أداة إعداد الشرائح
- 6b أداة تقطيع

Deutsch

Garantie

Als Hersteller übernehmen wir für dieses Gerät – nach Wahl des Käufers zusätzlich zu den gesetzlichen Gewährleistungsansprüchen gegen den Verkäufer – eine Garantie von 2 Jahren ab Kaufdatum. Innerhalb dieser Garantiezeit beseitigen wir nach unserer Wahl durch Reparatur oder Austausch des Gerätes unentgeltlich alle Mängel, die auf Material- oder Herstellungsfehlern beruhen. Die Garantie kann in allen Ländern in Anspruch genommen werden, in denen dieses Braun Gerät von uns autorisiert verkauft wird.

Von der Garantie sind ausgenommen: Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch, normaler Verschleiß und Verbrauch sowie Mängel, die den Wert oder die Gebrauchstauglichkeit des Gerätes nur unerheblich beeinflussen. Bei Eingriffen durch nicht von uns autorisierte Braun Kundendienstpartner sowie bei Verwendung anderer als Original Braun Ersatzteile erlischt die Garantie.

Im Garantiefall senden Sie das Gerät mit Kaufbeleg bitte an einen autorisierten Braun Kundendienstpartner. Die Anschrift für Deutschland können Sie kostenlos unter 00800/27 28 64 63 erfragen.

English

Guarantee

We grant 2 years guarantee on the product commencing on the date of purchase. Within the guarantee period we will eliminate, free of charge, any defects in the appliance resulting from faults in materials or workmanship, either by repairing or replacing the complete appliance as we may choose. This guarantee extends to every country where this appliance is supplied by Braun or its appointed distributor.

This guarantee does not cover: damage due to improper use, normal wear or use as well as defects that have a negligible effect on the value or operation of the appliance. The guarantee becomes void if repairs are undertaken by unauthorised

persons and if original Braun parts are not used.

To obtain service within the guarantee period, hand in or send the complete appliance with your sales receipt to an authorised Braun Customer Service Centre.

For UK only:

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

Français

Garantie

Nous accordons une garantie de 2 ans sur ce produit, à partir de la date d'achat. Pendant la durée de la garantie, Braun prendra gratuitement à sa charge la réparation des vices de fabrication ou de matière en se réservant le droit de décider si certaines pièces doivent être réparées ou si l'appareil lui-même doit être échangé.

Cette garantie s'étend à tous les pays où cet appareil est commercialisé par Braun ou son distributeur exclusif.

Cette garantie ne couvre pas : les dommages occasionnés par une utilisation inadéquate et l'usure normale. Cette garantie devient caduque si des réparations ont été effectuées par des personnes non agréées par Braun et si des pièces de rechange ne provenant pas de Braun ont été utilisées.

Pour toute réclamation intervenant pendant la période de garantie, retournez ou rapportez l'appareil ainsi que l'attestation de garantie à votre revendeur ou à un Centre Service Agréé Braun.

Appelez au 08.10.30.97.80 (ou se référez à <http://www.braun.com/global/contact/servicepartners/europe.country.html>) pour connaître le Centre Service Agréé Braun le plus proche de chez vous.

Clause spéciale pour la France

Outre la garantie contractuelle exposée ci-dessus, nos clients bénéficient de la garantie légale des vices cachés prévue aux articles 1641 et suivants du Code civil.

Español

Garantía

Braun concede a este producto 2 años de garantía a partir de la fecha de compra.

Dentro del periodo de garantía, subsanaremos, sin cargo alguno, cualquier defecto del aparato imputable tanto a los materiales como a la fabricación, ya sea reparando, sustituyendo piezas, o facilitando un aparato nuevo según nuestro criterio.

La garantía no ampara averías por uso indebido, funcionamiento a distinto voltaje del indicado, conexión a un enchufe inadecuado, rotura, desgaste normal por el uso que causen defectos o una disminución en el valor o funcionamiento del producto. La garantía perderá su efecto en caso de ser efectuadas reparaciones por personas no autorizadas, o si no son utilizados recambios originales de Braun.

La garantía solamente tendrá validez si la fecha de compra es confirmada mediante la factura o el albarán de compra correspondiente.

Esta garantía tiene validez en todos los países donde este producto sea distribuido por Braun o por un distribuidor asignado por Braun.

En caso de reclamación bajo esta garantía, diríjase al Servicio de Asistencia Técnica de Braun más cercano.

Solo para España

Servicio al consumidor: Para localizar a su Servicio Braun más cercano o en el caso de que tenga Vd. alguna duda referente al funcionamiento de este producto, le rogamos contacte con el teléfono de este servicio 901 11 61 84.

Português

Garantia

Os nossos produtos dispõem de uma garantia de 2 anos a partir da data de compra. Qualquer defeito do aparelho imputável, quer aos materiais, quer ao fabrico, que torne necessário reparar,

substituir peças ou trocar de aparelho dentro de período de garantia não terá custos adicionais,

A garantia não cobre avarias por utilização indevida, funcionamento a voltagem diferente da indicada, ligação a uma tomada de corrente eléctrica incorrecta, ruptura, desgaste normal por utilização que causem defeitos ou diminuição da qualidade de funcionamento do produto.

A garantia perderá o seu efeito no caso de serem efectuadas reparações por pessoas não autorizadas ou se não forem utilizados acessórios originais Braun.

A garantia só é válida se a data de compra for confirmada pela apresentação da factura ou documento de compra correspondente.

Esta garantia é válida para todos os países onde este produto seja distribuído pela Braun ou por um distribuidor Braun autorizado.

No caso de reclamação ao abrigo de garantia, dirija-se ao Serviço de Assistência Técnica Oficial Braun mais próximo.

Só para Portugal

Apoio ao consumidor: Para localizar o seu Serviço Braun mais próximo, no caso de surgir alguma dúvida relativamente ao funcionamento deste produto, contacte-nos por favor pelo telefone 808 20 00 33.

Italiano

Garanzia

Braun fornisce una garanzia valevole per la durata di 2 anni dalla data di acquisto.

Nel periodo di garanzia verranno eliminati, gratuitamente, i guasti dell'apparecchio conseguenti a difetti di fabbrica o di materiali, sia riparando il prodotto sia sostituendo, se necessario, l'intero apparecchio.

Tale garanzia non copre: danni derivanti dall'uso improprio del prodotto, la normale usura conseguente al funzio-

namento dello stesso, i difetti che hanno un effetto trascurabile sul valore o sul funzionamento dell'apparecchio. La garanzia decade se vengono effettuate riparazioni da soggetti non autorizzati o con parti non originali Braun.

Per accedere al servizio durante il periodo di garanzia, è necessario consegnare o far pervenire il prodotto integro, insieme allo scontrino di acquisto, ad un centro di assistenza autorizzato Braun.

Contattare il numero 02/6678623 per avere informazioni sul Centro di assistenza autorizzato Braun più vicino.

Nederlands

Garantie

Op dit produkt verlenen wij een garantie van 2 jaar geldend vanaf datum van aankoop. Binnen de garantieperiode zullen eventuele fabricagefouten en/of materiaalfouten gratis door ons worden verholpen, hetzij door reparatie, vervanging van onderdelen of omruilen van het apparaat.

Deze garantie is van toepassing in elk land waar dit apparaat wordt geleverd door Braun of een officieel aangestelde vertegenwoordiger van Braun.

Beschadiging ten gevolge van onoordeelkundig gebruik, normale slijtage en gebreken die de werking of waarde van het apparaat niet noemenswaardig beïnvloeden vallen niet onder de garantie. De garantie vervalt bij reparatie door niet door ons erkende service-afdelingen en/of gebruik van niet originele Braun onderdelen.

Om gebruik te maken van onze service binnen de garantieperiode, dient u het complete apparaat met uw aankoopbewijs af te geven of op te sturen naar een geautoriseerd Braun Customer Service Centre.

Bel 0 800 44 55 388 voor een Braun Customer Service Centre bij u in de buurt.

Dansk

Garanti

Braun yder 2 års garanti på dette produkt gældende fra købsdatoen. Inden for garantiperioden vil Braun for egen regning afhjælpe fabriktions- og materialefejl efter vort skøn gennem reparation eller ombytning af apparatet. Denne garanti gælder i alle lande, hvor Braun er repræsenteret.

Denne garanti dækker ikke skader opstået ved fejlbetjening, normalt slid eller fejl som har ringe effekt på værdien eller funktionsdygtigheden af apparatet. Garantien bortfalder ved reparationer udført af andre end de af Braun anviste reparatører og hvor originale Braun reservedele ikke er anvendt.

Ved service inden for garantiperioden afleveres eller indsendes hele apparatet sammen med købsbevis til et autoriseret Braun Service Center.

Ring 7015 0013 for oplysning om nærmeste Braun Service Center.

Norsk

Garanti

Vi gir 2 års garanti på produktet gjeldende fra kjøpsdato. I garantitiden vil vi gratis rette eventuelle fabrikkasjons- eller materialfeil, enten ved reparasjon eller om vi finner det hensiktsmessig å bytte hele produktet. Denne garanti er gyldig i alle land der Braun eller Brauns distributør selger produktet.

Denne garanti dekker ikke: skader på grunn av feil bruk, normal slitasje eller skader som har ubetydelig effekt på produktets verdi og virkemåte. Garantien bortfaller dersom reparasjoner utføres av ikke autorisert person eller hvis andre enn originale Braun reservedeler benyttes.

For service i garantitiden skal hele produktet leveres eller sendes sammen med kopi av kjøpskvittering til nærmeste autoriserte Braun Serviceverksted.

Ring 22 63 00 93 for å bli henvist til nærmeste autoriserte Braun Serviceverksted.

NB

For varer kjøpt i Norge har kunden garanti i henhold til NEL's Leveringsbetingelser.

Svenska

Garanti

Vi garanterar denna produkt för två år från och med inköpsdatum. Under garantitiden kommer vi utan kostnad, att avhjälpa alla brister i apparaten som är hänförliga till fel i material eller utförande, genom att antingen reparera eller byta ut hela apparaten efter eget gottfinnande.

Denna garanti gäller i alla länder där denna apparat levereras av Braun eller deras auktoriserade återförsäljare.

Garantin gäller ej: skada på grund av felaktig användning eller normalt slitage, liksom brister som har en försumbar inverkan på apparatens värde eller funktion. Garantin upphör att gälla om reparationer utförs av icke behörig person eller om Brauns originaldelar inte används.

För att erhålla service under garantitiden skall den kompletta apparaten lämnas in tillsammans med inköpskvittot, till ett auktoriserat Braun verkstad.

Ring 020-21 33 21 för information om närmaste Braun verkstad.

Suomi

Takuu

Tälle tuotteelle myönnämme 2 vuoden takuun ostopäivästä lukien Suomessa voimassa olevien alan takuehtojen TE90 mukaan. Takuuaikana korvataan velloituksetta kaikki viat, jotka aiheutuvat materiaaliasta tai valmistusvirheestä.

Korvaus tapahtuu harkintamme mukaan korjaamalla, vaihtamalla viallinen osa tai vaihtamalla koko laite uuteen. Takuu on voimassa kaikkialla maailmassa sillä edellytyksellä, että laitetta myydään ko. maassa Braunin tai virallisen maahantuojan toimesta.

Takuun piiriin eivät kuulu seuraavat viat: viat, jotka johtuvat virheellisestä käytöstä, normaalista kulumisesta tai viat, jolla on vähäinen merkitys laitteen arvoon tai toimintaan. Takuun voimassaolo lakkaa, jos laitetta korjataan muualla kuin valtuutetussa Braun-huoltoliikkeessä tai jos laitteessa käytetään muita kuin alkuperäisiä varaosia.

Yksilöity ostokuitti riittää takuun voimassaolon osoittamiseksi.

Lisätietoa takuuseen liittyvistä asioista saa asiakaspalvelukeskuksestamme numerosta 020-377 877.

Polski

Warunki gwarancji

1. Procter and Gamble DS Polska sp. z.o.o. gwarantuje sprawne działanie sprzętu w okresie 24 miesięcy od daty jego wydania Kupującemu. Ujawnione w tym okresie wady będą usuwane bezpłatnie, przez wymieniony przez firmę Procter and Gamble DS Polska sp. z.o.o. autoryzowany punkt serwisowy, w terminie 14 dni od daty dostarczenia sprzętu do autoryzowanego punktu serwisowego.
2. Kupujący może wysłać sprzęt do naprawy do najbliższej znajdującego się autoryzowanego punktu serwisowego wymienionego przez firmę Procter and Gamble DS Polska sp. z.o.o. lub skorzystać z pośrednictwa sklepu, w którym dokonał zakupu sprzętu. W takim wypadku termin naprawy ulegnie wydłużeniu o czas niezbędny do dostarczenia i odbioru sprzętu.
3. Kupujący powinien dostarczyć sprzęt w oryginalnym opakowaniu fabrycznym dodatkowo zabezpieczonym przed uszkodzeniem. Uszkodzenia spowodowane

- niedostatecznym zabezpieczeniem sprzętu nie podlegają naprawom gwarancyjnym.
- Niniejsza gwarancja jest ważna z dokumentem zakupu i obowiązuje na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
 - Okres gwarancji przedłuża się o czas od zgłoszenia wady lub uszkodzenia do naprawy sprzętu.
 - Naprawa gwarancyjna nie obejmuje czynności przewidzianych w instrukcji, do wykonania których Kupujący zobowiązany jest we własnym zakresie i na własny koszt.
 - Ewentualne oczyszczenie sprzętu dokonywane jest na koszt Kupującego według cennika danego autoryzowanego punktu serwisowego i nie będzie traktowane jako naprawa gwarancyjna.
 - Gwarancją nie są objęte:
 - mechaniczne uszkodzenia sprzętu spowodowane w czasie jego użytkowania lub w czasie dostarczania sprzętu do naprawy;
 - uszkodzenia i wady wynikłe na skutek:
 - używania sprzętu do celów innych niż osobisty użytek;
 - niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją użytkowania, konserwacji, przechowywania lub instalacji;
 - używania niewłaściwych materiałów eksploatacyjnych;
 - napraw dokonywanych przez nieuprawnione osoby;
 - stwierdzenie faktu takiej naprawy lub samowolnego otwarcia sprzętu powoduje utratę gwarancji;
 - przeróbek, zmian konstrukcyjnych lub używania do napraw nieoryginalnych części zamiennych firmy Braun;
 - części szklane, żarówki oświetlenia;
 - ostrza i folie do golarek oraz materiały eksploatacyjne.
 - Bez nazwy i modelu sprzętu, daty jego zakupu potwierdzonej pieczętką i podpisem sprzedawcy karta gwarancyjna jest nieważna.
 - Niniejsza gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień Kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

Český

Záruka

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

Tato záruka se nevztahuje: na poškození, vzniklá nesprávným používáním a údržbou, na běžné opotřebení, jakož i na defekty, mající zanedbatelný vliv na hodnotu a použitelnost přístroje. Záruka pozbývá platnosti, pokud byl výrobek mechanicky poškozen nebo pokud jsou opravy provedeny neautorizovanými osobami nebo pokud nejsou použity originální díly Braun. Přístroj je určen výhradně pro domácí použití. Při použití jiným způsobem nelze uplatnit záruku.

Poskytnutím záruky nejsou dotčena práva spotřebitele, která se ke koupi věci váží podle zvláštních právních předpisů.

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

Chcete-li využít servisních služeb v záruční době, předejte nebo pošlete kompletní přístroj spolu s doklady o koupi do autorizovaného servisního střediska Braun. Aktualizovaný seznam servisních středisek je k dispozici v prodejních výrobců Braun. Volejte bezplatnou infolinku 0800 11 33 22 pro informaci o nejbližším servisním středisku Braun.

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

Slovenský

Záruka

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

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

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

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

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

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

Magyar

Garancia

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

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

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

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

Hrvatski

Jamstveni list

Jamstvo ne vrijedi za oštećenja nastala neispravnom uporabom, normalnu istrošenost (npr. mrežice ili bloka noža) i nedostatke koji samo neznatno utječu na vrijednost ili valjanost uporabe aparata.

Ovo jamstvo vrijedi u svakoj zemlji gdje su proizvodi distribuirani od strane Brauna ili službenog distributera.

Jamstvo ne vrijedi za oštećenja nastala neispravnom uporabom, normalnu istrošenost i nedostatke koji samo neznatno utječu na vrijednost ili valjanost uporabe aparata. Jamstvo prestaje kod popravka od strane neovlaštene osobe ili uporabe neoriginalnih dijelova umjesto Braun rezervnih dijelova.

Jamstvo vrijedi samo uz predočenje računa i pravilno ispunjenog jamstvenog lista.

Braunov servis možete kontaktirati na broj telefona 00 385 1 66 01 777.

Slovenski

Garancija

Za izdelek velja dvoletna garancija, ki začne veljati z datumom nakupa. V času trajanja garancije bomo brezplačno odpravili vse napake, ki so posledica slabega materiala ali izdelave, bodisi s popravilom bodisi z zamenjavo celega izdelka.

Ta garancija velja v vsaki državi, kjer je izdelek dobavljen od BRAUN ali njegovega pooblaščenega distributerja.

Garancija ne pokriva poškodb, ki so posledica nepravilne uporabe, normalne obrabe ali uporabe in tudi ne napak, ki v zanemarljivi meri vplivajo na vrednost ali delovanje aparata. Garancija preneha veljati, če popravilo izvrši nepooblaščen oseba oziroma, če pri popravilu niso uporabljeni originalni Braunovi nadomestni deli.

Za popravilo v garancijskem roku izročite ali pošljite kompleten izdelek z računom pooblaščenemu Braunovemu servisu.

Za informacije pokličite pooblaščen servis ISKRA PRINS
tel. + 386 1 476 98 00.

Ελληνικά

Εγγύηση

Παραχωρούμε δύο χρόνια εγγύηση, στο προϊόν, ξεκινώντας από την ημερομηνία αγοράς.

Μέσα στην περίοδο εγγύησης καλύπτουμε, χωρίς χρέωση, οποιαδήποτε ελάττωμα προερχόμενο από κακή κατασκευή ή κακής ποιότητας υλικό, είτε επισκευάζοντας είτε αντικαθιστώντας ολόκληρη τη συσκευή σύμφωνα με την κρίση μας.

Αυτή η εγγύηση ισχύει σε όλες τις χώρες που πωλούνται τα προϊόντα Braun.

Η εγγύηση δεν καλύπτει: καταστροφή από κακή χρήση, φυσιολογική φθορά ή ελαττώματα λόγω αμέλειας του χρήστη. Η εγγύηση ακυρώνεται αν έχουν γίνει

επισκευές από μη εξουσιοδοτημένα άτομα ή δεν έχουν χρησιμοποιηθεί γνήσια ανταλλακτικά Braun.

Για να επιτύχετε σέρβις μέσα στην περίοδο της εγγύησης, παραδώστε ή στείλτε την συσκευή με την απόδειξη αγοράς σε ένα Εξουσιοδοτημένο Κατάστημα Σέρβις της Braun.

Καλέστε στο 01–9478700 για να πληροφορηθείτε για το πλησιέστερο Εξουσιοδοτημένο Κατάστημα Σέρβις της Braun.

Русский

Гарантийные обязательства фирмы BRAUN

Для всех изделий мы даем гарантию на два года, начиная с момента приобретения изделия.

В течение гарантийного периода мы бесплатно устраним путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты, вызванные недостаточным качеством материалов или сборки.

В случае невозможности ремонта в гарантийный период изделие может быть заменено на новое или аналогичное в соответствии с Законом о защите прав потребителей.

Гарантия обретает силу только если дата покупки подтверждается печатью и подписью дилера (магазина) на последней странице оригинальной инструкции по эксплуатации BRAUN, которая является гарантийным талоном.

Эта гарантия действительна в любой стране в которую это изделие поставляется фирмой BRAUN или назначенным дистрибьютором и где никакие ограничения по импорту или другие правовые положения не препятствуют предоставлению гарантийного обслуживания.

Осуществление гарантийного обслуживания не влияет на дату истечения срока гарантии. Гарантия на замененные части истекает в момент истечения гарантии на данное изделие.

Гарантия не покрывает повреждения, вызванные неправильным

использованием (см. также список ниже) нормальный износ бритвенных сеток и ножей, дефекты, оказывающие незначительный эффект на качество работы прибора.

Эта гарантия теряет силу если ремонт производился не уполномоченным на то лицом и если использованы не оригинальные детали фирмы BRAUN. В случае предъявления рекламации по условиям данной гарантии, передайте изделие целиком вместе с гарантийным талоном в любой из центров сервисного обслуживания фирмы BRAUN.

Все другие требования, включая требования возмещения убытков, исключаются, если наша ответственность не установлена в законном порядке.

Рекламации, связанные с коммерческим контрактом с продавцом не попадают под эту гарантию.

В соответствии с законом РФ № 2300-1 от 7.02.1992 г. «О защите прав потребителей» и принятым дополнением к закону РФ от 9.01.1996 г. «О внесении изменений» и дополнений в закон «О защите прав потребителей» и «Кодекс РСФСР об административных правонарушениях», фирма BRAUN устанавливает срок службы на свои изделия равным двум годам с момента приобретения или с момента производства, если дату продажи установить невозможно. Изделия фирмы BRAUN изготовлены в соответствии с высокими требованиями европейского качества. При бережном использовании и при соблюдении правил по эксплуатации, приобретенное Вами изделие фирмы BRAUN, может иметь значительно больший срок службы, чем срок установленный в соответствии с Российским законом.

Случаи, на которые гарантия не распространяется:

- дефекты, вызванные форс-мажорными обстоятельствами;
- использование в профессиональных целях;
- нарушение требований инструкции по эксплуатации;
- неправильная установка напряжения питающей сети (если это требуется);

- внесение технических изменений;
- механические повреждения;
- повреждения по вине животных, грызунов и насекомых (в том числе случаи нахождения грызунов и насекомых внутри приборов);
- для приборов, работающих от батареек, – работа с неподходящими или истощенными батарейками, любые повреждения, вызванные истощенными или текущими батарейками (советуем пользоваться только предохраненными от вытекания батарейками);
- для бритв – смятая или порванная сетка.

Внимание! Оригинальный Гарантийный Талон подлежит изъятию при обращении в сервисный центр для гарантийного ремонта. После проведения ремонта Гарантийным Талоном будет являться заполненный оригинал Листа выполнения ремонта со штампом сервисного центра и подписанный потребителем по получении изделия из ремонта. Требуется проставления даты возврата из ремонта, срок гарантии продлевается на время нахождения изделия в сервисном центре. В случае возникновения сложностей с выполнением гарантийного или послегарантийного обслуживания просьба сообщать об этом в Информационную Службу Сервиса фирмы BRAUN по телефону +7 495 258 62 70.

Українська

Гарантійні зобов'язання фірми Braun

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

Протягом гарантійного періоду ми безплатно усуваємо шляхом ремонту, заміни деталей або заміни всього виробу будь-які заводські дефекти, викликані недостатньою якістю матеріалів або складання.

У випадку неможливості ремонту в гарантійний період виріб може бути замінений на новий або аналогічний відповідно до Закону про захист прав споживачів.

Гарантія набуває сили лише, якщо дата купівлі підтверджується печаткою та підписом дільера (магазину) на оригінальному гарантійному талоні Braun або на останній сторінці оригінальної інструкції з експлуатації Braun, яка також може бути гарантійним талоном.

Ця гарантія дійсна у будь-якій країні, в яку цей виріб поставляється фірмою Braun або призначеним дистриб'ютером, та де жодні обмеження з імпорту або інші правові положення не перешкоджають наданню гарантійного обслуговування.

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

Гарантія не покриває пошкодження, викликані невірним використанням (див. також перелік нижче) нормальний знос сіток та ножів для гоління, дефекти, що незначним чином впливають на якість роботи приладу. Ця гарантія втрачає силу, якщо ремонт здійснюється не вповноваженою для цього особою та, якщо використовуються не оригінальні деталі фірми Braun.

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

Всі інші вимоги, разом з вимогами відшкодування збитків, не дійсні, якщо наша відповідальність не встановлена законним чином.

Випадки, на які не розповсюджується гарантія:

- дефекти, викликані форс-мажорними обставинами;

- використання з професійною метою;
- порушення вимог інструкції з експлуатації;
- невірне встановлення напруги мережі живлення (якщо це вимагається);
- здійснення технічних змін;
- механічні пошкодження;
- для приладів, що працюють на батарейках – робота з невідповідними або спрацьованими батарейками, будь-які пошкодження, викликані спрацьованими або підтікаючими батарейками;
- для бритв – зім'ята або порвана сітка.

У випадку виникнення складнощів з виконанням гарантійного або післягарантійного обслуговування прохання звертатися до сервісного центру фірми Braun в Україні.