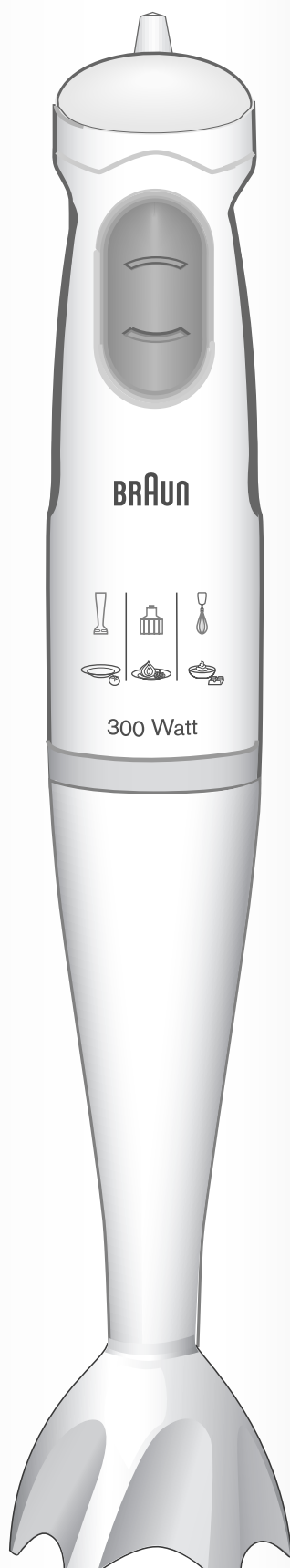


BRAUN

Multiquick 1

MR 120 Omelette





Braun Infolines

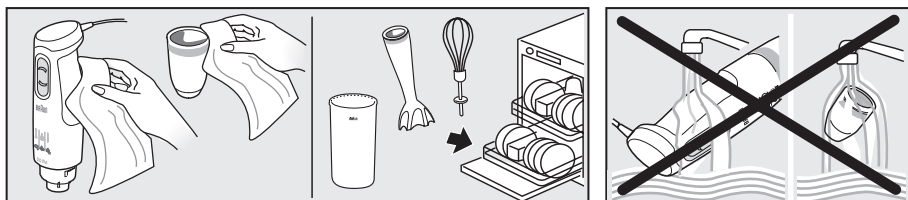
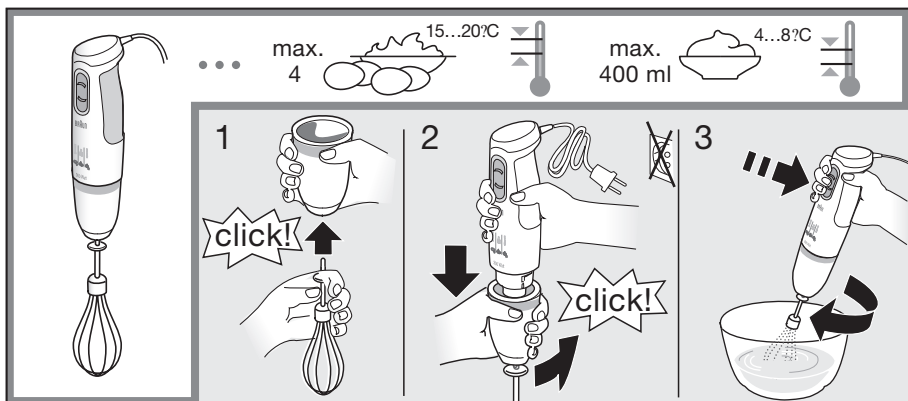
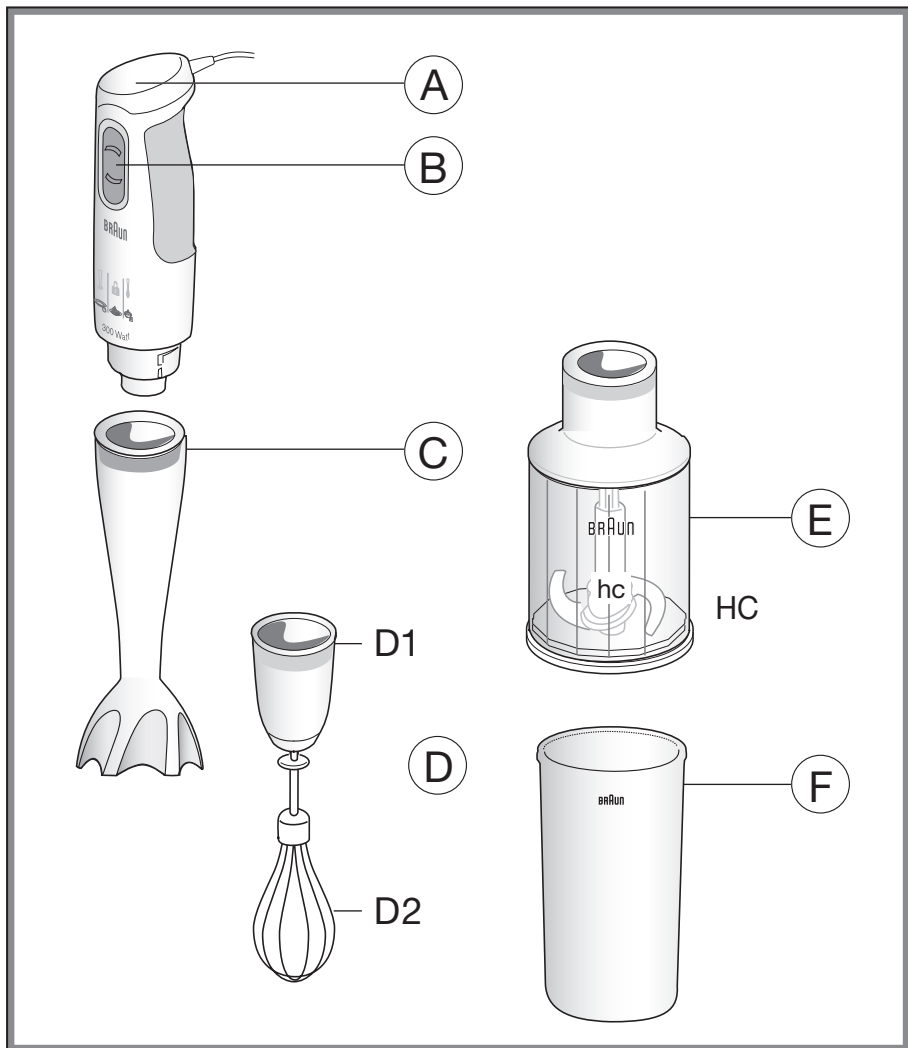
Deutsch	6, 24
English	7, 24
Français	8, 24
Español	9, 24
Polski	10, 24
Český	11, 25
Slovenský	12, 25
Magyar	13, 25
Hrvatski	14, 25
Slovenski	15, 26
Română	16, 26
Türkçe	17
Русский	18, 26
Українська	19, 26
Български	21, 27
عربي	23, 27

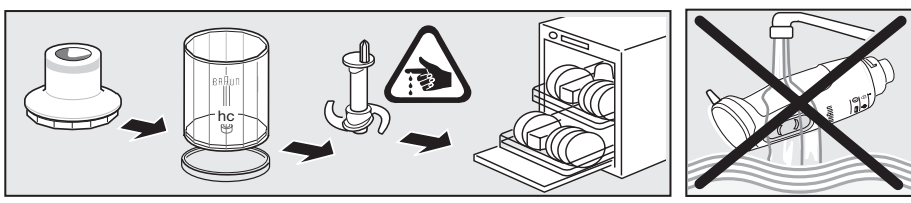
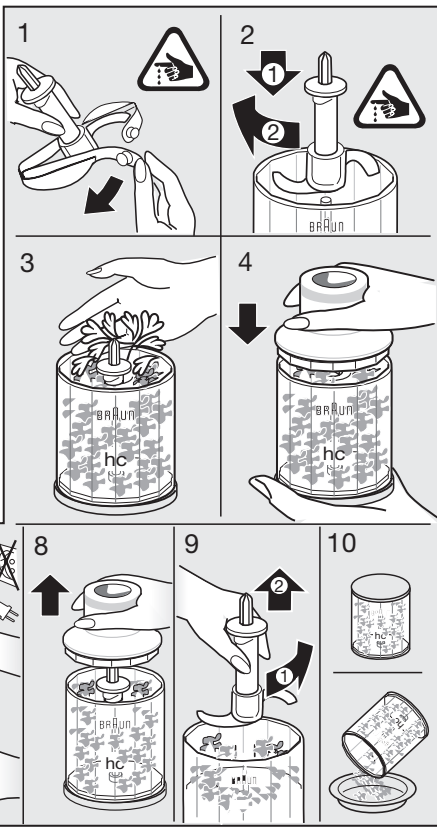
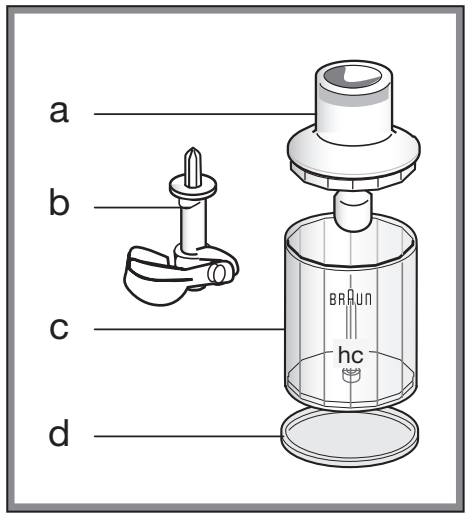
(D)	(A)	00 800 27 28 64 63 00 800 BRAUNINFOLINE
(CH)		08 44 - 88 40 10
(GB)		0800 783 70 10
(IRL)		1 800 509 448
(F)		0 800 944 802
(B)		0 800 14 592
(E)		901 11 61 84
(PL)		0 801 127 286 0 801 1 BRAUN
(CZ)		221 804 335
(SK)		02/5710 1135
(H)		(06-1) 451-1256
(HR)		01/6690 330
(SLO)		080 2822
(TR)		0 800 261 63 65
(RUS)		8 800 200 20 20
(UA)		+38 044 428 65 05
(HK)		852-25249377 (Audio Supplies Company Ltd.)

Internet:

www.braun.com
www.service.braun.com

Braun GmbH
Frankfurter Straße 145
61476 Kronberg/Germany





HC		max.	+/-
		40 g	5 sec
	Parmesan 	80 g	20 sec
		50 g	6 x 1 sec
		20 g	6 x 1 sec
		7	5 x 1 sec
		80 g	12 x 1 sec
		80 g	12 x 1 sec
		150 g	12 x 1 sec
		90 g +	45 sec

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! Behandeln Sie Schneidwerkzeuge mit äußerster Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden.
- Vor dem Zusammensetzen, Auseinandernehmen, Reinigen oder Aufbewahren immer den Netzstecker ziehen.
- Kinder oder Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten dürfen dieses Gerät nicht benutzen, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt. Wir empfehlen außerdem, das Gerät außer Reichweite von Kindern aufzubewahren sowie sicherzustellen, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Motorteil (A) und Getriebeteil (D1) nicht unter fließendes Wasser halten oder ins Wasser tauchen.
- Braun Geräte entsprechen den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Reparaturen und das Auswechseln der Anschlussleitung dürfen nur autorisierte Fachkräfte vornehmen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Vor Inbetriebnahme prüfen, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.
- Dieses Gerät ist für die Verarbeitung haushaltsüblicher Mengen konstruiert.
- Der Mixbecher (F) ist nicht mikrowellengeeignet.

Gerätebeschreibung

- (A) Motorteil
- (B) Ein-/Ausschalter
- (C) Schaft mit Messer
- (D) Getriebeteil (D1) für Schlagbesen (D2)
- (E) Zerkleinerer «HC»
- (F) Mixbecher

So bedienen Sie Ihren Braun Stabmixer

Der Stabmixer (Motorteil mit Schaft) eignet sich z.B. für die Zubereitung von Dips, Saucen, Suppen, Mayonnaise, Baby-Nahrung sowie zum Mixen von Getränken.

1. Motorteil (A) auf den Schaft mit Messer (C) setzen und drehen, bis es hörbar einrastet.
2. Stabmixer in das zu verarbeitende Gut eintauchen und erst dann mit dem Schalter (B) einschalten.

Sie können den Stabmixer im Mixbecher (F) verwenden, aber auch in jedem anderen Gefäß. Wenn Sie beim Kochen direkt im Kochtopf arbeiten wollen, nehmen Sie den Topf vom Herd, um den Stabmixer nicht zu überhitzen.

Rezept-Beispiel: Mayonnaise

200 – 250 ml Öl

1 Ei (Eigelb und Eiweiß)

1 EL Zitronensaft oder Essig

Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zutaten in der genannten Reihenfolge in den Becher geben. Stabmixer senkrecht in den Becher stellen, einschalten und in dieser Position halten, bis das Öl emulgiert. Ohne auszuschalten, den Stabmixer dann langsam anheben und wieder senken, bis die Mayonnaise fertig ist.

So bedienen Sie Ihren Schlagbesen

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

1. Schlagbesen (D2) in das Getriebeteil (D1) stecken, bis er einrastet.
2. Getriebeteil (D1) in das Motorteil (A) stecken, bis es einrastet.
3. Schlagbesen in das Gut eintauchen und einschalten.

Für beste Ergebnisse:

- Ein breites Gefäß benutzen.
- Maximal 400 ml gekühlte Sahne verwenden.
- Maximal 4 Eiweiß schlagen.
- Schlagbesen kreisförmig im Uhrzeigersinn bewegen.

So bedienen Sie Ihren Braun Zerkleinerer

Mit dem Zerkleinerer können Sie Fleisch, Käse, Zwiebeln, Kräuter, Knoblauch, Karotten, Walnüsse, Haselnüsse, Mandeln, Trockenpflaumen etc. perfekt hacken und zerkleinern. Schneiden Sie großes Gut vorher in Stücke (siehe Tabelle S. 5). Entfernen Sie Stiele und Nusschalen.

Bitte beachten:

Fleisch: Alle Knochen, Sehnen und Knorpelanteile vorher entfernen.

Nicht verarbeitet werden sollten Eiswürfel und extrem hartes Gut (z.B. Muskatnüsse, Kaffeebohnen, Schokolade und Getreide).

1. Vor dem Einsetzen des Messers (b) die Kunststoffhülle vorsichtig entfernen.
2. Das Messer (b) ist sehr scharf. Nur am Kunststoffschaft anfassen und auf die Achse im Arbeitsbehälter (c) setzen, herunterdrücken und ca. $\frac{1}{4}$ Umdrehung drehen, bis es sich nicht mehr abheben lässt. Arbeitsbehälter (c) immer auf den Stützdeckel (d) setzen.
3. Das Gut einfüllen.
4. Oberteil (a) auf den Arbeitsbehälter setzen.
5. Das Motorteil (A) auf das Oberteil (a) des Zerkleinerers setzen und drehen, bis es einrastet.
6. Motorteil einschalten. Halten Sie während der Verarbeitung das Motorteil mit einer, den Zerkleinerer mit der anderen Hand fest.
7. Motorteil abnehmen.
8. Oberteil (a) abnehmen.
9. Messer entfernen (ggf. leicht drehen).
10. Dann das Gut entleeren. Der Stützdeckel dient auch zum luftdichten Verschließen des Arbeitsbehälters.

Reinigung

Nach dem Gebrauch Schaft mit Messer oder Zerkleinerer abnehmen. Das Motorteil (A) und das Getriebeteil (D1) nur mit einem feuchten Tuch abwischen. Alle anderen Teile sind spülmaschinengeeignet. Allerdings sollten Sie die Messer des Schafts und des Zerkleinerers, insbesondere nach Verarbeitung von stark salzhaltigem Gut, möglichst umgehend abspülen und in der Spülmaschine eine Überdosierung des Reinigers und Entkalkers vermeiden.

Bei farbstoffreichen Gütern (z.B. Karotten) können die Kunststoffteile des Gerätes beschlagen und sich verfärben. Wischen Sie diese Teile vor der Reinigung mit Speiseöl ab.

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 and completely before using the appliance.

-  The blades are very sharp! To avoid injuries, please handle blades with utmost care.
- Always unplug the appliance before assembling, disassembling, cleaning or storing.
- This appliance is not intended for use by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, unless they are given supervision by a person responsible for their safety. In general, we recommend that you keep the appliance out of reach of children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not hold the motor part (A) nor the gear attachment (D1) under running water, nor immerse them in water.
- Braun electric appliances meet applicable safety standards. Repairs or the replacement of the mains cord must only be done by authorised service personnel. Faulty, unqualified repair work may cause considerable hazards to the user.
- Before plugging into a socket, check whether your voltage corresponds with the voltage printed on the bottom of the appliance.
- The appliance is constructed to process normal household quantities.
- The mixing beaker (F) is not microwave-proof.

Description

- (A) Motor part
- (B) On/off switch
- (C) Shaft with blade
- (D) Gear attachment (D1) for whisk (D2)
- (E) «HC» chopper
- (F) Mixing beaker

How to operate your handblender

The handblender is perfectly suited for preparing dips, sauces, soups, mayonnaise and baby food as well as for mixing drinks and milkshakes.

- Insert the motor part (A) into the shaft with blade (C) and turn until it locks.
- To avoid splashing, insert the handblender into the vessel first, only then press switch (B).

You can operate the handblender in the mixing beaker (F), and just as well in any other vessel. When blending directly in the saucepan while cooking, take the pan from the stove first to protect your handblender from overheating.

Recipe example: Mayonnaise

200 – 250 ml oil
1 egg (yolk and white)
1 tbsp. lemon juice or vinegar
Salt and pepper to taste

Put all ingredients into the beaker according to the a.m. order. Introduce the handblender to the base of the beaker, switch it on and keep it in this position until the oil emulsifies. Then, without switching off, slowly move it up and down until the mayonnaise is well combined.

How to operate your whisk

Use the gear attachment with whisk only for whipping cream, beating eggwhites and mixing sponges and ready-mix desserts.

- Insert the whisk (D2) into the gear attachment (D1) until it locks.
- Then insert the motor part (A) into the gear attachment (D1) until it locks.
- Insert the whisk into the vessel and only then press switch to operate it.

For best results:

- Use a wide vessel.
- Only whip up to 400 ml chilled cream.
- Only whip up to 4 eggwhites.
- Move the whisk clockwise.

How to use your chopper attachment

The chopper is perfectly suited for chopping meat, cheese, onions, herbs, garlic, carrots, walnuts, hazelnuts, almonds, prunes etc. Pre-cut meat, cheese, onions, garlic, carrots, chilis (see table page 5). Remove stalks and un-shell nuts.

N.B.:

Beef: before chopping, all bones, tendons and gristle should be removed.

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

- Carefully remove the plastic cover from the blade (b).
- Caution: the blade (b) is very sharp! Always hold it by the upper plastic part. Place the blade on the centre pin of the chopper bowl (c), press it down and turn 90° until it locks. Always place the chopper bowl (c) on the anti-slip base (d).
- Place the food in the chopper bowl.
- Put the upper part (a) on the chopper bowl.
- Insert the motor part (A) in the upper part (a) and turn until it locks.
- Press switch (B) to operate the chopper. During processing, hold the motor part with one hand and the chopper with the other.
- First remove the motor part.
- Then remove the upper part (a).
- Carefully take out the blade (b). (You may have to turn the blade slightly.)
- Then remove the processed food from the chopper bowl. The anti-slip base also serves as an air-tight lid for the chopper bowl.

Cleaning

After use, remove the shaft with blade or the chopper. Clean the motor part (A) and the gear attachment (D1) with a damp cloth only. All other parts can be cleaned in the dishwasher. However, after processing very salty food, you should rinse the blades of the shaft and the chopper right away. Also, be careful not to use in your dishwasher an overdose of cleaner and decalcifier.

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.

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 la plus entière satisfaction.

Précaution

Lisez complètement et attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil.

-  Les lames sont très tranchantes ! Pour ne pas vous blesser, manipulez les lames avec précaution.
- Toujours** débrancher l'appareil avant le montage et le démontage des accessoires ainsi qu'avant de le nettoyer et de le ranger.
- Cet appareil n'est pas destiné à des enfants ou à des personnes aux capacités mentales, sensorielles et physiques réduites à moins qu'elles ne soient sous la surveillance d'un adulte responsable de leur sécurité. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Conserver hors de portée des enfants.
- Ne pas passer le bloc-moteur (A) ni le système d'entraînement (D1) sous de l'eau courante ; ne pas immerger ces éléments dans l'eau.
- Les appareils électriques Braun répondent aux normes de sécurité en vigueur. Leur réparation ou le changement du cordon d'alimentation doivent être effectués uniquement par les Centres Service Agréés Braun (C.S.A. - voir liste sur le 3615 Braun). Des réparations effectuées par du personnel non qualifié peuvent causer accidents ou blessures à l'utilisateur.
- Avant de brancher cet appareil, vérifier que la tension correspond bien à celle indiquée sur le dessous de l'appareil (bloc-moteur).
- Cet appareil a été conçu pour une utilisation domestique.
- Le bol mélangeur (F) ne va pas au micro-ondes.

Description

- (A) Bloc-moteur
- (B) Interrupteur marche / arrêt
- (C) Pied mixeur avec couteau
- (D) Système d'entraînement (D1) / d'engrenage du fouet (D2)
- (E) Hachoir de type « HC »
- (F) Bol mélangeur

Comment utiliser votre mixeur plongeant

Le mixeur plongeant est parfaitement adapté à la préparation de sauces, soupes, mayonnaise, repas pour bébés, ainsi que pour des boissons mixées et des milkshakes.

- Insérer le bloc-moteur (A) sur le pied mixeur (C) et le tourner jusqu'à enclenchement.
- Pour éviter d'être éclaboussé, introduisez d'abord le mixeur plongeant dans le récipient ; seulement à ce moment-là, vous pouvez appuyer sur l'interrupteur (B).

Vous pouvez utiliser le mixeur plongeant dans le bol mélangeur (F) aussi bien que dans d'autres récipients. Quand vous utilisez votre mixeur directement dans une casserole pendant la cuisson, enlevez au préalable cette dernière de votre cuisinière protégeant ainsi votre préparateur culinaire Braun contre toute chaleur excessive.

Comment utiliser votre accessoire fouet

Utilisez l'accessoire fouet avec son système d'entraînement, uniquement pour fouetter la crème, battre les blancs d'oeuf, mixer gâteaux et mousselines, et desserts réalisés à partir de préparations. Il peut être utilisé directement dans un récipient.

- Insérez le fouet (D2) dans le système d'entraînement (D1) jusqu'à ce qu'il soit complètement enclenché.
- Insérez alors le bloc-moteur (A) dans le système d'entraînement (D1) jusqu'à ce qu'il soit complètement enclenché.
- Introduisez le fouet dans le récipient contenant les aliments, et à ce moment-là

seulement appuyez sur l'interrupteur marche / arrêt pour le faire fonctionner.

Pour obtenir de meilleurs résultats :

- Utilisez un large récipient.
- Fouettez la crème en quantité maximale de 400 ml uniquement.
- Fouettez ensemble un maximum de 4 blanc d'oeufs.
- Déplacez votre accessoire fouet dans le sens des aiguilles d'une montre.

Comment utiliser votre accessoire bol-hachoir

Le hachoir est parfaitement adapté pour hacher de la viande, du fromage, des oignons, de l'ail, des carottes, des noix, des amandes, des pruneaux etc... Il est conseillé de découper au préalable viande, fromage, oignons, ail, carottes et piments (voir tableau de la page 5). Enlevez les tiges et dénoyautez les aliments avant de hacher.

Remarque :

Boeuf : enlevez tous les os, tendons et nerfs avant de hacher la viande.

N'utilisez pas le hachoir pour broyer des glaçons ou des aliments extrêmement durs tels que noix de muscade, grains de café, chocolat, ainsi que tous autres grains de manière générale.

- Enlevez avec précaution le plastique protégeant les lames (b).
- Attention : les lames (b) sont extrêmement tranchantes ! Manipulez-les toujours en tenant la partie supérieure en plastique. Placez les couteaux sur l'axe central du bol hachoir (c) ; appuyez dessus vers le bas et tournez-le à 90° jusqu'à ce qu'il s'enclenche complètement. Toujours placer le bol hachoir (c) sur son socle plastique anti-glisse (d).
- Placez les aliments dans le bol hachoir.
- Placez la partie supérieure (a) sur le bol hachoir.
- Insérer le bloc-moteur (A) sur la partie supérieure (a) du hachoir et le tourner jusqu'à enclenchement.
- Pressez l'interrupteur marche / arrêt (B) pour faire fonctionner le hachoir. Pendant son fonctionnement, maintenez le bloc-moteur avec une main et le bol hachoir avec l'autre.
- Enlevez le bloc-moteur en premier.
- Enlevez ensuite la partie supérieure du bol hachoir (a).
- Retirez avec précaution les couteaux (b). (Vous aurez probablement besoin de tourner légèrement les couteaux.)
- A ce moment-là seulement, retirez du bol hachoir les aliments que vous avez hachés. Le socle anti-glisse sert également de couvercle hermétique pour le bol.

Nettoyage

Après utilisation, démontez le pied mixeur avec couteaux ou hachoir. Nettoyez le bloc-moteur (A) ainsi que le système d'entraînement (D1) en utilisant uniquement un chiffon humide. Tous les autres éléments peuvent être nettoyés au lave-vaisselle. Cependant, après avoir effectué des préparations contenant des aliments salés, vous devez immédiatement rincer les couteaux du pied mixeur et du bol hachoir. Faites également particulièrement attention à ne pas mettre trop de détartrant ni de liquide vaisselle dans votre lave-vaisselle.

Si vous effectuez des préparations à base d'aliments colorés (par exemple des carottes), les parties plastiques de votre appareil pourraient être ternies. Dans ce cas, enduisez ces parties avec de l'huile végétale avant le nettoyage.

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 están desarrollados para alcanzar los más altos estándares de calidad, funcionalidad y diseño.

Esperamos que disfrute de su nuevo pequeño electrodoméstico Braun.

Atención

Lea detenidamente las instrucciones de uso antes de utilizar este aparato.

-  ¡Las cuchillas están muy afiladas! Para evitar daños, por favor, maneje las hojas con sumo cuidado.
- Asegúrese siempre de que el aparato esté desenchufado antes de limpiarlo, guardarlo o de montar o retirar cualquier accesorio.
- Este aparato no es para uso de niños ni personas con minusvalías físicas, sensorias o mentales, salvo que se utilicen bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad. En general, recomendamos mantener este aparato fuera del alcance de los niños. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- No ponga el cuerpo del motor (A) y el acoplamiento (D1) en contacto con el agua ni los sumerja en ella.
- Los aparatos eléctricos Braun cumplen con las normas internacionales de seguridad. Las reparaciones o la sustitución del cable eléctrico deben ser realizadas por un Servicio de Asistencia Técnica autorizado. Las reparaciones realizadas por personal no autorizado pueden causar accidentes o daños al usuario.
- Antes de conectar el aparato a la red, verifique que el voltaje indicado en la base de la batidora corresponde al de su hogar.
- Este producto está diseñado para uso doméstico, no para uso industrial.
- El vaso mezclador (F) no es utilizable con el microondas.

Descripción

- (A) Cuerpo del motor
- (B) Interruptor de puesta en marcha
- (C) Varilla con cuchilla
- (D) Acoplamiento (D1) para el batidor (D2)
- (E) Accesorio picador «HC»
- (F) Vaso mezclador

Funcionamiento de la batidora

La batidora está diseñada para picar, para preparar salsas, sopas, mayonesa y comida para bebés o para mezclar bebidas y batidos.

1. Acople el cuerpo del motor (A) con la varilla con la chuchilla (C) y gire hasta que oiga el clic.
2. Para evitar salpicaduras, primero inserte la batidora en el recipiente y después presione el interruptor de puesta en marcha (B).

La batidora puede utilizarse en el vaso mezclador (F) al igual que con otros recipientes. Cuando utilice la batidora directamente en un recipiente con el que esté cocinando, retire primero el recipiente del fuego para proteger la batidora del recalentamiento.

Ejemplo de receta: Mayonesa

200–250 ml de aceite

1 huevo

1 cucharada sopera de zumo de limón o de vinagre, sal y pimienta al gusto

Ponga todos los ingredientes en el vaso mezclador/medidor siguiendo el orden anterior. Introduzca la batidora hasta el fondo del vaso, póngala en marcha y manténgala en esta posición hasta que ligue el aceite. Manteniendo la batidora en marcha, muévela despacio hacia arriba y abajo hasta que la mayonesa quede ligada y suave.

Funcionamiento del accesorio batidor

Utilice el acoplamiento con el accesorio batidor solamente para montar nata, batir

claras de huevo, bizcochos y postres listos para batir.

1. Introduzca el accesorio batidor (D2) en el acoplamiento (D1) hasta que encaje.
2. Después introduzca el cuerpo del motor (A) en el acoplamiento (D1) hasta que encaje.
3. Introduzca el batidor en el recipiente y sólo entonces pulse el interruptor para poner la batidora en marcha.

Para obtener los mejores resultados:

- Utilizar un recipiente ancho.
- Montar un máximo de 400 ml. de nata fría.
- Batir un máximo de 4 claras de huevo.
- Girar la batidora en el sentido de las agujas del reloj.

Funcionamiento del accesorio picador

El accesorio picador está diseñado para picar carne, queso, cebolla, especias, ajo, zanahorias, nueces, avellanas, almendras, ciruelas secas, etc. Antes del picado, corte primero la carne, cebolla, queso, ajo, zanahoria, chilis (ver tabla en página 5). Retire los tallos y las cáscaras de las nueces.

Nota:

Tenera: antes del picado, debe retirar los huesos, cartílagos y nervios.

No pique cubitos de hielo o comida extremadamente dura como nuez moscada, granos de café, chocolate o cereales.

1. Retire cuidadosamente el protector de plástico de la cuchilla (b).
2. Cuidado: ¡La cuchilla (b) está muy afilada! Sosténgala siempre por la parte superior de plástico. Coloque la cuchilla en la clavija central del recipiente del picador (c), presiónela hacia abajo y gírela 90° hasta que encaje. Coloque siempre el accesorio picador (c) sobre la tapa/base antideslizante (d).
3. Coloque los alimentos en el recipiente.
4. Coloque la parte superior del picador (a) sobre el recipiente.
5. Introduzca el cuerpo del motor (A) en la parte superior y gírelo hasta que oiga el clic.
6. Presione el interruptor de puesta en marcha (B) para hacer funcionar el picador. Durante su funcionamiento, sostenga el cuerpo motor con una mano y el accesorio picador con la otra.
7. Retire primero el cuerpo motor.
8. Retire después la parte superior (a).
9. Retire cuidadosamente la cuchilla (b). (Deberá girar suavemente la cuchilla.)
10. Retire los alimentos picados del recipiente. La base antideslizante puede utilizarse también como tapa hermética para el recipiente del picador.

Limpieza

Después de su uso, retire la varilla con cuchilla o el picador. Limpie el cuerpo motor (A) y el acoplamiento (D1) con un paño húmedo únicamente. Los demás componentes pueden limpiarse en el lavavajillas. Sin embargo, después de tratar alimentos picantes, deberá aclarar las cuchillas de la varilla y el picador de nuevo. Además, tenga cuidado de no utilizar más detergente y descalcificador del necesario.

Existen alimentos que pueden manchar los componentes de plástico de la batidora (por ejemplo, zanahorias). Unte estos componentes con aceite vegetal o de oliva antes de limpiarlos.

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.



Wyroby firmy Braun spełniają najwyższe wymagania dotyczące jakości, wzornictwa oraz funkcjonalności. Gratulujemy zakupu i życzymy zadowolenia z użytkowania naszego wyrobu.

Uwaga

Przed uruchomieniem urządzenia proszę dokładnie przeczytać instrukcję obsługi.

-  Nóż siekający jest bardzo ostry! Aby uniknąć obrażeń, proszę obchodzić się z nim uważnie.
- Zawsze należy odłączyć sprzęt od sieci przed składaniem, rozkładaniem i czyszczeniem urządzenia.
- Urządzenie to nie może być używane przez dzieci lub osoby fizycznie lub umysłowo upośledzone, jeśli nie znajdują się one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo. Zalecamy przechowywać urządzenie w miejscu niedostępnym dla dzieci. Dzieci powinny być nadzorowane podczas używania urządzenia w celu zapewnienia odpowiedniego bezpieczeństwa.
- Bloku silnika (A) / przekładnika ubijaka (D1) nie wolno myć pod bieżącą wodą ani zanurzać w wodzie.
- Urządzenia elektryczne Braun spełniają wymagania odpowiednich norm bezpieczeństwa. Naprawy mogą być wykonywane tylko przez autoryzowany serwis. Niefachowe naprawy mogą spowodować zagrożenie dla użytkownika.
- Przed podłączeniem urządzenia do sieci, sprawdzić czy napięcie sieciowe zgadza się z podanym na dolnej części obudowy.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwie domowym.
- Pojemnik (F) nie nadaje się do używania w kuchenkach mikrofalowych.

Budowa urządzenia

- (A) Blok silnika
- (B) Wyłącznik
- (C) Obudowa z nasadką miksującą
- (D) Przekładnia ubijaka (D1) z ubijakiem (D2)
- (E) Nasadka «HC»
- (F) Pojemnik do miksowania

Obsługa miksera

Mikser ręczny (blok silnika z nasadką) doskonale nadaje się do przyrządzania sosów, zup, majonezu, żywności dla dzieci oraz do miksowania napojów.

- Obudowę z nasadką miksującą (C) połączyć z blokiem silnika (A) i dokręcić aż do zablokowania.
- Aby uniknąć rozpryskiwania produktów, końcówkę miksera zanurzyć w żywności przeznaczonej do rozdrobnienia i dopiero wtedy włączyć mikser naciskając przełącznik (B).

Stosując mikser ręczny można korzystać z pojemnika do miksowania (F) lub jakiegokolwiek innego naczynia. Jeśli miksowanie będzie odbywać się bezpośrednio w garnku, w którym gotowaliśmy, należy zdjąć garnek z kuchenki by nie przegrzać miksera.

Przykładowy przepis: Majonez

200 – 250 ml oleju
1 jajko (żółtko i białko)
1 soku cytrynowego lub ocet
Sól i pieprz do smaku

Włożyć wszystkie składniki do pojemnika zgodnie z wyżej przedstawioną kolejnością. Włożyć blender z nożami miksującymi do pojemnika a następnie włączyć. Przytrzymać blender w tej pozycji do chwili aż olej zmieni konsystencję. Następnie, bez wyłączania, powoli ruszać w górę i w dół aż majonez jest dobrze wymieszany.

Obsługa ubijaka

Nasadka z ubijakiem nadaje się tylko do ubijania śmietany, białek jajek i miksowania na wpół przygotowanych deserów.

- Umieścić ubijak (D2) na przekładni ubijaka (D1) aż do zablokowania.
- Następnie umieścić blok silnika (A) w przekładni ubijaka (D1), aż do zablokowania.
- Umieścić ubijak w misce i wciśnij przełącznik by uruchomić urządzenie.

Dla osiągnięcia najlepszych efektów:

- Używaj szerokiego naczynia.
- Maksymalnie ubijaj 400ml schłodzonej śmietany.
- Maksymalnie ubijaj 4 białka jajek.
- Ruchy mikserem należy wykonywać zgodnie z ruchem wskazówek zegara.

Obsługa nasadki do siekania

Nasadka siekająca jest idealna do krojenia mięsa, serów, cebuli, ziół, czosnku, marchewki, orzechów, migdałów itd.

Przed siekaniem pokrój mięso, ser, czosnek na kawałki (tablica na str. 5). Usuń nieobrane orzechy, szypułki owoców.

Uwaga:

Mięso: przed siekaniem usuń wszystkie kości, chrząstki, ścięgna.

Nie należy siekać bardzo twardej żywności, takiej jak kostki lodu, łupiny orzechów, ziarna kawy czy kaszy.

- Ostrożnie zdejmij plastikową osłonkę z noża (b).
- Uwaga: nóż (b) jest bardzo ostry! Zawsze trzymaj za uchwyt plastikowy. Umieść nóż na środku miski do siekania (c). Naciśnij i przekręć o 90° aż się zablokuje. Zawsze trzymaj miske na podkładce antypoślizgowej (d).
- Produkty włóż do miski.
- Nałóż przekładnię (a) na miskę do siekania.
- Nałóż blok silnika (A) na przekładnię (a) i przekręć aż do zablokowania.
- Wciśnij wyłącznik (B) aby uruchomić urządzenie.
- Odłącz blok silnika.
- Odłącz przekładnię (a).
- Ostrożnie usuń nóż (może zająć potrzeba delikatnego przekręcenia noża).
- Usuń przygotowane produkty z miski. Pokrywka antypoślizgowa służy również jako szczelna pokrywka na miskę do siekania.

Czyszczenie

Po użyciu, zdjęj ostrze noża lub nasadkę rozdrabniającą. Wyczyść blok silnika (A) i przekładnię ubijaka (D1) wilgotną ściereczką. Wszystkie części można myć w zmywarce. Należy jednak pamiętać, żeby po przygotowaniu potraw bardzo słonych dokładnie wypłukać nóż. Należy również uważać, aby nie przedawkować środków czyszczących i odpowiadających używanych w zmywarce.

Przy przygotowywaniu żywności o intensywnych kolorach (np. marchwi) plastikowe części urządzenia mogą się przebarwić. Przed myciem prosimy przetrzeć te części olejem roślinnym.

Zastrzega się prawo do dokonywania zmian

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



Česky

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

Upozornění

Předtím, než uvedete přístroj do provozu, přečtěte si, prosím, pečlivě celý návod k použití.

-  Nože jsou velmi ostré! Aby nedošlo k poranění, zacházejte s nimi, prosím, mimořádně opatrně.
- Vždy odpojte přístroj od sítě před tím, než jej budete sestavovat, rozebírat, čistit nebo ukládat.
- Přístroj nesmí používat děti ani osoby se sníženými fyzickými nebo psychickými schopnostmi bez dohledu osoby, která je zodpovědná za jejich bezpečnost. Obecně je doporučeno uchovávat přístroj mimo dosah dětí. Děti by měly být pod dozorem, aby se zajistilo, že nebudou spotřebič používat na hrani.
- Motorovou jednotku (A) ani převodovku šlehací metly (D1) neomývejte pod tekoucí vodou, ani ji neponořujte do vody.
- Elektropřístroje značky Braun odpovídají příslušným bezpečnostním standardům. Opravu nebo výměnu síťového přívodu smí provádět pouze odborníci v autorizovaném servisu. Neodbornou opravou mohou uživateli vzniknout závažné škody.
- Před zasunutím síťové vidlice do zásuvky zkontrolujte, zda síťové napětí, uvedené na štítku přístroje, souhlasí s napětím v místní síti.
- Přístroj je konstruován pro zpracovávání běžného množství potravin v domácnosti.
- Mixovací nádoba (F) není vhodná pro použití v mikrovlnné troubě.

Popis přístroje

- (A) Motorový díl
- (B) Spínač zapnuto/vypnuto
- (C) Nástavec s nožem
- (D) Převodovka (D1) pro šlehací metlu (D2)
- (E) Řezací strojek «HC»
- (F) Mixovací nádoba

Jak používat ponorný mixér

Tento ponorný mixér se výborně hodí na přípravu pomazánek, omáček, polévek, majonéz a dětských jídel, stejně jako pro mixování nápojů a mléčných koktejlů.

- Vložte motorový díl (A) do nástavce s nožem (C) a otočte jím, až se zaaretuje.
- Aby pokrm nevystříkoval, vložte ponorný mixér do nádoby a teprve potom stisknete spínač (B).

Ponorný mixér můžete používat spolu s mixovací nádobkou (F), ale i v jakékoli jiné nádobce. Pokud budete chtít mixovat přímo v hrnci, ve kterém právě varíte, sejměte jej nejprve z plotny, aby se ponorný mixér nepřehřál.

Příklad receptu: majonéza

200-250 ml oleje
1 vejce (žloutek a bílek)
1 polévková lžice citrónové šťávy nebo octa
sůl a pepř podle chuti

Všechny přísady vložte ve výše uvedeném pořadí do pracovní nádoby. Mixér ponořte až na dno nádoby, zapněte jej a podržte ve svislé poloze, až olej vytvoří emulzi. Potom, aniž byste jej vypnuli, pohybujte jím pomalu nahoru a dolů tak dlouho, dokud majonéza není hotová.

Jak používat šlehací metlu

Šlehací metlu používejte pouze pro přípravu šlehačky, sněhu z bílků, řídkého piškotového těsta a dezertů, připravovaných šleháním.

- Vložte metlu (D2) do předovky (D1), až zacvakne.
- Pak vložte motorový díl (A) do nástavce s převodovkou (D1) a pootočte jím, až se zaaretuje.

- Ponořte metlu do nádoby a teprve pak stisknete spínač, abyste přístroj zapnuli.

Pro optimální výsledky:

- Použijte širší nádobu
- Šlehejte maximálně 400 ml vychlazené šlehačky
- Šlehejte maximálně 4 bílky
- Pohybujte metlou ve směru hodinových ručiček

Jak používat nástavec s řezacím strojkem

Řezací strojek je vynikající pro sekání masa, sýru, cibule, bylinek, česneku, karotky, vlašských i lískových oříšků, mandlí, sušených švestek atd. Předem rozkrájejte maso, sýr, cibuli, česnek, karotku, chili papričky (viz tabulka strana 5). Z bylinek odstraňte silné stonky a ořechy vyloupejte

POZOR:

Hovězí: před sekáním z masa odstraňte všechny kosti, šlachy a chrupavky. Nepracovávejte kostky ledu nebo jiné extrémně tvrdé potraviny, jako např. muškatový ořech, kávová zrna a obilí.

- Opatrně sejměte ochranný umělohmotný kryt nože (b).
- Upozornění: Nůž je velmi ostrý! Vždy jej držte za horní umělohmotnou část. Nůž nasadte na osu v pracovní nádobce (c), zatlačte jej dolů a otočte o 90°, až se zaaretuje. Vždy postavte pracovní nádobku (c) na protiskluznou podložku (d).
- Do pracovní nádoby vložte potraviny.
- Nasadte horní díl (a) na pracovní nádobku řezacího strojeku.
- Nasuňte motorovou jednotku (A) do horního dílu (a) a otočte ji, až se zaaretuje.
- Stiskněte spínač (B), abyste přístroj zapnuli. Během zpracovávání pokrmu přidržujte motorovou část jednou rukou a nádobku řezacího strojeku druhou rukou.
- Po použití nejprve přístroj vypněte a sejměte motorovou jednotku (A).
- Pak sejměte horní díl (a).
- Opatrně vyjměte nůž (b). (Možná bude třeba jím mírně otočit.)
- Pak vyjměte zpracovaný pokrm z pracovní nádoby. Protiskluzná základna také slouží jako vzduchotěsné víčko na pracovní nádobku.

Čištění

Po použití oddělte nástavec s nožem (C) nebo řezací strojek od motorové jednotky (A). Motorovou jednotku a převodovku (D1) pouze otřete vlhkým hadříkem. Všechny ostatní díly můžete mýt v myčce nádobí. Pokud jste však zpracovávali velmi slané pokrmy, doporučujeme nůž a řezací strojek opláchnout ihned. Dbejte také na to, abyste nepředávkovali čistící nebo odvápnovací prostředek ve své myčce nádobí.

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

Deklarovaná hodnota emise hluku tohoto spotřebiče je 70 dB(A), což představuje hladinu A akustického výkonu vzhledem na referenční akustický výkon 1 pW.

Změny vyhrazeny bez předchozího upozornění.

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



Slovenský

Naše výrobky sú vyrábané tak, aby zodpovedali najvyšším nárokom na kvalitu, funkčnosť a dizajn. Prajeme Vám veľa potešenia pri používaní nového prístroja značky Braun.

Upozornenia

Predtým, ako uvediete prístroj do prevádzky, prečítajte si prosím dôkladne celý návod na používanie.

-  Nože sú veľmi ostré! Narábajte s nimi mimoriadne opatrne, aby ste zabránili poraneniam.
- Vždy odpojte prístroj od siete pred tým, ako ho budete skladať, rozoberať, čistiť alebo ukladať.
- Tento prístroj nie je určený pre deti a osoby so zníženými fyzickými a mentálnymi schopnosťami, ak pri jeho používaní nie sú pod dozorom osoby, ktorá je zodpovedná za ich bezpečnosť. Vo všeobecnosti odporúčame, aby ste prístroj uchovávali mimo dosahu detí. Dávajte pozor, aby deti prístroj nepoužívali na hranie.
- Motorový diel (A) ani prevodovku šľahaciu metlu (D1) neumývajte pod tečúcou vodou, ani ich neponárajte do vody.
- Elektroprístroje značky Braun zodpovedajú príslušným bezpečnostným štandardom. Opravu alebo výmenu sieťového prívodu môžu vykonávať len odborníci v autorizovanom servise. Neodbornou opravou môžu užívateľovi vzniknúť závažné škody.
- Pred zasunutím sieťovej vidlice do zásuvky skontrolujte, či sieťové napätie, uvedené na štítku prístroja súhlasí s napätím v miestnej sieti.
- Prístroj je skonštruovaný pre spracovávanie bežného množstva potravín v domácnosti.
- Mixovacia nádobka (F) nie je vhodná pre použitie v mikrovlnnej rúre.

Popis prístroja

- (A) Motorový diel
- (B) Spínač zap./vyp.
- (C) Nástavec s nožom
- (D) Prevodovka (D1) pre šľahaciu metlu (D2)
- (E) Rezací strojček «HC»
- (F) Mixovacia nádobka

Ako používať ponorný mixér

Tento ponorný mixér sa výborne hodí na prípravu pomazánok, omáčok, polievok, majonéz a detských jedál, ako aj pre mixovanie nápojov a mliečnych kokteíllov.

- Vložte motorový diel (A) do nástavca s nožom (C) a otočte ním, až sa zaaretuje.
- Aby pokrm nevystrekoval, vložte najskôr ponorný mixér do nádoby a až potom stlačte spínač (B).

Ponorný mixér môžete používať spolu s mixovacou nádobkou (F), ale i v akejkoľvek inej nádobe. Ak budete chcieť mixovať priamo v hrnci, v ktorom práve varíte, zložte ho najprv zo sporáku, aby sa ponorný mixér neprehrial.

Príklad receptu: majonéza

200-250 ml oleja
1 vajce (žltok a bielok)
1 polievková lyžica citrónovej šťavy alebo octu
Soľ a korenie podľa chuti

Všetky prísady vložte vo vyššie uvedenom poradí do pracovnej nádoby. Mixér ponorte až na dno nádoby, zapnite ho a podržte vo zvislej polohe, kým olej nevytvorí emulziu. Potom, bez toho, aby ste ho vypli, pohybujte ním pomaly hore a dole tak dlho, kým majonéza nie je hotová.

Ako používať šľahaciu metlu

Šľahaciu metlu používajte len pre prípravu šľahačky, snehu z bielkov, riedkeho pískotového cesta a dezertov, pripravovaných šľahaním.

- Vložte metlu (D2) do prevodovky (D1), až zacvakne.
- Potom vložte motorový diel (A) do nástavca s prevodovkou (D1) a pootočte ním, až sa zaaretuje.

- Ponorte metlu do nádoby a až potom stlačte spínač, aby ste prístroj zapli.

Pre optimálne výsledky:

- Použite širšiu nádobu
- Šľahajte maximálne 400 ml vychladenej šľahačky
- Šľahajte maximálne 4 bielka
- Pohybujte metlou v smere hodinových ručičiek

Ako používať nástavec s rezacím strojčekom

Rezací strojček je vynikajúci pre sekanie mäsa, syrov, cibule, byliniek, cesnaku, mrkvy, vlašských a lieskových orechov, mandlí, sušených sliviek atď.

Najprv nakrájajte na menšie kúsky mäso, syr, cibuľu, cesnak, mrkvu, chili papričky (viď tabuľka strana 5).

Z byliniek odstráňte silné stonky a orechy vylúpte

POZOR:

Hovädzie: pred sekaním z mäsa odstráňte všetky kosti, šľachy a chrupavky.

Nespracováajte kocky ľadu alebo iné extrémne tvrdé potraviny, ako napr. muškátový orech, kávové zrnká a obilie.

- Opatrne demontujte ochranný umelohmotný kryt nože (b).
- Upozornenie: Nôž je veľmi ostrý! Vždy ho držte za hornú umelohmotnú časť. Nôž nasadíte na osku v pracovnej nádobe (c), zatlačíte ho dole a otočíte o 90° až zapadne. Vždy postavte pracovnú nádobku (c) na protišmykovú podložku (d).
- Do pracovnej nádoby vložte potraviny.
- Nasadíte horný diel (a) na pracovnú nádobku rezacieho strojčka.
- Nasuňte motorový diel (A) do horného dielu (a) a otočte ho, až sa zaaretuje.
- Stlačte spínač (B), aby ste prístroj zapli. Počas spracovávania pokrmu pridržujte motorovou časť jednou rukou a nádobku rezacieho strojčka druhou rukou.
- Po použití najprv prístroj vypnite a demontujte motorovú jednotku (A).
- Potom demontujte horný diel (a).
- Opatrne vyberte nôž (b). (Možno ním bude treba mierne otočiť.)
- Pak vyjmiete zpracovaný pokrm z pracovnej nádoby. Protisklzná základna také slouží ako vzduchotésne víčko pracovnej nádoby.

Čistenie

Po použití oddelte nástavec s nožom (C) alebo rezací strojček od motorovej jednotky (A). Motorovou jednotku a prevodovku (D1) len utrite vlhkou handričkou. Všetky ostatné diely môžete umývať v myčke riadu. Ak ste však spracovávali veľmi slané pokrmy, doporučujeme nôž opláchnuť ihneď. Dbajte tiež na to, aby ste nepredávkovali čistiaci alebo odvápnovací prostriedok v myčke riadu.

Pri spracovávaní potravín, ktoré obsahujú farbivá (napr. mrkva), sa môžu umelohmotné časti prístroja zafarbiť. Potrite ho pred tým, než ho budete umývať, rastlinným jedlým olejom.

Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotrebiča je 70 dB(A), čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.

Zmeny sú vyhradené bez predchádzajúceho upozornenia.

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



Magyar

Termékeinket a legmagasabb minőségi, funkcionális és formatervezői elvárások figyelembevételével terveztük. Reméljük, örömet leli majd új Braun készülékében!

Figyelmeztetés

Kérjük, hogy a használat megkezdése előtt olvassa végig figyelmesen a használati útmutatót!

-  A kés nagyon éles, ne fogja meg! A sérülések elkerülése érdekében kérjük, hogy ezeket az éles szerszámokat rendkívüli óvatossággal kezelje!
- Összeszerelés, szétszerelés és tisztítás előtt, valamint tárolás során minden esetben húzza ki a villásdugót a dugaszolóaljzatból!
- A készüléket mozgássérültek, szellemi vagy értelmi fogyatékosokban szenvedő gyermekek vagy személyek, – kizárólag a biztonságukért felelős felügyelet mellett használják! Javasoljuk, hogy a terméket gyermekektől elzárva tartsa! Általában javasoljuk, hogy a készüléket tartsa gyermekek által nem hozzáférhető helyen!
- Soha ne helyezze a motorrészt és a csatlakozómenetet (D1) vízsugár alá, illetve ne merítse azokat vízbe!
- A Braun elektromos készülékek megfelelnek az érvényes biztonsági előírásoknak. Elektromos készüléke javítását valamint a vezeték cseréjét, – kizárólag illetékes szakemberre bízza! Szakképzetlen szerelő által végzett javítási munkák, a készülék használatának balesetet, ill. sérülést okozhatnak!
- Mielőtt a készüléket elektromos hálózatra helyezné, győződjön meg arról, hogy az Ön által használt hálózati feszültség megegyezik a motorház alján feltüntetett feszültséggel!
- A készüléket kizárólag háztartási használatra tervezték.
- A keverőpohár (F) nem alkalmas mikro-hullámú sütőben történő használatra!

A készülék alkatrészei

- (A) Motor
- (B) Be/Kikapcsoló gomb
- (C) Késes mixer-rúd
- (D) csatlakozómenet (D1) habverőegységhez (D2)
- (E) «HC» aprítóegység
- (F) Keverőpohár

A botmixer használata

A botmixer kiválóan alkalmas mártások, szószok, levesek, majonéz, valamint bébiételek elkészítéséhez, továbbá italok és turmixok elkeveréséhez.

- Helyezze a motorrészt (A) a késes mixer-rúdra (C), és forgassa a menetbe mindaddig, amíg záródik!
- A kifröccsenés elkerülése érdekében, először helyezze a mixer-rudat a feldolgozandó ételbe, és csak ezután nyomja meg a bekapcsoló gombot (B)!

A botmixerhez használhatja a keverőpoharat, (F) de más egyéb tálat is. Közvetlenül a főzőedényben történő használatkor, először mindig vegye le az edényt a tűzhelyről, hogy a botmixer ne melegedjen fel!

Recept (példa): Majonéz

200 – 250 ml étolaj

1 tojás (sárgája és fehérje)

1 evőkanál citromlé vagy ecet

Ízlés szerint só és bors

A hozzávalókat, a fenti sorrendben helyezze a keverőpohárba! Merítse bele, és indítsa el a botmixert, majd egyenesen tartva működtesse mindaddig, amíg az olaj elkeveredik. Ezt követően apró mozdulatokkal mozgassa föl-le a botmixert mindaddig, amíg a majonéz teljesen kikeveredik.

A habverő használata

A habverőegységet kizárólag tejszínhab készítéséhez, tojás hab fölveréshez, valamint piskótátészta és pudingok készítéséhez használja!

- Helyezze a habverőt (D2) a csatlakozómenetbe, (D1) kattánásig!

- Az összeállított egységet ezután helyezze föl a motor (A) csatlakozómenetére (D1), záródásig!
- Helyezze a habverőt a tálba, melyben a feldolgozni kívánt étel van, és a bekapcsológomb segítségével indítsa el a készüléket!

A tökéletes eredmény érdekében:

- A habveréshez használjon széles edényt!
- Ne próbáljon meg egyszerre 400 ml hideg tejszínnél többet fölverni!
- Ne próbáljon meg egyszerre 4 tojás fehérjénél többet fölverni!
- A habverőt mindig az óramutató járásával egyező irányba, körkörös mozgással!

Az aprítóegység használata

Az aprítóegység kiválóan alkalmas a különféle húsok, sajtok, hagymák, fűszernövények sárgarépa, dió, moggyoró, mandula, aszalt gyümölcsök stb. aprításához, továbbá húsok, sajtok, hagyma, sárgarépa, valamint paprika előaprításához (lásd: 5. sz. táblázat) A zöldek, gyümölcsök szárait, valamint a csont-hejasok magját feldolgozás előtt távolítsa el!

Figyelem!

Marhahús: az aprítás megkezdése előtt, távolítsa el a csontos, inas és porcos részeket! **Ne** aprítsa az aprítóegységben jégkockát vagy egyéb kemény élelmiszert, mint pl. szerezcsendió, babkávét, csokoládét vagy szemes gabonaféléket.

- Óvatosan mozdulattal távolítsa el a késről a védőtokot! (b)
- Figyelmeztetés: A kés (b) rendkívül éles! Minden esetben a műanyag résznél fogva vegye kézbe! Helyezze a kést az aprítóedény (c) közepén elhelyezkedő tuskére, nyomja rá, majd a rögzítéshez fordítsa el 90°-ban. Az aprítóedényt (c) mindig a csúszásgátló gumitalpra (d) helyezve használja!
- Tegye a feldolgozni kívánt élelmiszert az aprítóedénybe!
- Helyezze az aprítóegység felső részét (a) az aprítóedényre!
- Helyezze a motorrészt (A) az aprítóegység felső részébe, (a) és rögzítéshez fordítsa el mindaddig, amíg az a helyére nem kattant!
- Az aprítóegység működtetéséhez, nyomja meg a (B), jelű gombot! Az ételfeldolgozás során, egyik kezével rögzítse a motorrészt, míg a másikkal az aprítót!
- A művelet befejeztével mindenekelőtt a motorrészt távolítsa el!
- Ezt követően az aprítóegység felső részét. (a)
- Óvatosan emelje ki a kést! (b) (ehhez előfordulhat, hogy kissé el kell fordítani).
- Ezután távolítsa el a feldolgozott ételt az aprítóedényből! A csúszásgátlóval ellátott gumitalp, egyben az aprítóedény légmentes fedelül is szolgál.

Tisztítás

Használat után vegye le a késes mixer-rudat vagy az aprítóegységet a motorrészről! A motorrészt és a csatlakozómenetet (D1) kizárólag nedves ruhával törölje át! A többi tartozék mosogatógépben is tisztítható. Amennyiben a készülékkel sós ételt dolgozott fel, célszerű a mixelőrúd késeit, vagy az aprítókést használat után azonnal előblíteni. Ügyeljen arra is, hogy mosogatógépéhez ne adagolja túl a vízkömentesítő adalékot!

Színes ételek feldolgozásánál (pl. sárgarépa) előfordulhat, hogy a készülék műanyag alkatrészei elszíneződnek. Vissza történő tisztítás előtt, törölje át azokat kevés növényi olajjal!

A változtatás joga fenntartva.

A környezetszennyezés elkerülése érdekében arra kérjük, hogy a készülék hasznos élettartama 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 oblikovani su tako da zadovoljavaju najviše standarde kvalitete, funkcionalnosti i oblikovanja. Nadamo se da ćete i vi uživati u korištenju svog novog uređaja Braun.

Pažnja

Prije korištenja ovog proizvoda molimo pomno i u cijelosti pročitajte upute za korištenje.

-  Noževi su vrlo oštri! Kako biste izbjegli ozljede molimo noževima rukujte s najvećom pažnjom.
- Uređaj uvijek isključite iz izvora električne energije kad vam nije na oku, prije sastavljanja, rastavljanja, čišćenja ili spremanja.
- Nije predviđeno da ovaj uređaj koriste djeca ili osobe smanjenih fizičkih ili mentalnih sposobnosti, osim ako ih ne nadgleda osoba odgovorna za njihovu sigurnost. Općenito, preporučujemo da ovaj uređaj držite van doseg djece, a kada ga koristite pripazite da se ne igraju s njime.
- Ne stavljajte motorni dio (A) niti mjenjačku kutiju (D1) pod tekuću vodu niti ih ne uranjajte u vodu.
- Električni uređaji Braun zadovoljavaju primjenjive sigurnosne standarde. Popravak ili zamjenu mrežnog kabela smije vršiti samo ovlašteno servisno osoblje. Neispravan, nekvalificirani popravak može uzrokovati značajne opasnosti za korisnika.
- Prije uključivanja u utičnicu, provjerite odgovara li vaš napon naponu ispisanom na dnu uređaja.
- Uređaj je konstruiran za preradu normalnih količina u kućanstvu.
- Ni mjerna posuda (F) se ne može koristiti u mikrovalnoj pećnici.

Opis

- (A) Motorni dio
- (B) Prekidač za uključivanje/isključivanje
- (C) Osovina miksera s oštricom
- (D) Nastavak za miješanje (D1) s nastavkom za mlaćenje (D2)
- (E) Nastavak za usitnjavanje («HC»)
- (F) Mjerna posuda

Rad štapnim mikserom

Štapni mikser je savršen za pripravu umaka, sokova, juha, majoneze i dječje hrane, kao i za miješanje pića i mliječnih napitaka.

- Uložite motorni dio (A) u osovinu miksera s oštricom (C) i okrenite dok ne uskoči na svoje mjesto.
- Kako ne bi prskalo, prvo umetnite mikser u posudu, a zatim pritisnite prekidač (B). Štapni mikser možete koristiti u mjernoj posudi, ali i u bilo kakvoj drugoj posudi. Kod miješanja izravno u posudi tijekom kuhanja, najprije maknite posudu sa štednjaka kako bi zaštitili štapni mikser od pregrijavanja.

Primjeri recepata: Majoneza

200 - 250 ml ulja

1 jaje (žumanjak i bjelanjak)

1 žlica limunovog soka ili octa

sol i papra prema ukusu

Stavite sve sastojke u mjernu posudu prema gore spomenutom redu. Stavite mikser na dno mjerne posude. Pritiskom na prekidač za uključivanje/isključivanje, držite mikser u tom položaju dok ulje ne emulgira. Potom ga lagano pomičite gore - dolje, bez isključivanja, dok majoneza nije dobro promiješana.

Rad nastavkom za mlaćenje

Ovaj nastavak koristite samo za izradu tučenog vrhnja, snijega od bjelanjka i smjese za biskvit, te gotovih smjesa za deserte.

- Uložite nastavak za mlaćenje (D2) u nastavak za miješanje (D1) dok ne uskoči na svoje mjesto.
- Zatim umetnite motorni dio (A) u nastavak za miješanje (D1) dok ne uskoči na svoje mjesto
- Stavite nastavak u posudu i tek tada pritisnite prekidač za uključivanje/isključivanje.

Za najbolje rezultate

- Koristite mjernu posudu.
- Pomičite nastavak za mlaćenje u smjeru kazaljke na satu.
- Miješajte najviše do 400 ml hladnog vrhnja
- Miješajte do 4 bjelanjka najviše.

Rad nastavkom za usitnjavanje

Nastavak za usitnjavanje savršeno je prikladan za usitnjavanje mesa, sira, luka, aromatičnog bilja, češnjaka, mrkve, oraha, lješnjaka, badema, suhih šljiva itd. Prije usitnjavanja izrežite meso, sir, luk, češnjak, mrkvu, čili-papričice (pogledajte tablu 5). Uklonite peteljke i ljuske.

Napomena:

Govodina: prije usitnjavanja treba ukloniti sve kosti, hrskavicu i tetive. Ne usitnjavajte kockice leda ili izuzetno tvrdu hranu kao što su muškatni oraščići, zrna kave, čokoladu i žitarice.

- Pažljivo odstranite plastičnu zaštitu s noževa (b).
- Pažnja: Noževi su vrlo oštri! Uvijek ih držite za gornji, plastični dio. Postavite nož na središnju osovinu zdjele za usitnjavanje (c) i okrenite ga i okrenite za 90° dok ne sjedne na mjesto. Uvijek držite zdjelu (c) na protukliznoj podlozi (d).
- Stavite namirnice u zdjelu.
- Postavite gornji dio zdjele (a) na zdjelu za usitnjavanje.
- Umetnite motorni dio (A) na gornji dio zdjele (a) i okrenite dok ne sjedne na svoje mjesto.
- Pritisnite prekidač za uključivanje/isključivanje (B). Tijekom upotrebe jednom rukom držite motorni dio, a drugom rukom zdjelu za usitnjavanje.
- Prvo skinite motorni dio.
- Zatim skinite gornji dio zdjele (a).
- Pažljivo skinite oštrice (b). (Možda ćete ih morati lagano okrenuti.)
- Zatim izvadite hranu iz zdjele. Protuklizna podloga služi i kao poklopac za zdjelu za usitnjavanje.

Čišćenje

Nakon uporabe, skinite osovinu s oštricom ili nastavak za sjeckanje. Motorni dio i nastavak za miješanje (D1) čistite samo vlažnom krpom. Svi ostali dijelovi mogu se prati u perilici suda. Ipak, nakon pripreme vrlo slane hrane trebali biste odmah isprati osovinu i nastavak za sjeckanje. Također, pazite da u perilicu ne stavite previše sredstva za čišćenje i protiv kamenca.

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

Podložno promjenama bez prethodne obavijesti.

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



Slovenski

Naši izdelki so zasnovani tako, da ustrezajo najvišjim standardom kakovosti, funkcionalnosti in dizajna.

Želimo vam, da boste svoj novi aparat Braun z veseljem uporabljali.

Opozorilo

Prosimo, da pred uporabo natančno in v celoti preberete navodila za uporabo.

-  Rezila so zelo ostrá! V izogib poškodbam jih uporabljajte zelo previdno.
- Preden napravo sestavite, razstavite, očistite ali shranite, jo vedno izključite iz električnega omrežja.
- Ta naprava ni namenjena, da bi jo uporabljali otroci ali osebe z zmanjšano fizično in umsko sposobnostjo, razen pod nadzorom osebe odgovorne za njihovo varnost. Priporočamo vam, da napravo hranite izven dosega otrok oziroma zagotovite, da se otroci ne igrajo z njo.
- Osnovne enote z motorjem **A** in pogonskega nastavka (D1) ne smete držati pod tekočo vodo ali ju potopiti v vodo.
- Braunove električne naprave so skladne z veljavnimi varnostnimi predpisi. Popravila ali zamenjavo priključne vrvice lahko opravi samo pooblaščen servisier. Nepravilno ali nestrokovno popravilo lahko ogrozi varnost uporabnika.
- Preden napravo priključite na električno omrežje, preverite, če napetost omrežja ustreza tisti, ki je navedena na dnu naprave.
- Naprava je namenjena obdelavi običajnih količin živil v gospodinjstvu.
- Mešalna posoda **F** ni primerna za uporabo v mikrovalovni pečici.

Opis

- A** Enota z motorjem
- B** Stikalo za vklop/izklop
- C** Nastavek za mešanje z rezilom
- D** Pogonski nastavek (D1) za metlico (D2)
- E** Sekljalnik «HC»
- F** Mešalna posoda

Uporaba paličnega mešalnika

Palični mešalnik je namenjen pripravi omak, juh, majoneze in hrane za dojenčke ter raznih mešanic pijač in mlečnih napitkov.

- Osnovno enoto z motorjem **A** vstavite v nastavek za mešanje **C** in ga zavrtite, tako da se zaskoči.
- Palični mešalnik najprej vstavite v posodo, šele nato pritisnite na stikalo za vklop/izklop **B**, sicer se lahko poškropite.

Palični mešalnik lahko uporabljate v priloženi mešalni posodi **F** ali kateri koli drugi posodi. Če ga želite uporabiti med kuhanjem, posodo najprej odstavite s štedilnika, da se mešalnik preveč ne segreje.

Primer recepta: Majoneza

200–250 ml olja

1 jajce (rumenjak in beljak)

1 jedilna žlica limoninega soka ali kisa
sol in poper po okusu

Vse sestavine dajte v mešalno posodo v zgoraj navedenem vrstnem redu. Palični mešalnik postavite na dno mešalne posode in ga vključite. V tem položaju ga držite, dokler olje ne emulgira. Potem paličnega mešalnika ne izključite, temveč ga počasi pomikajte navzgor in navzdol, da se sestavine dobro premešajo.

Uporaba metlice za stepanje

Nastavek z metlico za stepanje lahko uporabljate le za stepanje smetane in beljakov ter za mešanje biskvitnega testa in pripravljenih mešanic za sladice.

- Metlico za stepanje (D2) vstavite v pogonski nastavek (D1), tako da se zaskoči.

- Nato enoto z motorjem **A** vstavite v pogonski nastavek za metlico (D1), tako da se zaskoči.
- Metlico za stepanje najprej vstavite v posodo, šele nato vključite mešalnik.

Nasveti za kar najboljše rezultate:

- Uporabite široko posodo.
- Hkrati stepajte le do 400 ml ohlajene smetane.
- Hkrati stepajte le do 4 beljake.
- Metlico pomikajte v smeri urinega kazalca.

Uporaba sekljalnika

Sekljalnik je nadvse primeren za sekljanje mesa, sira, čebule, zelišč, česna, korenja, orehov, lešnikov, mandljev, suhih sliv itd. Večje kose mesa, sira, čebule, česna, korenja, paprike ipd. (glejte tabelo na strani 5) predhodno razrežite na manjše koščke. Zeliščem odstranite stebila, orehom odstranite lupino.

Opozorilo

Meso: preden ga sesekljate, odstranite vse kosti, kite in hrustance.

Sekljalnik ni primeren za obdelavo ledenih kock ali izjemno trdih živil, na primer muškatnega oreščka, kavnih zrn, čokolade ali žitnih zrn.

- Z rezila previdno odstranite plastično zaščito (b).
- Opozorilo: Rezilo (b) je zelo ostró! Vedno ga primite za zgornji plastični del. Rezilo namestite na sredinski zatič posode sekljalnika (c) ter ga potisnite navzdol in zavrtite za 90°, da se zaskoči. Posodo sekljalnika (c) vedno postavite na nedrseči podstavek (d).
- V posodo sekljalnika vstavite živilo oziroma živila.
- Zgornji del (a) namestite na posodo sekljalnika.
- V zgornji del sekljalnika (a) vstavite enoto z motorjem **A** in jo zavrtite, tako da se zaskoči.
- Sekljalnik vključite s pritiskom na stikalo **B**. Med uporabo z eno roko držite enoto z motorjem, z drugo pa pridržite sekljalnik.
- Najprej odstranite enoto z motorjem.
- Nato snemite zgornji del sekljalnika (a).
- Previdno odstranite tudi rezilo (b) (lahko se zgodi, da ga morate rahlo zavrteti).
- Nato vzemite iz posode sesekljano živilo. Nedrseč podstavek služi tudi kot neprodušen pokrov za posodo sekljalnika.

Čiščenje

Po uporabi odstranite nastavek za mešanje z rezilom ali sekljalnik. Enoto z motorjem **A** in nastavek za metlico (D1) lahko čistite samo z vlažno krpo. Vse ostale dele lahko pomivate v pomivalnem stroju. Če ste mešalnik uporabili za pripravo zelo slanih jedi, morate rezila nastavka ali sekljalnika takoj izprati. Pri pomivanju v pomivalnem stroju pazite, da ne boste uporabili prevelike količine pomivalnega sredstva ali sredstva za odstranjevanje vodnega kamna.

Če obdelujete živila intenzivnih barv (npr. korenje), lahko ta povzročijo obarvanje plastičnih delov naprave. V tem primeru plastične dele pred čiščenjem obrišite s krpico, na katero ste nanесли malo rastlinskega olja.

Pridržujemo si pravico do sprememb brez predhodnega opozorila.

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



Română

Produsele noastre sunt proiectate pentru a atinge cel mai înalt nivel de calitate, funcționalitate și design. Sperăm că veți fi mulțumiți de noul produs Braun.

Atenție

Vă rugăm citiți cu atenție fli în totalitate instrucțiunile înainte de folosire.

-  Cuțitele sunt foarte ascuțite! Pentru a evita producerea de accidente recomandăm manipularea cu multă atenție a cuțitelor.
- Întotdeauna scoateți aparatul din priză înainte de asamblare sau dezasamblare, spălare sau depozitare.
- Acest produs nu este destinat uzului copiilor sau al persoanelor cu handicap fizic sau mental, cu excepția cazului când sunt supravegheați de o persoană responsabilă pentru siguranța lor. În general, vă recomandăm să țineți acest produs într-un loc în care copii nu au acces. În general, vă recomandăm să nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor.
- Nu spălați motorul (A) fli nici suportul telului (D1) sub jet de apă fli nici nu le scufundați în apă.
- Aparatele electrice Braun îndeplinesc standardele de utilizare în condiții de siguranță. Reparațiile sau înlocuirea cablului de alimentare trebuie efectuate numai de către personalul autorizat. Reparațiile efectuate de personal necalificat pot cauza accidente sau daune utilizatorului.
- Înainte de conectare la priză, verificați dacă tensiunea prizei este aceeași cu cea indicată pe aparat.
- Aparatul este destinat pentru a prelucra cantități normale de alimente în gospodărie.
- Vas cilindric (F) nu este rezistent la microunde.

Descriere

- (A) Bloc motor
- (B) Comutator pornit/oprit
- (C) Picior pasator
- (D) Suport (D1) pentru tel (D2)
- (E) Dispozitiv de tăiere «HC»
- (F) Vas cilindric

Instrucțiuni de utilizare

Aparatul este destinat preparării sosurilor, supelor, maionezelor fli a mâncărilor pentru copii, fiind totodată utilizat fli la amestecarea băuturilor fli a milk shake-urilor.

- Introduceți blocul motor (A) în piciorul pasator (C) fli rotiți până când se fixează perfect.
- Pentru a evita stropirea, poziționați întâi piciorul pasator în vas fli apoi apăsați comutatorul (B).

Puteți folosi piciorul pasator în vasul cilindric (F) sau în orice alt fel de vas. Când amestecați direct în vasul în care gătiți, îndepărtați mai întâi vasul de pe aragaz, pentru a proteja piciorul pasator de supraîncălzire.

Exemple de rețete: Maioneză

200-250 ml ulei

1 ou (gălbenuș fli albuș)

1 linguriță suc de lămâie sau oțet

sare fli piper după gust

Adăugați toate ingredientele în vasul cilindric, în ordinea de mai sus. Introduceți piciorul pasator până la baza vasului, porniți aparatul fli țineți apăsat comutatorul în poziția «pornit» până la emulsionarea uleiului. Apoi, fără să opriți motorul, efectuați mișcări repetate sus-jos până când maioneza este bine omogenizată.

Instrucțiuni de utilizare a telului

Utilizați telul numai pentru frică, alte creme moi, albușuri de ouă, pandiflan fli deserturi.

- Introduceți telul (D2) în suportul (D1), până se fixează.
- Introduceți blocul motor (A) în suport (D1) fli apăsați până se fixează.
- Introduceți telul în vas fli numai după aceea, apăsați butonul pentru a-l porni.

Pentru rezultate optime:

- Folosiți un vas larg.
- Bateți maxim 400 ml cremă rece.
- Bateți maxim 4 albușuri.
- Rotiți telul în sensul acelor de ceasornic.

Instrucțiuni de utilizare a dispozitivului de tăiere

Cuțitul se potrivește perfect pentru tăierea cărnii, brânzei, a cepei, verdețurilor, usturoiului, morcovilor, alunelor, nucilor, migdalelor etc.

Tăiați în bucăți mai mici carnea, brânza, ceapa, usturoiul, morcovii (vezi tabelul). Îndepărtați tulpinile verdețurilor fli cojile de alune.

N.B.:

Pentru carnea de vită: îndepărtați oasele, tendoanele fli cartilajele de pe bucățile de carne.

Nu tăiați alimente foarte tari, cum ar fi cuburi de gheață, nucifloare, boabe de cafea sau boabe de cereale.

- Îndepărtați cu grijă învelișul de plastic al lamei (b).
- Atenție! Lama este foarte ascuțită! Țineți-o întotdeauna de partea de sus, din plastic. Aflezați lama pe axul central al vasului (c). Apăsați fli rotiți cu 90° până se fixează. Aflezați întotdeauna vasul pe o suprafață antiderapantă (d).
- Puneți alimentele în bolul de tăiere.
- Puneți capacul suport (a) pe vasul de tăiere.
- Introduceți blocul motor (A) în capacul suport (a) până când se fixează.
- Apăsați butonul (B) pentru a porni dispozitivul de tăiere. În timpul funcționării, țineți blocul motor cu o mână fli cu cealaltă mână vasul.
- După utilizare, îndepărtați blocul motor.
- Apoi îndepărtați suportul (a).
- Scoateți cu grijă lama (b). (trebuie să o răsușiți uflor)
- Îndepărtați alimentele prelucrate din vas. Baza anti-derapare servește de asemenea ca fli capac pentru vas.

Curățarea

Mai întâi îndepărtați piciorul pasator sau dispozitivul de tăiere. Curățați blocul motor (A) fli suportul telului (D1) cu o cârpă. Toate celelalte părți pot fi spălate chiar în mașina de spălat vase. În cazul în care ați procesat alimente foarte sărate, atunci piciorul pasator sau dispozitivul de tăiere trebuie spălate imediat. De asemenea, trebuie evitată folosirea în exces a detergentului sau a substanțelor de detartrare în mașina de spălat vase.

După prelucrarea unor ingrediente care pătează (de ex. morcovii) recipientele din plastic se pot decolora. Îtergeți aceste părți cu ulei de gătit, înainte de a le curăța cu detergent.

Conform Hotărârii nr. 672 din 19 iulie 2001 privind stabilirea condițiilor de introducere pe piață a aparatelor electrocasnice în funcție de nivelul zgomotului transmis prin aer, valoarea de zgomot dB(A) pentru acest aparat este de 70 dB(A).

Pot fi modificate fără înștiințare prealabilă.

A nu se arunca produsul împreună cu deșeurile menajere; a se preda la centrele de colectare specializate.



Türkçe

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

Dikkat

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

-  El blenderinizin bıçağı çok keskindir! Yaralanmalara karşı, lütfen bıçakları çok dikkatli bir şekilde tutun.
- Cihazı monte, demonte ederken, temizlerken ve saklama sırasında mutlaka fişi prizden çekiniz.
- Bu aygıt sorumlu bir kişinin gözetiminde olmaksızın çocukların ve fiziksel yada ruhsal engelli kişilerin kullanmasına uygun değildir. Aygıtınızı çocukların ulaşabileceği yerlerden uzak tutmanızı öneririz. Çocukların cihazla oynamasını engellemek için gözetim altında tutunuz.
- Cihazınızın motor bölümünü (A) ve dişliyi (D1) akan suyun altında tutmayınız ve asla suyun içinde temizlemeyiniz.
- Braun elektrikli aletleri en uygun güvenlik standartlarına göre üretilmiştir. Elektrikli aletlerle ilgili her türlü onarım yetkili teknik servisler tarafından yapılmalıdır. Eksik veya kalitesiz olarak yapılan onarım kazalara ve kullanıcının yaralanmasına yol açabilir.
- Cihazınızı kullanmaya başlamadan önce, şehir cereyan geriliminin cihazın altında yazılı olan voltaja uygunluğunu kontrol ediniz.
- Cihaz ev kullanımı miktarlarına uygun olarak üretilmiştir.
- İşlem kasesi (F) microdalga kullanımına uygun değildir.

Tanımlamalar

- (A) Motor bölümü
- (B) Açma/kapama düğmesi
- (C) Bıçaklı shaft
- (D) Dişlisi takımı (D1) ve çırpıcı (D2)
- (E) «HC» doğrayıcı ataçmanı
- (F) Kase

El blenderini çalıştırma

El blenderiniz çeşitli soslar, çorba, mayonez, bebek maması ve aynı zamanda milkshake hazırlamak için uygundur.

- Bıçaklı shaftı (C) motor kısmına (A) kitleyerek oturtun.
- Sıçramayı önlemek için, blenderi kaba yerleştirdikten sonra çalıştırma düğmesine (B) basınız.

El blenderinizi kendi kasesi (F) yanısıra başka kaplarda da kullanabilirsiniz. El blenderini, yemek pişirme sırasında, doğrudan kabın içinde kullanmak istediğinizde, blenderin fazla ısınmasını önlemek için, önce kabı ocaktan kaldırınız.

Yemek tarifi: Mayonez

200–250 ml yağ
1 yumurta
1 çorba kaşığı limon suyu veya sirke
Tadına göre tuz ve karabiber

Yukarıda miktarları verilen tüm malzemeleri işlem kabına koyunuz. El blenderinizi işlem kabının içine yerleştirdikten sonra çalıştırınız ve yağ tam olarak karışana kadar el blenderinizi bu pozisyonda tutunuz. Mayonez güzelce karışıp akıcı kıvamına ulaşana dek el blenderinizi, yavaşça yukarı ve aşağıya doğru hareket ettiriniz.

Çırpma ataçmanının kullanımı

Çırpma ataçmanı, krema, yumurta akı çırpma ve hazır karışımli tatlılar hazırlamak için uygundur.

- Çırpıcıyı (D2) dişliye (D1) yerine otuncaya kadar iterek yerleştiriniz.
- Daha sonra motor bölümünü (A) dişliye (D1) oturtunuz.

- Çırpıcıyı kaba yerleştiriniz ve çalıştırmak için düğmeye basınız.

En iyi sonucu elde edebilmek için:

- Geniş bir kap kullanınız.
- En fazla 400 ml krema çırpınız.
- En fazla 4 yumurta akı çırpınız.
- Çırpıcıyı saat yönüne doğru döndürünüz.

Doğrayıcı ataçmanının kullanımı

Doğrayıcı ataçmanı, et, peynir, soğan, yeşillik, sarımsak, havuç, ceviz, fındık, badem ...vb doğramak için uygundur. Et, peynir, soğan, sarımsak, havuç ve baharatları doğramadan önce küçük parçalar halinde kesin (sayfa 5). Kabuk ve sapları ayıklayınız.

Önemli:

Et doğramak: doğrama işlemine başlamadan önce, tüm kemikleri, tendonları ve sinirleri ayıklayınız.

Doğrayıcınızı buz kalıpları, hindistan cevizi, kahve çekirdeği, çikolata ve tahıllar gibi çok sert yiyecekleri doğramak için kullanmayınız.

- Bıçağın (b) üzerindeki plastik koruyucu kaplamayı dikkatlice çıkarınız.
- Uyarı:** Bıçak (b) çok keskindir! Daima, üstündeki plastik kısımdan tutunuz. Bıçağı doğrayıcı kasesinin (c) ortasına yerleştiriniz, aşağı doğru bastırınız ve 90° çevirerek yerine oturtunuz. Doğrayıcı kasesini (c) daima kayganlığı önleyici taban (d) üzerine oturtunuz.
- Doğranacak yiyeceği doğrayıcı kasesinin içine koyunuz.
- Doğrayıcı kasesinin üst kısmını (a) kapatınız.
- Üst kısmını motor kısmına (A) kilitleyerek oturtun.
- Doğrayıcıyı çalıştırmak için düğmeye (B) basınız. İşlem sırasında, motor bölümünü bir elinizle, doğrayıcıyı ise diğer elinizle tutunuz.
- Önce motor bölümünü çıkarınız.
- Daha sonra üst kısmı (a) çıkarınız.
- Bıçağı (b) dikkatlice çıkarınız. (Bıçağı, çıkarırken hafifçe döndürmeniz gerekebilir.)
- Doğradığınız yiyeceği doğrayıcı kasesinden alınız. Kaymaz plastik taban aynı zamanda hava geçirmez bir kapak işlevini de görmektedir.

Temizleme

Kullandıktan sonra, bıçaklı shaftı veya doğrayıcıyı çıkarınız. Motor bölümünü (A) ve dişliyi (D1) sadece nemli bir bezle siliniz. Diğer tüm parçalar bulaşık makinasında yıkanabilir. Yine de, eğer çok tuzlu yiyecekler doğradıysanız, shaftın bıçaklarını ve doğrayıcıyı hemen yıkamalısınız. Ayrıca, bulaşık makine-nize çok fazla deterjan koymamaya dikkat ediniz.

Havuç gibi renk bırakan yiyecekleri doğrarken, cihazın plastik kısımlarının renkleri solabilir. Temizlemeden önce bu kısımları zeytinyağı ile siliniz.

Bildirim yapılmadan değiştirilebilir.

EEE STANDARTLARINA UYGUNDUR



Bakanlıkça tespit ve ilan edilen kullanım ömrü 7 yıldır.

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

P&G Sat. ve Dağ. Ltd. Şti.
Serin Sok. No: 9 34752 İçerenköy/İstanbul
tarafından ithal edilmiştir.

P&G Tüketici Hizmetleri
0 800 261 63 65,
trconsumers@custhelp.com



Русский

Руководство по эксплуатации

Наши изделия отвечают высочайшим стандартам в отношении качества, функциональных возможностей и дизайна. Мы надеемся, что Вы будете в полной мере удовлетворены работой Вашего нового электроприбора Braun.

Внимание

Перед использованием электроприбора внимательно и полностью прочтите данное руководство.

-  Режущие лезвия остро наточены! Во избежание травм, пожалуйста, обращайтесь с лезвиями очень осторожно.
- **Всегда** выключайте прибор перед сборкой, разборкой, чисткой и хранением.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором.
- Не подставляйте под струю воды и не погружайте в воду моторную часть (A) и переходник (D1).
- Электроприборы Braun отвечают всем применимым стандартам безопасности. Ремонт или замена шнура питания должны производиться только уполномоченным сервисным персоналом. Неправильно произведенные неквалифицированные ремонтные работы могут создать серьезную опасность для пользователей.
- Перед подключением прибора к сети убедитесь, что напряжение сети соответствует указанному на нижней части прибора.
- Прибор рассчитан на обработку обычных для домашнего хозяйства объемов продукции.
- Мерный стакан (F) не пригоден для использования в микроволновой печи.

Описание и комплектность

- (A) Моторная часть
- (B) Выключатель
- (C) Вал с ножом
- (D) Переходник (D1) для венчика (D2)
- (E) Насадка для измельчения «НС»
- (F) Мерный стакан

Использование блендера

Блендер идеально подходит для приготовления подлив, соусов, супов, майонеза и детского питания, а также для смешивания напитков и молочных коктейлей.

1. Вставьте моторную часть (A) в вал с ножом (C) и для фиксации поверните.
2. Во избежание разбрызгивания перед нажатием на выключатель (B) погрузите ручной миксер в соответствующую емкость.

Вы можете смешивать продукты при помощи блендера как в мерный стакане (F), так и в любой другой емкости. При смешивании продуктов непосредственно в кастрюле предварительно снимите кастрюлю с плиты, чтобы защитить блендер от перегрева.

Практический пример: Майонез

200–250 мл растительного масла одно яйцо (с желтком)
1 столовая ложка лимонного сока или уксуса
Соли и перца (по вкусу)

Поместите все ингредиенты в мерный стакан в вышеуказанной последовательности. Погрузите блендер до дна стакана, включите прибор и удерживайте его в этом положении до растворения масла. Далее, не выключая блендер, медленно перемещайте его вверх-вниз до приобретения майонезом однородного цвета и консистенции.

Использование насадки-венчика

Используйте переходник с насадкой-венчиком только для взбивания сливок, яичных белков и смешивания бисквитов и готовых десертов.

1. Вставьте венчик (D2) в переходник (D1) до фиксации.
2. После этого вставьте в переходник (D1) моторную часть (A) до фиксации.
3. Поместите венчик в соответствующую емкость и только после этого нажмите на выключатель (B) для включения.

Для получения наилучших результатов:

- Используйте широкую посуду.
- Взбивайте за раз не более 400 мл охлажденных сливок.
- Взбивайте за раз не более 4 яичных белков.
- Перемещайте венчик по часовой стрелке.

Использование насадки для измельчения

Насадка для измельчения идеально подходит для измельчения мяса, сыра, лука, зелени, чеснока, моркови, грецких орехов, фундука, миндаля, чернослива и других продуктов. Мясо, сыр, лук, чеснок, морковь и чили предварительно нарежьте (см. таблицу на странице 5). Удалите черенки и очистите орехи.

Примечание:

Говядина: перед измельчением необходимо удалить все кости, сухожилия и хрящи.

Не измельчайте насадкой лед или очень твердые продукты, такие как мускатный орех, кофейные зерна, шоколад и злаки.

1. Аккуратно снимите пластиковый чехол с ножевой вставки (b).
2. Внимание: ножевая вставка (b) очень острая! Держите ее только за верхнюю пластиковую часть. Поместите ножевую вставку на центральную ось чаши насадки для измельчения (c), опустите ее вниз и поверните на 90° до фиксации. Никогда не работайте без противоскользящего основания (d).
3. Поместите продукты в чашу насадки для измельчения.
4. Накройте чашу верхней крышкой (a).
5. Вставьте моторную часть (A) в верхнюю часть чоппера и поверните для фиксации.
6. Нажмите на выключатель (B) для включения насадки. В процессе измельчения одной рукой удерживайте моторную часть, а другой - насадку для измельчения.
7. После измельчения в первую очередь отсоедините моторную часть.
8. Затем отсоедините верхнюю крышку (a).
9. Аккуратно выньте ножевую вставку (b). (Возможно, ножевую вставку придется немного повернуть.)
10. После этого выложите измельченные продукты из чаши насадки для

измельчения. Противоскользющее основание чаши можно использовать также в качестве герметичной крышки этой чаши.

Очищение прибора

После использования снимите вал с ножом или насадку для измельчения. Моторную часть **А** и переходник (D1) разрешается очищать только с помощью влажной ткани. Все прочие детали можно мыть в посудомоечной машине. Однако, после обработки очень соленых продуктов необходимо сразу же сполоснуть ножи вала и насадку для измельчения в проточной воде. Кроме того, не следует использовать в посудомоечной машине слишком большие дозы моющего и декальцинирующего средства.

При обработке продуктов, обладающих красящими свойствами (например, моркови), пластиковые детали могут окраситься. Перед мойкой протрите эти детали растительным маслом.

Содержание может быть изменено без уведомления.



Данное изделие соответствует всем требуемым европейским и российским стандартам безопасности и гигиены.

Кухонная машина - электрический миксер (блендер), MR 120, тип 4179, 300 ватт.

Изготовлено в Польше для Браун ГмбХ, Германия/Braun GmbH, Frankfurter Strasse 145, 61476, Kronberg, Germany.

RU: Импортёр/Служба потребителей: ООО «Проктер энд Гэмбл Дистрибьюторская Компания», Россия, 125171, Москва, Ленинградское шоссе, 16А, стр.2. Тел. 8-800-200-20-20.

BY: Импортёр: ООО «Электросервис и Ко», Беларусь, 220012, г. Минск, ул. Чернышевского, 10А, к. 412А3. Сервисный центр: ООО «Катрикс», Беларусь, 220012, г. Минск, ул. Чернышевского, 10А, к.409.

Українська

Керівництво з експлуатації

Усі вироби нашої фірми розробляються та виготовляються у такий спосіб, щоб задовольнити вимогам найвищих стандартів якості, функціональності та дизайну. Ми сподіваємось, що ви отримаєте абсолютне задоволення від Вашого нового пристрою від фірми Braun.

Увага

Перед тим, як ви почнете користуватись цим пристроєм, ми просимо вас дуже уважно і повністю прочитати це керівництво з його експлуатації.

-  Ріжучі леза гостро наточені! Щоб уникнути травм, будь ласка, поводьтеся з лезами дуже обережно.
- Завжди** вимикайте пристрій з розетки перед тим, як збирати, розбирати та чистити його.
- Прилад не призначений для використання особами (включаючи дітей) зі зниженими фізичними, чуттєвими або розумовими можливостями або за відсутності у них досвіду або знань, якщо вони не знаходяться під контролем або не проінструктовані про використання приладу особою, відповідальною за їх безпеку. Діти повинні знаходитися під контролем для недопущення гри з приладом.
- Не промивайте електромотор **А** та пристрій (D1) під струменем води та не занурюйте їх у воду.
- Електричні пристрої Braun відповідають усім відповідним стандартам безпеки. Усі ремонтні роботи з електропристроями мають виконуватись лише фахівцями, які уповноважені на виконання таких операцій. Якщо ремонтні роботи виконуватимуться некваліфікованим персоналом і з порушенням правил техніки безпеки, це може призвести до нещасних випадків або до травмування користувача.
- Перед тим, як під'єднати пристрій до електророзетки, переконайтеся у тому, що напруга у вашій електромережі відповідає тому значенню напруги, яке надруковано на нижній поверхні цього пристрою.
- Цей пристрій призначено для використання лише у домашніх умовах.
- Ємність **Е** не можна використовувати для приготування їжі у мікрохвильовій печі.

Опис і комплектність

- А** Електромотор
- В** Перемикач (ввімкнено/вимкнено)
- С** Рукоятка з лезами
- Д** Пристрій (D1) для під'єднання насадок: вінчика (D2)
- Е** Подрібнювач «НС»
- Е** Ємність

Правила користування Вашим ручним блендером

Цей ручний блендер є ідеальним інструментом для приготування підливок, соусів, супів, майонезу та дитячого харчування а також для змішування напоїв та молочних коктейлів.

- Вставте електромотор **А** у вал з лезами **С** і поверніть його, аж поки не заціпнеться.
- Для запобігання розбризкуванню інгредієнтів, вмикайте перемикач **В** лише після занурення блендера до резервуару з продуктами.

Блендер можна використовувати для виконання робочих операцій у ємності **Е**,

а також у будь-яких інших резервуарах. При змішуванні безпосередньо у каструлі під час приготування їжі, слід спершу зняти її з вогню аби запобігти перегріванню блендера.

Використання насадки-вінчика

Насадку з вінчиком можна використовувати лише для збивання кремів, яєчних білків, приготування бісквітного тіста та десертів, готових для вживання.

1. Вставте вінчик (D2) до насадки (D1) у такий спосіб, щоб він був надійно зафіксований.
2. Потім закріпіть електромотор (A) у насадці (D1) до фіксації.
3. Вмикати перемикач можна лише після занурення пристрою до робочого резервуару.

Для досягнення найкращих результатів:

- Використовуйте широкий посуд.
- Збивайте не більше 400 мл охолодженого крему.
- Збивайте не більше 4 яєчних білків.
- Під час роботи рухайте вінчик за годинниковою стрілкою.

Як користуватися Вашими пристроями для подрібнення продуктів

Пристрій для подрібнення продуктів ідеально пристосований для подрібнення м'яса, сиру, цибулі, спецій, часнику, моркви, грецьких горіхів, лісових та мигдалевих горіхів, чорносливу і т. ін. Спочатку слід розрізати на шматочки м'ясо, сир, цибулю, часник, моркву, перець (дивись таблицю на стор. 5). Дистануйте усі тверді частинки та шкаралупу горіхів.

Увага:

Яловичина: перед подрібненням необхідно дістати усі кістки, сухожилля, та хрящі.
Не дозволяється використовувати цей пристрій для подрібнення кубиків льоду та надзвичайно твердих харчових продуктів (горіхів у шкаралупі, кавових зерен, шоколаду та інших зерен).

1. Обережно зніміть пластикове покриття з ножа (b).
2. Попередження: Лезо ножа (b) дуже гостре! Завжди тримайте його за верхню пластикову частину. Для надійної фіксації ножа встановіть його на центральний штифт резервуару подрібнювача (c), натисніть на нього вниз та поверніть на 90°, доки він не зафіксується. Завжди розміщуйте резервуар подрібнювача на основі з нековзким подрібнювачем (d).
3. Покладіть харчові продукти у резервуар для подрібнення.
4. Накрийте резервуар для подрібнення верхньою частиною (a).
5. Вставте електромотор (A) до верхньої частини і розверніть її, поки не защікнеться.
6. Ввімкніть перемикач (B) аби розпочати роботу. Під час роботи однією рукою тримайте електромотор, а іншою – резервуар для подрібнення.
7. Після завершення роботи, зніміть спочатку електромотор.
8. Зніміть потім кожух (a).
9. Обережно вийміть ніж (b). (Можливо, його доведеться трохи повернути.)
10. Тепер перероблені продукти можна виймати з резервуару. Дно резервуару, що має покриття, яке запобігає

ковзанню, є одночасно герметичною кришкою резервуару для подрібнення.

Чищення пристрою

Після роботи дістаньте рукоятку з лезами або подрібнювач. Чищення електромотору (A) та пристрою (D1) можна виконувати лише за допомогою зволоженої тканини. Усі інші частини можна мити у посудомийній машині. Крім того, після роботи з дуже солоною їжею леза рукоятки та подрібнювач слід негайно обмити водою. При цьому потрібно бути дуже уважними, аби не допустити у посудомийній машині передозування миючих засобів та засобів для пом'якшення води.

При роботі з кольоровими продуктами (наприклад, з морквою) пластикові частини пристрою можуть змінити колір. Перед чищенням їх необхідно протерти олією.

Електричний Ручний Блендер Braun MR 120, тип 4179, 300 ватт.

Виготовлено в Польщі для Браун ГмбХ, Німеччина/Braun GmbH, Frankfurter Strasse 145, 61476, Kronberg, Germany.

Виробник залишає за собою право на внесення змін без попереднього повідомлення.

Адреса в Україні:
ТОВ «Проктер енд Гембл Трейдинг Україна», Україна, 04070, м.Київ, вул. Набережно-Хрещатицька, 5/13, корпус літ. А.
Тел. (0-800) 505-000. www.pg.com.ua

Товар використовувати за призначенням, відповідно до інструкції з експлуатації. Дата виготовлення продукції Braun вказана безпосередньо на виробі (в місці маркування) і складається з трьох цифр: перша цифра є останньою цифрою року виготовлення, інші дві цифри є порядковим номером тижня у році.

Гарантія – 2 роки. У разі необхідності гарантійного чи постгарантійного обслуговування, звертайтеся до головного офісу сервісного центру Braun в Україні: ПП «І.Б.С.», вул. Глибочицька 53, м. Київ. Тел. (044) 4286505.



Товар Сертифіковано

УкрТЕСТ - 003

Дата виробництва продукції Braun вказана безпосередньо на виробі (в місці маркування) і складається з трьох цифр: перша цифра є останньою цифрою року виробництва, інші дві цифри є порядковим номером тижня у році

Країна виробництва:
Hi-P Poland Sp. z o.o.
Ul. Magazynowa 8
Bielany Wrocławskie
55-040 Kobierzyce
Poland

Български

Продуктите ни са проектирани с цел постигане на най-високите стандарти за качество, функционалност и дизайн. Надяваме се, че ще останете напълно удовлетворени от новия уред на Braun.

Внимание

Моля почетете внимателно и подробно инструкциите за употреба, преди да използвате уреда.

-  Остриетата са много остри! За избягване на наранявания, моля боравете с остриетата изключително внимателно.
- Винаги изключвайте уреда от мрежата преди сглобяване, разглобяване, почистване или съхранение.
- Този уред не е предназначен за ползване от деца или лица с намалени физически или умствени способности, освен ако не са под наблюдение на лице, отговарящо за тяхната безопасност. Като цяло препоръчваме да пазите уреда от деца.
- Не поставяйте частта, съдържаща двигателя, или приспособлението с предавките (D1) под течаща вода, нито ги потапяйте във вода.
- Електроуредите Braun отговарят на приложимите стандарти за безопасност. Ремонтите или подмяната на захранващия кабел трябва да се извършват само от упълномощен сервизен персонал. Неправилно осъществена ремонтна дейност от неквалифициран персонал може да предизвика съществени опасности за потребителя.
- Преди включване към мрежата, проверете дали напрежението Ви е в съответствие с напрежението, отпечатано върху долната част на уреда.
- Уредът е проектиран за обработка на нормални домакински количества.
- Съдът за смесване не е пригоден за използване в микровълнова фурна.

Описание

- Ⓐ Част, съдържаща двигателя
- Ⓑ Превключвател включени/изключено
- Ⓒ Ос с ножове
- Ⓓ Приспособление с предавки (D1) за миксер (D2)
- Ⓔ «НС» режещо приспособление
- Ⓕ Приспособление за смесване и раздробяване

Как да боравите с Вашия ръчен пасатор

Ръчният пасатор е идеално пригоден за приготвяне на лютеница и други ястия с подобна консистенция от различни продукти, сосове, супи, майонези и детски храни, както и за смесване на питиета и млечни шейкове.

- Съединете частта, съдържаща двигателя Ⓐ, с оста с ножовете и завъртете до блокиране на съединението.
- За избягване на пръски, първо вкарайте пасатора в съда за смесване, а после го включете.

Може да боравите с ръчния пасатор в съда за смесване и раздробяване, както и в какъвто и да било друг съд. При пасиране направо в готварската тенджерка по време на готвене, първо свалете тенджерата от котлона, за предпазване на пасатора от прегряване.

Примерна рецепта: Майонеза

200 – 250 мл олио

1 яйце (жълтък и белтък)

1 супена лъжица лимонов сок или оцет

Сол и пипер на вкус

Поставете съставките в съда за смесване съгласно лентата с отпечатани обемни мерки. Поставете работната част на ръчния пасатор в основата на съда за раздробяване, включете го и го задръжте в това положение, докато олиото не се превърне в емулсия. Тогава, без да изключвате пасатора, бавно го придвижвайте нагоре и надолу, докато майонезата не се оформи напълно.

Как да боравите с Вашия миксер

Използвайте приспособлението с предавките само с миксера за разбиване на сметана, белтъци и за размесване на пухкави кремове или готови десерти.

- Скачете миксера (D2) с приспособлението с предавките (D1) до блокиране на съединението.
- Скачете частта, съдържаща двигателя, с приспособлението с предавките (D1) до блокиране на съединението.
- Въведете миксера в съда за смесване / раздробяване и едва тогава натиснете бутона за включване.

За постигане на най-добри резултати:

- Използвайте широк съд.
- Разбивайте само до 400 мл охладена сметана.
- Разбивайте само до 4 белтъка.
- Движете миксера по посока на часовниковата стрелка.

Как да използвате приспособлението за кълцане / рязане-раздробяване

Приспособлението за кълцане е идеално пригодено за кълцане на месо, сирене / кашкавал, лук, подправки, чесън, моркови, орехи, лешници, бадеми, сушени сини сливи и др.

Предварително нарязвайте месо, сирене / кашкавал, лук, чесън, моркови, люти чушки (виж таблицата на стр. 5).

Отстранявайте дръжките и черупките на ядките.

ЗАБЕЛЕЖКА:

Говеждо месо: преди кълцане рязане-раздробяване, всички кости, сухожилия и лой трябва да бъдат отстранени.

Не раздробявайте лед или изключително твърда храна като индийско орехче, кафе на зърна, шоколад и зърнени храни.

- Внимателно отстранете пластмасовия кожух от ножовете (b).
- Внимание: ножовете (b) са изключително остри! Винаги ги дръжете за горната пластмасова част. Поставяйте ножовете върху централната игла на купата за кълцане (c), натиснете и завъртете на 90° до блокиране на съединението. Винаги поставяйте купата за кълцане (c) върху основата, предотвратяваща подхлъзване (d).
- Поставете храната в купата за кълцане.
- Поставете горната част (a) върху купата за кълцане.
- Скачете частта, съдържаща двигателя Ⓐ, с горната част (a) и завъртете до блокиране на съединението.
- Натиснете превключвателя за привиждане на кълцащото устройство в действие. По време на работа придържайте частта, съдържаща

двигателя, с едната ръка, а кълцащото устройство с другата.

7. Първо отстранете частта, съдържаща двигателя.
8. После отстранете горната част (a).
9. Внимателно извадете ножовете (b). (Може да се наложи леко да завъртите ножовете.)
10. После отстранете обработената храна от купата за кълчане. Основата, предотвратяваща подхлъзване, също служи като херметичен капак на купата за кълчане.

Почистване

След употреба отстранете оста с ножовете или кълцащото устройство. Почиствайте частта, съдържаща двигателя, и приспособлението с предавките (D1) само с влажна кърпа. Всички други части могат да се почистват в съдомиялната машина. Но след обработка на много солени храни трябва да изплакнете ножовете и кълцащото устройство веднага. Внимавайте да не предозирате почистващия препарат или препаратата за омекотяване на вода в съдомиялната машина. При обработка на силно оцветени храни (например моркови), пластмасовите части на уреда биха могли да променят цвета си. Избършете въпросните части с растително олио преди почистване.

Подлежи на промяна без предизвестие.

Когато приключи употребата на продукта, отпадъкът, който се образува, се събира отделно. Забранява се изхвърлянето му в контейнери за смесени битови отпадъци. Изхвърляйте продукта само в определените за това контейнери. Потърсете информация за възможна повторна употреба.



٩ - انزع بحرص الشفرة (b) وقد تحتاج لتدوير الشفرة قليلاً.

١٠ - بعد ذلك اخرج الطعام المعالج في صينية المفرومة. تعمل أيضاً القاعدة المصممة لتفادي الانزلاق كغطاء محكم الإغلاق لصينية المفرومة.

التنظيف

بعد الاستخدام انزع العمود مع الشفرة والمفرومة وقم بتنظيف جزء المحرك (A) والملحق التروس (D1) فقط بقطعة قماش رطبة. أما الأجزاء الأخرى يتم تنظيفها في غسالة الأطباق ومع ذلك يجب بعد اعداد اطعمة مالحة جداً ان تشطف شفرات العمود والمفرومة مباشرة بعد الانتهاء من العمل. كن حريصاً ايضاً بعدم استخدام كيات كبيرة من المنظفات أو مزيلات الكس في غسالة الأطباق.

عند اعداد اطعمة ذات اللون قوية (مثل الجزر) قد تلاحظ بهتان في لون الأجزاء البلاستيكية لذلك امسح تلك الأجزاء بزييت نباتي قبل التنظيف.

هذه المعلومات عرضة للتغير بدون اشعار.

إن منتجاتنا مصممة هندسياً لتفي بأعلى معايير الجودة والأداء الوظيفي والتصميم المثالي لذا نأمل استمتاعك بمنتجاتك الحديد من براون.

احترس

نرجو قراءة تعليمات الاستخدام بحرص وبصورة شاملة قبل استخدامك للجهاز.

• رجاء الاحتراس لكون الشفرات والأدوات



حادة جداً! يجب توخي الحذر عند

استعمال الشفرات لتجنب الإصابة بالجروح.

• دائماً اقصص الجهاز عن الكهرباء قبل تركيبه،
تركيبه، تفكيكه وتنظيفه أو تخزينه.

• ليس من المفترض أن يتم استخدام هذه
المكواة من قبل الأطفال أو الأشخاص الذين

يعانون من إعاقات بدنية أو عقلية، إلا إذا

كان ذلك تحت إشراف شخص مسؤول عن

سلامتهم. وبوجه عام، ننصحكم بحفظ

المكواة بعيداً عن متناول الأطفال.

• لا تعرض جزء المحرك (A) لمياه جارية ولا تغمسهما
في الماء.

• تفي أجهزة براون الكهربائية بمعايير السلامة المطبقة.

يجب فقط أن تتم الإصلاحات أو استبدال الأجزاء

الأساسية من التوصيلات الكهربائية من قبل أفراد

خدمه مصرح لهم حيث أن أعمال كهذه إذا تمت من

قبل أفراد غير مؤهلين قد تعرض المستخدم للخطر.

• قبل توصيل الجهاز إلى مقبس الكهرباء تأكد من

أن الفلظية في منزلك مطابقة للفلظية الموصحة في

قاعدة الجهاز.

• الجهاز مصمم لمعالجة كيات منزلية قياسية

(للاستخدام المنزلي).

• وعاء الخلط (G) غير عازل لموجات الميكروويف.

الوصف

(A) جزء المحرك

(B) مفتاح التشغيل/الإيقاف

(C) العمود مع الشفرة

(D) ملحق التروس لأداة الخفق (D2)

(E) مفرمة «HC»

(F) كوب القياس

كيف تشغل خلاطك اليدوي

هذا الخلاط ملائم جداً لإعداد للسوائل الكثيفة أو

سلطات الشورية، المايونيز وغذاء الرضع إضافة لخلط

المشروبات وخليط الحليب.

١ - ادخلي الجزء الخاص بالمحرك (A) داخل العمود

الحامل للشفرات (C) وابرميه حتى يثبت.

٢ - لتتجنب التناثر، ادخل الخلاط اليدوي أولاً إلى

داخل الوعاء، واحفظ بعد ذلك فقط مفتاح (B).

بإمكانك تشغيل الخلاط اليدوي في كوب القياس (F)

وبتنفس اللحظة في وعاء آخر. عند الخلط مباشرة في

صينية الصلصة أثناء الطبخ انزع الصينية أولاً من

الفرن لحماية الخلاط اليدوي من الحرارة الزائدة.

كيف تشغل ملحق التحريك

استخدم ملحق التحريك مع فقط لتحريك
القشدة وخفق بياض البيض وخلط عجين الحلويات
والخليط الحامض للحلويات بالامكان استخدامه في كأس
زجاجي او كوب زجاجي.

١ - ادخل اداة التحريك (D2) إلى ملحق التروس
(D1) حتى يثبت في مكانه.

٢ - ادخل بعد ذلك جزء المحرك (A) إلى ملحق أداة
التحريك (D1) حتى يثبت في مكانه.

٣ - ادخل أداة التحريك إلى الوعاء واضغط بعد ذلك
فقط زر لتشغيله.

لنتائج أفضل

• استخدم وعاء عريض.

• احقق فقط حتى ٤٠٠ مل من القشدة المجمدة.

• احقق فقط حتى ٤ من بياض البيض.

• دور أداة التحريك باتجاه عقارب الساعة.

كيف تستخدم مرفقات المفزمة

المفزمة ملائمة جداً لتقطيع اللحوم والأجبان والبصل
والأعشاب والثوم، الجزر، الفلفل الأحمر (راجع
الجدول). دائماً انزع سيقان النبات والقشرة
الخارجية للجزر قبل الخلط.

ملحوظة

الحجم: قبل التقطيع انزع كافة العظام، وأتار العضل
والغضاريف.

لا تقطع مكعبات الثلج أو أطعمة شديدة الصلابة
مثل الحوز الصخ، حبوب القهوة، الشوكولاتة
او الحبوب.

١ - انزع بحرص الغطاء البلاستيكي من الشفرة (b)

٢ - احتس: الشفرة (b) حادة جداً وتأكد دائماً من

الإمسك بها من الجزء البلاستيكي العلوي. ضع

الشفرة على السمار الوسطي من صينية المفزمة

(C) واضغطها إلى اسفل ودورها ٩٠ درجة حتى

تثبت في مكانها.

٣ - ضع الطعام في صينية المفزمة.

٤ - ضع الجزء العلوي (a) على صينية المفزمة.

٥ - ادخلي الجزء الخاص بالمحرك (A) في الجزء العلوي

واديبة حتى ينقل.

٦ - اضغط المفتاح لتشغيل المفزمة. اثناء اعداد

الأطعمة امسك جزء المحرك بيد واحدة والمفزمة

باليدي الأخرى.

٧ - أولاً انزع جزء المحرك (A).

٨ - بعد ذلك الجزء العلوي (a).

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 finden Sie unter www.service.braun.com oder können Sie kostenlos unter 00800/27 28 64 63 erfragen.

English

Guarantee

We grant a 2 year guarantee on the product commencing on the date of purchase. Within the guarantee period we will eliminate any defects in the appliance resulting from faults in materials or workmanship, free of charge either by repairing or replacing the complete appliance at our discretion.

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 (address information available online at www.service.braun.com).

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.

Se référer à www.service.braun.com ou appelez 08.10.30.97.80 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: www.service.braun.com.

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.

Polski

Warunki gwarancji

1. Procter and Gamble DS Polska sp. z o.o. z siedzibą w Warszawie przy ul. Zabranieckiej 20, 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.
4. Niniejsza gwarancja jest ważna z dokumentem zakupu i obowiązuje na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
5. Okres gwarancji przedłuża się o czas od zgłoszenia wady lub uszkodzenia do naprawy sprzętu.
6. Naprawa gwarancyjna nie obejmuje czynności przewidzianych w instrukcji, do

- wykonania których Kupujący zobowiązany jest we własnym zakresie i na własny koszt.
7. Ewentualne oczyszczenie sprzętu dokonywane jest na koszt Kupującego według cennika danego autoryzowanego punktu serwisowego i nie będzie traktowane jako naprawa gwarancyjna.
 8. Gwarancją nie są objęte:
 - a) mechaniczne uszkodzenia sprzętu spowodowane w czasie jego użytkowania lub w czasie dostarczania sprzętu do naprawy;
 - b) 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;
 - c) części szklane, żarówki oświetlenia;
 - d) ostrza i folie do golarek oraz materiały eksploatacyjne.
 9. Bez nazwy i modelu sprzętu, daty jego zakupu potwierdzonej pieczętą i podpisem sprzedawcy karta gwarancyjna jest nieważna.
 10. 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 prodávče) 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 zákaznickou infolinku 221 804 335 pro informace o výrobcích a 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 predávča) 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 výrobcov 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 opravě.

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 használatosságát 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 proizvođači 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 valja dveletna 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.

Română

Garanție

Acordăm produsului o garanție de doi ani începând cu data cumpărării. În perioada de garanție eliminăm, gratuit, orice defect al produsului rezultat dintr-un viciu al materialelor sau datorită execuției, putem alege fie pentru repararea fie pentru înlocuirea completă a aparatului.

Această garanție se extinde în fiecare țară unde aparatul este furnizat de compania Braun sau de distribuitorii săi.

Această garanție nu acoperă situațiile următoare: defectările datorate utilizării necorespunzătoare, uzura normală sau defectele care au un efect neglijabil asupra valorii sau utilizării aparatului și permit utilizarea acestuia așa cum este. Garanția devine nulă dacă reparația este realizată de persoane neautorizate și dacă nu sunt utilizate piese originale Braun pentru reparație.

Pentru reparații în perioada de garanție, predați sau trimiteți unui centru de reparații autorizat Braun, aparatul complet și chitanța de vânzare.

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.

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» 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 руководства 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 предоставления 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 8 800 200 20 20 (звонок из России бесплатно).

Українська

Гарантійні зобов'язання Braun

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

Протягом гарантійного періоду ми безкоштовно 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 дилера (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 Braun або призначеним дистриб'ютором, 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) нормальне зношування 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 Braun.

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

Всі інші вимоги, разом з вимогами викликані невірним використанням (див. також перелік нижче) нормальне зношування 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 Braun.

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 труднощів з виконанням гарантійного або післягарантійного обслуговування прохання звертатись до сервісного центру Braun в Україні.

Български

Гаранция

Нашите продукти са с гаранция 2 години, считано от датата на покупката. В рамките на гаранционния срок безплатно се отстраняват дефектите в материалите и производството чрез поправка, смяна на части или целия уред, по преценка на сервизния център. Тази гаранция се признава във всички страни, където Braun и неговият изключителен дистрибутор продават този уред и няма ограничение за внос или официална разпоредба не забранява да се извърши предвиденото гаранционно обслужване.

Гаранцията не покрива: повреди от неправилна употреба (работа при неподходящо напрежение, включване в неподходящ източник на електрически ток, счупване); износване и незначителни дефекти, които не пречат на нормалната работа на уреда. Гаранцията не се признава при поправка на уреда от неоторизирани лица или ако не са използвани оригинални резервни части на Braun.

Гаранцията е валидна при правилно попълнени: дата на покупката, печат и подпис в гаранционната карта.

За всички рекламации, възникнали в гаранционния срок, изпратете уреда както и гаранционната му карта в най-близкия сервиз на Braun. За справки 0800 11 003 – национален телефон на БГ сервиз без увеличение на телефонната услуга или www.bgs.bg.

عربي

صنع في بولاندا

عام الصنع

لمعرفة عام الصنع، يرجى الرجوع الى رمز الإنتاج المؤلف من ٣ أرقام والموجود على الجزء الجانبي الأسفل من المقبض. الرقم الأول من رمز الإنتاج يشير الى الرقم الأخير في عام الصنع بينما يشير الرقم التاليان الى الأسبوع المعين في عام الصنع.
من عام ١٩٩٩. مثال: « ٩ 1 5 » – م صنع المنتج في الأسبوع ١٥

Country of origin: Poland

Year of manufacture

To determine the year of manufacture, refer to the 3-digit production code located at the lower side part of the handle. The first digit of the production code refers to the last digit of the year of manufacture. The next two digits refer to the calendar week in the year of the manufacture.
Example: "915" – The product was manufactured in week 15 of 1999.

الضمان

يضمن المنتج هذا الجهاز لمدة عام كامل اعتباراً من تاريخ الشراء – وذلك علاوة على ضمانات التي يفرضها القانون على البائع. وخلال هذه المدة نزيل مجاناً الأعطاب التي يُصاب بها الجهاز والتي تعود إلى سوء في المادة المصنوع منها أو إلى سوء من المصنع. 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 بختمه وتوقيعه. ويمكن الاسفاده من الضمان في جميع البلدان التي يباع فيها هذا الجهاز من قبل شركة براون أو وكيلها التجاري المعتمد.

وفي حال استحقاق المضمن برجي إرسال الجهاز كاملاً مع بطاقة الضمان بعد إملاتها إلى وكيلنا التجاري المعتمد أو إلى أقرب ورشة إصلاح تابعة لشركة براون.