

BRAUN

MultiMix M 810 Duo MultiMix M 820 Trio MultiMix M 830 Trio MultiMix M 870 Quattro MultiMix M 880 Quattro MultiMix M 880 Quattro pro

Type 4642

<u>Deutsch</u>	<u>Svenska</u>
6 Gebrauchsanleitung	42 Bruksanvisning
72, 81 Garantie	75, 81 Garanti
<u>English</u>	<u>Suomi</u>
10 Use Instructions	46 Käyttöohjeet
72, 81 Guarantee	75, 81 Takuu
<u>Français</u>	<u>Türkçe</u>
14 Mode d'emploi	50 Kullanılışı hakkında malûmat
72, 81 Garantie	
<u>Español</u>	<u>Ελληνικά</u>
18 Instrucciones de uso	54 Οδηγίες χρήσεως
73, 81 Garantía	75, 81 Εγγύηση
<u>Português</u>	<u>Русский</u>
22 Instruções de uso	58 Инструкция по эксплуатации
73, 81 Garantia	75, 81 Гарантія
<u>Italiano</u>	<u>Українська</u>
26 Istruzioni d'uso	58 Інструкція з експлуатації
73, 81 Garanzia	77, 81 Гарантія
<u>Nederlands</u>	<u>عربي</u>
30 Gebruiksaanwijzing	71 طرق الاستعمال
74, 81 Garantie	78, 81 ضمان
<u>Dansk</u>	
34 Brugsanvisning	
74, 81 Garanti	
<u>Norsk</u>	
38 Bruksanvisning	
74, 81 Garanti	



Braun Infolines

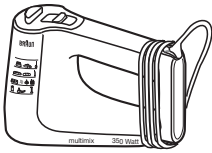
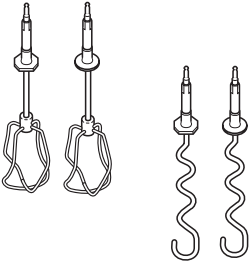
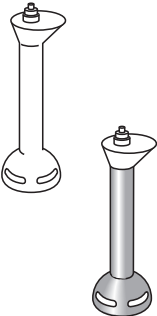
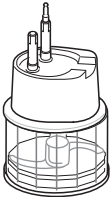
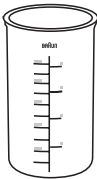
D	A	00 800 27 28 64 63 00 800 BRAUNINFOLINE
CH		08 44 - 88 40 10
GB		0800 783 70 10
IRL		1 800 509 448
F		0 800 944 802
B		0 800 14 592
E		901 11 61 84
P		808 20 00 33
I		(02) 6 67 86 23
NL		0 800-445 53 88
DK		70 15 00 13
N		22 63 00 93
S		020 - 21 33 21
FIN		020 377 877
TR		0 212 473 75 85
RUS		8 800 200 20 20
UA		+38 044 428 65 05
HK		852-25249377 (Audio Supplies Company Ltd.)

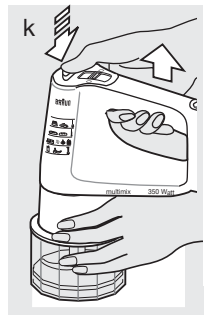
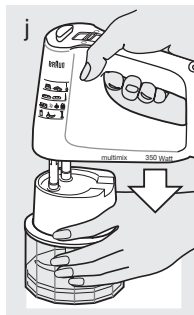
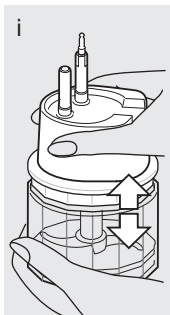
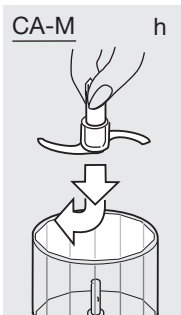
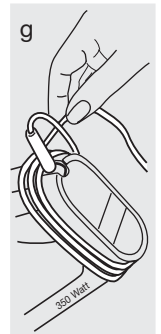
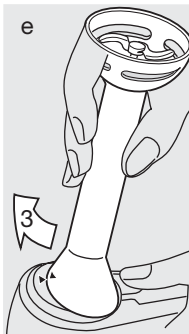
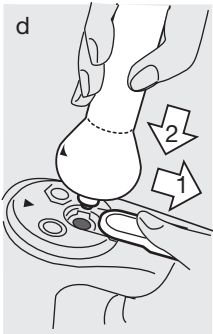
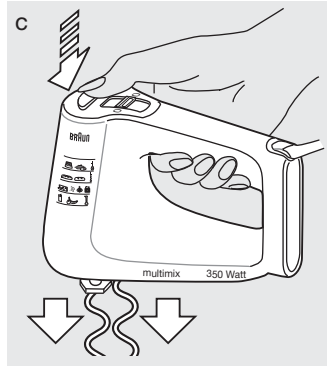
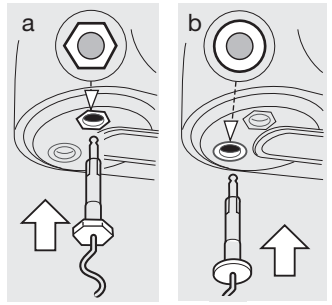
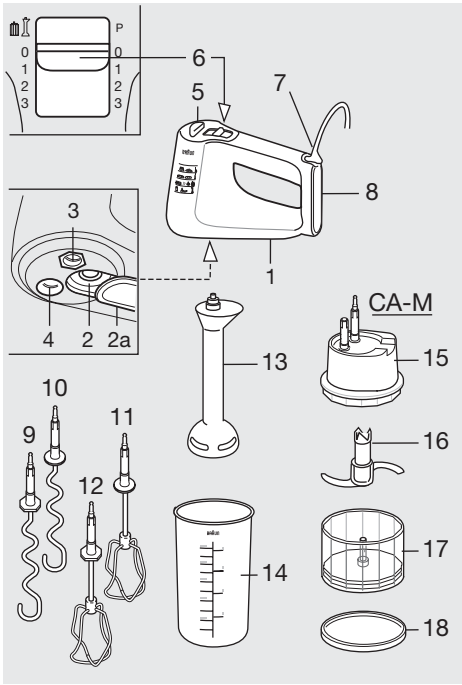
Internet:

www.braun.com

www.service.braun.com

Braun GmbH
Frankfurter Straße 145
61476 Kronberg/Germany

	M 810 Duo	M 820 Trio	M 830 Trio	M 870 Quattro	M 880 Quattro	M 880 M Quattro pro
  CA-M  	<p>●</p> <p>●</p> <p>●</p>	<p>●</p> <p>●</p> <p>●</p> <p>●</p>	<p>●</p> <p>●</p> <p>●</p> <p>●</p>	<p>●</p> <p>●</p> <p>●</p> <p>●</p>	<p>●</p> <p>●</p> <p>●</p> <p>●</p>	<p>●</p> <p>●</p> <p>●</p> <p>●</p>



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

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

- Dieses Gerät ist für die Verarbeitung haushaltsüblicher Mengen konstruiert.
- 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. Grundsätzlich raten wir aber, das Gerät von Kindern fernzuhalten.
- Prüfen Sie vor Inbetriebnahme, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.
- Um Verletzungen zu verhindern, müssen Hände, Haar, Kleidung sowie Spatel oder andere Gegenstände bei Betrieb unbedingt von den Rührbesen und Knethaken ferngehalten werden. Vermeiden Sie Kontakt mit den rotierenden Einsätzen während des Betriebs.
- Nur bei den Modellen M 870, M 880 und M 880 M:



Die Messer sind sehr scharf! Behandeln Sie Schneidwerkzeuge mit äußerster Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden.

- 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.

Gerätebeschreibung

Bei allen Modellen:

- ① Motorteil
- ② Buchse für den Stabmixer-Einsatz ⑬
- ② Abdeckung der Buchse ②
- ③ Buchse mit sechskant Umrandung
- ④ Buchse mit kreisförmiger Umrandung
- ⑤ Auswurfaste für Knethaken ⑨/⑩, die Rührbesen ⑪/⑫ und das Zerkleinerer-Zubehör CA-M
- ⑥ Schalter
- ⑦ Hochklappbare Kabeltülle mit Arretierung zum Aufwickeln des Netzkabels (g)

- ⑧ Rutschfester Bodenring
- ⑨ Knethaken mit Sechskant-Platte
- ⑩ Knethaken mit runder Platte
- ⑪ Rührbesen mit runder Platte
- ⑫ Rührbesen mit Sechskant-Platte

Nur bei den Modellen M 820, M 830, M 870, M 880 und M 880 M:

- ⑬ Stabmixer-Einsatz

Nur bei den Modellen

M 830, M 880 und M 880 M:

- ⑭ Mix-/Messbecher (nur zusammen mit dem Stabmixer-Einsatz ⑬ verwenden)

Nur bei den Modellen

M 870, M 880 und M 880 M:

Zerkleinerer-Zubehör CA-M ⑮–⑱

- ⑮ Oberteil
- ⑯ Messer
- ⑰ Arbeitsbehälter mit Modell-Prägung (CA)
- ⑱ Rutschfester Stützdeckel

Hinweis: Alle Modelle können um den Stabmixer-Einsatz ⑬ sowie das Zerkleinerer-Zubehör CA-M ⑮–⑱ und HC-M (ohne Abb.) erweitert werden, sofern das jeweilige Modell nicht ohnehin mit diesen Teilen serienmäßig ausgestattet ist. Alle Teile sind im Handel oder beim Braun Kundendienst erhältlich.

Technische Daten

Typ/Spannung/Leistung:

siehe Typenschild auf dem Motorteil ①.

Maximale Verarbeitungszeit:

mit den Knethaken	5 Minuten
mit den Rührbesen	15 Minuten

Automatische Abschaltung

Bei Überbeanspruchung des Gerätes, z.B. beim Blockieren des Motors, kann eine automatische Abschaltung des Motorteils erfolgen. In einem solchen Fall können leichte Vibrationen des Gerätes festgestellt werden. Die Werkzeuge drehen sich dann nicht mehr oder nur extrem langsam. Das Motorteil ausschalten, damit das Gerät abkühlen kann. Nach einer Abkühlpause von mindestens 10 Minuten kann erneut eingeschaltet werden.

Schalter ⑥

Schalterstellung:

P = Momentstufe «pulse» (Geschwindigkeit entspricht Schaltstufe 3)

- 0 = Aus
- 1 = Niedrige Geschwindigkeit
- 2 = Mittlere Geschwindigkeit
- 3 = Hohe Geschwindigkeit

Zusammensetzen/ Auseinandernehmen

Wichtig: Vor dem Zusammensetzen und Auseinandernehmen stets den Schalter auf «0» stellen und den Netzstecker ziehen, um ein unbeabsichtigtes Einschalten des Gerätes beim Einsetzen der beiden Rührbesen bzw. der Knethaken zu vermeiden.

Richtiges Einsetzen der beiden Rührbesen bzw. der Knethaken siehe Abbildungen (a) und (b). Die eingesetzten Knethaken oder Rührbesen lassen sich durch Druck auf die Auswurfaste auswerfen (c), jedoch aus Sicherheitsgründen nur bei ausgeschaltetem Handmixer.

Anwendung des Handmixers

Knethaken 9/10

Zum Kneten von Hefe-, Mürbe- und Nudelteigen sowie zum Mischen von schweren Hackfleischteigen, Pasten oder Brandteigen.

Grundsätzlich sind alle Schaltstufen geeignet. Die Schaltstufen werden wie folgt empfohlen:

Schaltstufe 1:

- Einarbeiten (z. B. von Nüssen und Früchten) in schwere Teige.

Schaltstufe 2:

- Durchkneten des Teigballens und Einarbeiten von Zutaten.

Schaltstufe 3:

- Schnelles Mischen aller Zutaten.

Rührbesen 11/12

Zur Herstellung von Rühr- und Bisquitteigen sowie Kartoffelpüree. Zum Schlagen von Schlagsahne (ab 100 ml Sahne), Eiweiß (ab 1 Eiweiß), cremigen Massen. Grundsätzlich sind alle Schaltstufen geeignet. Die Schaltstufen werden wie folgt empfohlen:

Schaltstufe 1:

- Vorsichtiges Unterheben von Eiweiß oder von anderen Schäumen.
- Einarbeiten von Mehl in Schaummassen, ohne diese zu zerstören (z. B. Bisquit).

- Gleichmäßiges Einarbeiten von Mehl, Kakao usw., ohne den Mehlstaub aufzuwirbeln.
- Zerstampfen von gekochten Kartoffeln für Püree.

Schaltstufe 2:

- Anfangs- und Endgeschwindigkeit zum Schlagen von größeren Sahnemengen.
- Schlagen von kleineren Sahnemengen.
- Einarbeiten von Flüssigkeiten in Massen (geringeres Abspritzen der Flüssigkeit, z. B. bei Kartoffelpüree).

Schaltstufe 3:

- Schlagen von Schlagsahne, Eiweiß, Bisquit und anderen schaumigen Massen, z. B. Desserts.
- Rühren von cremigen Massen und Mischungen.

Tipps:

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

Stabmixer-Einsatz

(Nur bei den Modellen M 820, M 830, M 870, M 880 und M 880 M)

Zum Einsetzen des Stabmixer-Einsatzes 13 in das Motorteil 1 die Abdeckung der Buchse 2 zurückziehen (d) und den Stabmixer-Einsatz so in die Buchse 2 einsetzen, dass die Markierung auf dem Stabmixer mit der Markierung auf dem Motorteil übereinstimmt (e). Dann eine viertel Umdrehung im Uhrzeigersinn drehen (e), bis der Stabmixer-Einsatz einrastet. Zum Abnehmen den Stabmixer eine viertel Umdrehung gegen den Uhrzeigersinn drehen und abziehen.

Wichtig: Den Stabmixer-Einsatz nur bis bis zu $\frac{2}{3}$ in das Gut eintauchen.

Mit dem Stabmixer-Einsatz kann man pürieren und mixen. Er eignet sich beispielsweise für die Zubereitung von

Saucen, Suppen, Mayonnaise, Diät- und Babynahrung sowie zum Mixen von Getränken.

Wichtig: Der Stabmixer-Einsatz lässt sich nur auf Momentstufe (Schalterstellung «P») betreiben. Siehe Absatz «Schalter ⑥». Die Schalterstellungen «1», «2» und «3» sind bei eingesetztem Stabmixer-Einsatz aus Sicherheitsgründen außer Funktion.

Der Stabmixer-Einsatz kann in dem praktischen Mix-/Messbecher verwendet werden – aber auch in jedem anderen Gefäß. Wenn beim Kochen direkt im Kochtopf gearbeitet werden soll, den Topf vom Herd nehmen, um den Stabmixer-Einsatz nicht zu überhitzen. Damit nichts herausspritzt, den Stabmixer-Einsatz immer erst im Gefäß einschalten. Den Schalter so lange festhalten, wie mit dem Gerät gearbeitet wird. Zum Ausschalten des Gerätes einfach den Schalter loslassen.

Wichtig: Der Mix-/Messbecher ist nur in Verbindung mit dem Stabmixer-Einsatz für kleinere Mengen zu verwenden; nicht mit dem Rührbesen verwenden. Den Mix-/Messbecher nicht im Mikrowellenherd benutzen.

Zerkleinerer-Zubehör

(Nur bei den Modellen M 870, M 880 und M 880 M)

Max. Füllmenge: 250 g Fleisch

Zusammensetzen und Benutzen

- Das Messer ⑩ ist für den Transport durch eine Kunststoff-Hülle geschützt. Vor dem Einsetzen des Messers in den Arbeitsbehälter die Hülle abziehen. **Vorsicht: Das Messer ist sehr scharf! Nur an dem dafür vorgesehenen Kunststoffgriff anfassen.**
- Setzen Sie den Stützdeckel auf den Boden des Arbeitsbehälters.
- Das Messer auf die Achse im Arbeitsbehälter setzen (h).
- Zu verarbeitendes Gut in den Arbeitsbehälter füllen.
- Das Oberteil auf den Arbeitsbehälter aufstecken (i).
- Sicherheitsverriegelung:
Das Zerkleinerer-Zubehör läuft nur bei richtig verschlossenem Oberteil.

- Das Motorteil auf das Oberteil des Zerkleinerer-Zubehörs setzen, indem die beiden Wellen des Oberteils in die entsprechenden Buchsen des Motorteils eingesetzt werden (j), bis das Oberteil einrastet.
- Für kurze, schnelle Verarbeitungszeiten die Momentstufe (Schalterstellung «P») wählen; für die feine Zerkleinerung aller Güter die Schaltstufe «3». Halten Sie das Motorteil während der Verarbeitung fest und lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt laufen.

Verarbeitungsbeispiele

- Nicht verarbeitet werden sollten Eiskwürfel und extrem hartes Gut (z. B. Muskatnüsse, Kaffeebohnen, Schokolade).
- Bei Fleisch darauf achten, dass alle Knochen, Sehnen und Knorpelanteile vorher entfernt sind.
- Außer Fleisch sind z. B. auch Käse, Zwiebeln, Petersilie, getrocknetes Obst, Tomaten, Karotten, Äpfel usw. zur Verarbeitung im Zerkleinerer-Zubehör geeignet.
- Bei Verarbeitung von gekochtem Gut: Einige Minuten abkühlen lassen und dann erst in den Arbeitsbehälter füllen.
- Der Stützdeckel dient auch zum luftdichten Verschließen des Arbeitsbehälters.

Rezeptbeispiel:

Trockenfrüchte in Vanille-Honig

(geeignet als Füllung für Bratäpfel oder Brotaufstrich)

(Verwenden Sie das Zerkleinerer-Zubehör (CA-M), Geschwindigkeit «P»)


Füllen Sie 150 g cremigen Honig, 75 g Trockenpflaumen und 75 g Trockenfeigen in den Arbeitsbehälter und mixen Sie alles 10 Sekunden lang. Fügen Sie dann 50 ml Wasser (mit Vanille-Aroma) hinzu und mixen Sie noch 3 Sekunden weiter.

Verarbeitungstabelle für das Zerkleinerer-Zubehör CA-M

Produkt	Füllmenge	Vorbereitung	Verarbeitungszeit
Rindfleisch (mager)	250 g	ca. 2-cm-Würfel	15 Sek.
Schweinefleisch (mager)	250 g	ca. 2-cm-Würfel	15–20 Sek.
Käse	100 g	ca. 2-cm-Würfel ohne Rinde	40–50 Sek.
Mandeln	200 g	ganz	30–40 Sek.
Eier (hartgekocht)	2 Stück	halbiert	3–5 Impulse
Zwiebeln	100 g	geviertelt	5–10 Sek.
Petersilie	1 Bund	Stiele entfernt, trockengetupft	15–20 Sek.
Karotten	200 g	in Stücke geschnitten	15 Sek.
Harte Brötchen (für Panaden)	1 Stück	in Stücke geschnitten	20–30 Sek.

Die angegebenen Verarbeitungszeiten sind Richtwerte; sie sind auch von der Qualität des Gutes, dem gewünschten Feinheitsgrad usw. abhängig.

Auseinandernehmen

- Schalten Sie das Motorteil vor dem Auseinandernehmen stets aus (Schalterstellung «0»). Zum Abnehmen des Motorteils die Auswurfaste drücken, das Zerkleinerer-Zubehör mit einer Hand festhalten und dabei das Motorteil abziehen (k).
- Bevor Sie das verarbeitete Gut entleeren, entnehmen Sie zuerst das Messer aus dem Arbeitsbehälter. Vorsicht! Das Messer  ist sehr scharf. Nur am Messerschaft anfassen. Das Messer lässt sich aus Sicherheitsgründen nicht in jeder Stellung aus dem Arbeitsbehälter nehmen. Drehen Sie ggf. den Messerschaft etwas hin und her, bis es sich sicher herausnehmen lässt.

Reinigung

Hinweis: Bei farbstoffreichen Gütern (z.B. Karotten) können Kunststoffteile beschlagen. Vor dem Spülen mit Speiseöl sauberwischen.

Handmixer

Vor jeder Reinigung des Gerätes den Netzstecker ziehen. Die Knethaken und Rührbesen können in der Spülmaschine gereinigt werden. Das Motorteil nur mit einem feuchten Tuch abwischen. Das Motorteil darf nicht ins Wasser getaucht oder unter fließendes Wasser gehalten werden.

Stabmixer-Einsatz

Vorsicht! Das Messer ist sehr scharf. Den Stabmixer-Einsatz unter fließendem Wasser abspülen. Fetthaltige Rückstände sollten mit einem handelsüblichen Spülmittel entfernt werden. Nicht mit spitzen oder scharfen Gegenständen Rückstände unter dem Messer entfernen. Der Mix-/Messbecher kann in der Spülmaschine gereinigt werden.

Zerkleinerer-Zubehör

Vorsicht! Das Messer ist sehr scharf. Nur an dem dafür vorgesehenen Kunststoffgriff anfassen. Der Arbeitsbehälter, der rutschfeste Stützdeckel und das Messer können in der Spülmaschine gereinigt werden. Das Oberteil nicht ins Wasser tauchen! Die Innenseite des Oberteils kann unter fließendem Wasser abgespült werden. Es darf aber kein Wasser in das obere Teil eindringen.

Änderungen vorbehalten.

Dieses Gerät entspricht den EU-Richtlinien EMV 2004/108/EG und Niederspannung 2006/95/EC.



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

Read all instructions carefully before using this product.

- This appliance was constructed to process normal household quantities.
- This appliance is not intended for use by children or persons with reduced physical 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.
- Before operating, check whether your voltage corresponds to the voltage printed on the top of the unit.
- Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from whisks and dough hooks during operation to prevent personal injury. Do not contact moving parts during operation.
- Only with the models M 870, M 880 and M 880 M:



The blades are very sharp! To avoid injuries, please handle blades with utmost care.

- 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.

Description

All models:

- ① Motor part
- ② Opening for the handblender attachment ⑬
- ②a Cover for the opening ②
- ③ Opening marked with a hexagon
- ④ Opening marked with a circle
- ⑤ Ejection key for the dough hooks ⑨/⑩, the whisks ⑪/⑫ and the chopper attachment CA-M
- ⑥ Switch
- ⑦ Locking flap-up spout for winding up the cord around the motor part (g)
- ⑧ Anti-skid base ring
- ⑨ Dough hook with hexagonal plate
- ⑩ Dough hook with round plate
- ⑪ Whisk with round plate
- ⑫ Whisk with hexagonal plate

With the models M 820, M 830, M 870, M 880 and M 880 M only:

- ⑬ Handblender attachment

With the models M 830, M 880 and M 880 M only:

- ⑭ Mixing/measuring beaker (to be used only with the handblender attachment ⑬)

With the models M 870, M 880 and M 880 M only:

- Chopper attachment CA-M ⑮–⑱
- ⑮ Upper part
- ⑯ Blade insert
- ⑰ Chopper bowl with model identification on the bowl (CA)
- ⑱ Anti-skid double function base/lid

Notice: All models can be extended by the handblender attachment ⑬ and the chopper attachment CA-M ⑮–⑱ and HC-M (without illustration), if these attachments are not standard with your model.

Specifications

Voltage/wattage:

see type plate on the motor part ①.

Maximum operating time:	
with the dough hooks	5 minutes
with the whisks	15 minutes

Automatic shut-off

If the appliance is overloaded, e.g. if the motor is blocked, the motor part may be automatically switched off.

If this is the case, light vibrations may be observed. The inserts stop rotating or rotate only very slowly. Turn the switch off, so that the motor can cool off. After a cooling off period of at least 10 minutes it can be switched on again.

Switch ⑥

Switch position:

P = «pulse» (speed corresponds to setting «3»)

- 0 = Off
- 1 = Low speed
- 2 = Medium speed
- 3 = High speed

Assembling/disassembling

Important: Always set the switch to position «0» and unplug the appliance before

assembling or disassembling the appliance, in order to avoid accidentally switching on the appliance when inserting the two dough hooks or two whisks. For inserting the dough hooks and whisks correctly, see illustrations (a) and (b).

Once inserted, the dough hooks or whisks can only be ejected by pressing the ejection key (c). However, for safety reasons this is only possible when the handmixer is switched off.

How to use the handmixer

Dough hooks ⑨/⑩

For kneading yeast dough, pasta dough, pastries, as well as for mixing heavy minced meat doughs.

Generally all speed settings may be used. The speed settings are recommended as follows:

Switch position 1:

- Mixing (of e.g. nuts and fruits) into heavy doughs.

Switch position 2:

- Kneading of the dough ball and working in of ingredients.

Switch position 3:

- Fast mixing of all ingredients.

Whisks ⑪/⑫

For mixing cake mixtures, sponges and mashed potatoes.

For whipping cream (minimum 100 ml cream), eggwhites (minimum 1 eggwhite), and creamy ingredients.

Generally all speed settings may be used. The speed settings are recommended as follows:

Switch position 1:

- For carefully adding whipped eggwhites or other foamy ingredients.
- Adding flour to foamy substances, without flattening them (e.g. sponges).
- Smoothly adding flour, cacao etc. without blowing them around.
- Mashing of boiled potatoes for mashed potatoes.

Switch position 2:

- Initial and final speed when whipping large quantities of cream.

- Whipping of smaller quantities of cream.
- Adding of liquids to processed goods (little splashing of the liquids, e.g. mashed potatoes).

Switch position 3:

- Whipping of cream eggwhites, sponges and other foamy goods, e.g. desserts.
- Mixing of creamy goods and mixtures.

Tips:

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

Handblender attachment

(With the models M 820, M 830, M 870, M 880 and M 880 M)

To insert the handblender attachment ③ into the motor part, slide back the cover of the opening for the handblender attachment ② (d) and insert the handblender attachment into the opening ② so that the marking on the handblender attachment aligns with the marking on the motor part (e). Then turn the handblender 90° clockwise (e), until it locks. To remove the handblender attachment, turn it 90° anti-clockwise and pull it off.

Important: Do not immerse more than $\frac{2}{3}$ of the handblender shaft (f).

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

Important: The handblender attachment can be operated only in the «pulse» mode (switch position «P» – see section «Switch ⑥»). When the handblender attachment is inserted into the motor part, the switch positions «1», «2» and «3» do not function for safety reasons.

The handblender attachment can be used in the practical mixing/measuring beaker, but you can operate the Braun handblender attachment just as well in any bowl, pan or other container too.

Should you want to blend directly in the saucepan while cooking, take the pan from the stove first and allow to cool to protect your handblender attachment from overheating. Never use your handblender attachment in very hot or boiling ingredients. To avoid splashing, insert the handblender attachment into the vessel first, and then switch the appliance on. Keep the switch pressed down as long as you operate your handblender attachment. Turn appliance off first by releasing the switch when you are finished.

Important: The mixing/measuring beaker may be used only with the handblender attachment for processing smaller quantities. It should not be used with a whisk. Do not place the mixing/measuring beaker into a microwave oven.

Chopper attachment

(With the models M 870, M 880 and M 880 M only)

Maximum capacity: 250 g of meat

Assembling and operating

- Pull off the plastic blade cover from the blade [®] insert.

Caution: Blades are sharp! Always hold by the upper plastic part.

- Place the double function base/lid on the bottom of the chopper bowl.
- Place the blade insert on the centre pin of the chopper bowl (h).
- Place the food into the chopper bowl.
- Set the upper part on the chopper bowl (i).
- Safety lock: The chopper will not work if the upper part is not fitted properly.
- Connect the chopper attachment with the motor part by inserting the two pins on the upper part into the two corresponding openings on the bottom of the motor part, until the upper part locks into place (j).
- Use the «pulse» mode (switch position «P») for brief and fast processing whereas the switch position «3» should

be used for fine grating. Always hold the motor part with your hand and do not allow the appliance to operate unsupervised.

Food preparation and chopping

- Do not chop ice cubes or extremely hard food, such as nutmeg, chocolate and coffee beans.
- When chopping meat, ensure that all bones, tendons and gristles are removed.
- Besides meat, the chopper attachment can also be used, e.g. for cheese, onions, parsley, dried fruits, tomatoes, carrots, apples etc.
- When chopping cooked food, allow it to cool off for a few minutes before putting it into the chopper bowl.
- The double function base/lid also serves as air-tight cover for the chopper bowl.

Recipe example:

Dried Fruit in Vanilla-Honey

(as a pancake stuffing or spread)

(Use the chopper attachment (CA-M), speed: «P»)

Fill 150 g creamy honey, 75 g prunes and 75 g dried figs into the chopper bowl and chop 10 seconds, then add 50 ml water and 3 drops vanilla aroma and resume chopping for 3 seconds.

Processing guide for the chopper attachment CA-M

Food	Quantity	Preparation	Approx. time
Meat (lean)	250 g	approx. 2 cm cubes	15 sec.
Cheese	100 g	approx. 2 cm cubes	40-50 sec.
Almonds	200 g	whole	30-40 sec.
Hard boiled eggs	2 eggs	halved	3-5 pulses
Onions	100 g	quartered	5-10 sec.
Parsley	handful	stalks removed	15-20 sec.
Carrots	200 g	cut in pieces	15 sec.
Hard rolls (for breadcrumbs)	1 roll	cut in pieces	20-30 sec.


The processing times indicated are approximate; they also depend on the quality of the food to be processed and the degree of fineness you want.

Disassembling

- Switch the motor part off (switch position «0») before you start disassembling.

To remove the motor part from the upper part, keep the ejection key pressed, hold the upper part of the chopper attachment with one hand and lift the motor part off (k).

- Before you remove the processed food from the chopper bowl, first remove the blade insert.

Caution! The blade  is very sharp. Hold by the upper plastic part only. For safety reasons, the blade insert cannot be removed in every position. If necessary, turn the upper plastic part slightly to and fro until the blade insert can be removed.

Cleaning

Notice: When processing foods with colour (e.g. carrots), the plastic parts of the appliance can become discoloured. Wipe these parts with cooking oil, before cleaning them with detergents.

Handmixer

Always unplug the appliance before cleaning.

The dough hooks and the whisks can be cleaned in the dishwasher. The motor part should be cleaned with a damp cloth only. Do not immerse the motor part in water or hold it under running water.

Handblender attachment

Caution! The blade is very sharp. The handblender attachment can be cleaned by holding it under running water. It may be necessary to clean it with soap/mild detergents and water to remove residues from oily foods. Do not use any sharp or pointed objects to remove residues under the blade. The mixing/measuring beaker can be cleaned in the dishwasher.

Chopper attachment

Caution when handling the blade insert. Always hold it by the upper plastic part. The blade insert, the chopper bowl and the anti-skid double function base/lid may be cleaned in the dishwasher. Do not immerse the upper part in water! Rinse only the inside of the upper part under running water, but keep water from entering the outside of the upper part, where the motor part is to be attached.

Subject to change without notice.

This product conforms to the European Directives EMC 2004/108/EC and Low Voltage 2006/95/EC.



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 ont été conçus afin de répondre aux plus grandes exigences de qualité, de fonctionnalité et de design. Nous espérons que vous apprécierez pleinement votre nouvel appareil Braun.

Attention

Lire avec attention le mode d'emploi avant d'utiliser cet appareil.

- Cet appareil a été conçu pour une utilisation domestique.
 - Cet appareil n'est pas destiné à des enfants ou à des personnes aux capacités mentales et physiques réduites à moins qu'elles ne soient sous la surveillance d'un adulte responsable de leur sécurité. Mais de manière générale nous recommandons de maintenir cet appareil hors de portée des enfants.
 - Avant de mettre en marche le batteur, vérifier que le voltage correspond au voltage indiqué sur le haut de l'appareil.
 - Veuillez garder vos mains, cheveux, vêtements, ainsi que les spatules et autres ustensiles de cuisine, éloignés des accessoires fouets et crochets pétrisseurs pendant leur fonctionnement, pour éviter tous risques d'accidents corporels.
- Ne pas toucher aux parties des accessoires en mouvement durant leur fonctionnement.

• Concerne uniquement les modèles

M 870, M 880 et M 880 M :



Les lames sont très tranchantes ! Pour ne pas vous blesser, manipulez les lames avec précaution.

- 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.

Description

Tous modèles :

- ① Bloc-moteur
- ② Ouverture pour la mise en place de l'accessoire mixeur ⑬
- ② Couvercle de protection de l'ouverture ②
- ③ Ouverture hexagonale

- ④ Ouverture circulaire
- ⑤ Bouton d'éjection des crochets pétrisseurs ⑨/⑩, des fouets ⑪/⑫ et de l'accessoire hachoir CA-M
- ⑥ Interrupteur
- ⑦ Blocage du cordon rotatif pour enrouler le cordon autour du bloc-moteur (g)
- ⑧ Base anti-dérápante
- ⑨ Crochet pétrisseur avec embout hexagonal
- ⑩ Crochet pétrisseur avec embout rond
- ⑪ Fouet avec embout rond
- ⑫ Fouet avec embout hexagonal

Modèles M 820, M 830, M 870, M 880 et M 880 M :

- ⑬ Accessoire pied mixeur

Modèles M 830, M 880 et M 880 M :

- ⑭ Bol mélangeur gradué (ne peut être utilisé qu'avec l'accessoire mixeur ⑬)

Modèles M 870, M 880 und M 880 M :

Accessoire hachoir CA-M ⑮–⑰

- ⑮ Partie supérieure
- ⑯ Couteau
- ⑰ Bol hachoir avec identification du modèle sur le bol (CA)
- ⑱ Socle anti-dérápant double fonction socle/couvercle

Note : Tous les modèles peuvent être équipés des accessoires optionnels, mixeur ⑬ et hachoir CA-M ⑮–⑰ et HC-M (sans illustration).

Spécifications

Voltage/puissance : voir plaque d'information sur le bloc-moteur ①.

Temps d'utilisation maximale :	
crochets pétrisseurs	5 minutes
fouets	15 minutes

Arrêt automatique

En cas de surcharge (si le moteur est bloqué par exemple), le bloc-moteur s'arrêtera automatiquement. Dans ce cas, de légères vibrations peuvent être observées. Les accessoires (fouets, crochets) cessent alors de fonctionner (ou tournent très lentement). Il faut arrêter le moteur afin qu'il puisse refroidir. Après refroidissement (environ 10 minutes) l'appareil pourra être remis en marche.

Interrupteur ⑥

Positions de l'interrupteur :

P = vitesse instantanée « pulse » (la vitesse correspond à la position « 3 »)

0 = arrêt

1 = vitesse lente

2 = vitesse intermédiaire

3 = vitesse rapide

Montage/démontage

Important : Lors du montage/démontage des crochets pétrisseurs ou des fouets placer toujours l'interrupteur en position « 0 » et débrancher l'appareil afin d'éviter la mise en marche accidentelle du batteur. Pour insérer correctement les crochets pétrisseurs et les fouets, vous reporter à l'illustration (a) et (b).

Lorsque les crochets pétrisseurs ou les fouets sont bien mis en place, ils peuvent être retirés en utilisant le bouton d'éjection (c). Pour des raisons de sécurité cette opération n'est possible que lorsque le batteur est en position arrêt.

Utilisation du batteur

Crochets pétrisseurs ⑨/⑩

Pour pétrir pâtes à brioches, pâtes à tartes et autres pâtes à gâteaux. Toutes les vitesses peuvent être utilisées.

Recommandations d'utilisation

Position 1 :

- Pour mélanger noix ou fruits par exemple dans les pâtes lourdes

Position 2 :

- Pour pétrir les pâtes en boule

Position 3 :

- Pour mixer rapidement tous les ingrédients

Fouets ⑪/⑫

Pour mélanger pâtes à cake, pâtes légères et purées de pommes de terre. Pour battre la crème (100 ml de crème minimum), pour monter les blancs en neige (1 blanc d'oeuf minimum). Toutes les vitesses peuvent être utilisées.

Recommandations d'utilisation

Position 1 :

- Pour incorporer délicatement des blancs d'oeuf en neige.

- Pour incorporer la farine à des substances mousseuses sans faire retomber le mélange (ex. pâtes à cake).
- Pour mélanger délicatement farine, cacao.
- Pour écraser des pommes de terre cuites pour la purée.

Position 2 :

- Pour la crème fouettée.
- Pour ajouter des liquides dans des préparations en cours (pour éviter les éclaboussures ex : purée de pommes de terre).

Position 3 :

- Pour la crème fouettée, les blancs en neige, les pâtes légères et autres préparations mousseuses.
- Pour mélanger différents ingrédients crémeux.

Petits trucs :

- Afin d'obtenir de meilleurs résultats tous les ingrédients doivent être à la même température : beurre, oeufs etc ... seront retirés du réfrigérateur quelques heures avant d'être utilisés.
- La crème fouettée sera plus volumineuse si la crème est bien glacée avant d'être fouettée.
- La purée de pommes de terre sera plus crémeuse si tous les ingrédients sont utilisés lorsqu'ils sont encore chauds (dès que les pommes de terre sont retirées de la casserole).

Accessoire pied mixeur

(disponible uniquement avec les modèles M 820, M 830, M 870, M 880 et M 880 M)

Pour fixer le pied mixeur ⑬ sur le bloc-moteur, repousser le couvercle de l'ouverture mixeur ⑭ (d) et insérer le pied mixeur dans l'ouverture ② ; la marque du pied mixeur doit être alignée sur la marque du bloc-moteur (e).

Puis tourner le pied mixeur à 90° dans le sens des aiguilles d'une montre (e) jusqu'à enclenchement.

Pour retirer le pied mixeur, le tourner à 90° dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Important : Il ne faut cependant pas plonger plus des $\frac{2}{3}$ du pied mixeur (f).

L'accessoire pied mixeur permet de mixer et mélanger rapidement et facilement les sauces, les soupes, la mayonnaise ainsi que les repas de bébé.

Important : L'accessoire pied mixeur ne peut être utilisé qu'en position « vitesse instantanée » (position « P » – voir section « Interrupteur ⑥ »). Pour des raisons de sécurité, lorsque le pied mixeur est mis en place sur le bloc-moteur, les positions « 1 », « 2 » et « 3 » ne peuvent pas fonctionner.

Le pied mixeur peut être utilisé dans le bol mélangeur gradué ou dans n'importe quel autre récipient.

Lorsqu'on utilise le mixeur directement dans une casserole, il faut d'abord la retirer du feu, et faire refroidir les ingrédients, cela afin de protéger l'appareil contre toute surchauffe. Ne jamais utiliser le mixeur dans des ingrédients très chauds ou bouillants.

Afin d'éviter les éclaboussures introduire tout d'abord le mixeur dans les aliments, puis mettre l'appareil en marche. Pour faire fonctionner l'appareil, maintenir l'interrupteur enfoncé. Pour arrêter l'appareil relâcher la pression de l'interrupteur.

Important : Le bol mélangeur gradué ne peut-être utilisé qu'avec le pied mixeur pour mixer/mélanger de petites quantités. Il ne peut pas être utilisé avec les fouets. Le bol mélangeur gradué ne va pas au micro-ondes.

Accessoire hachoir

(uniquement avec les modèles M 870, M 880 et M 880 M)

Capacité maximale: 250 g de viande

Montage/démontage

- Retirer la protection plastique du couteau ⑥.

Attention : le couteau est très affûté. Le manipuler en le tenant par la partie supérieure en plastique.

- Placer le couvercle/base double fonction sous le bol hachoir.
- Placer le couteau sur l'axe central du bol hachoir (h).

- Placer les ingrédients dans le bol hachoir.
- Placer la partie supérieure sur le bol hachoir (i).
- Fermeture de sécurité : le hachoir ne fonctionnera que si la partie supérieure est bien mise en place.
- Connecter le bol hachoir au bloc-moteur en insérant les deux axes de la partie supérieure dans les deux ouvertures correspondantes du bloc-moteur, jusqu'à enclenchement (j).
- Utiliser la position « pulse » (position « P ») pour hacher rapidement. La position « 3 » sera utilisée pour un hachage très fin. Toujours maintenir la partie bloc-moteur avec la main et ne pas laisser l'appareil fonctionner sans surveillance.

Préparation des aliments et hachage

- Le bol hachoir ne doit pas être utilisé avec des glaçons ou des aliments très durs comme la noix de muscade, chocolat et grains de café.
- Pour bien hacher la viande, s'assurer que les os, les tendons et les nerfs ont été retirés.
- Le bol hachoir peut être utilisé pour hacher la viande, le fromage, les oignons, le persil, les fruits secs, les tomates, les carottes, les pommes.
- Pour hacher les ingrédients cuits, les laisser tout d'abord refroidir quelques minutes avant de les mettre dans le bol hachoir.
- Le socle/couvercle peut être également utilisé comme couvercle hermétique sur le bol hachoir.

Exemple de recette :

Fruits secs au miel-vanille
(garniture pour crêpe ou à tartiner)
(Utilisez la rubrique sur le hachoir (CA-M), vitesse : « P »)


Mettez 150 g de miel crémeux, 75 g de prunes et 75 g de figues séchées dans le bol du hachoir, et hachez pendant 10 secondes. Ajoutez ensuite 50 ml d'eau et 3 gouttes d'extrait de vanille et reprenez le hachage pendant 3 secondes.

Guide d'utilisation avec l'accessoire hachoir CA-M

Ingrédients	Quantités	Préparations	Temps approximatif
Boeuf maigre	250 g	cubes approx. de 2 cm	15 sec.
Porc maigre	250 g	cubes approx. de 2 cm	15–20 sec.
Fromages	100 g	cubes approx. de 2 cm	40–50 sec.
Amandes	200 g	entières	30–40 sec.
Oeufs durs	2 oeufs	coupés en deux	3–5 impulsions
Oignons	100 g	coupés en quatre	5–10 sec.
Persil	1 poignée	sans les tiges	15–20 sec.
Carottes	200 g	coupées en morceaux	15 sec.
Pain sec (pour panure)	1 croûton	coupe en morceaux	20–30 sec.

Les temps de préparation indiqués sont approximatifs ; ils dépendent de la qualité des ingrédients utilisés ainsi que du degré de finesse que l'on désire obtenir.

Pour désassembler

- Arrêter tour d'abord l'appareil (en position « 0 »).
Pour déconnecter le bloc-moteur du bol hachoir, appuyer sur le bouton d'éjection, et tout en maintenant le bol hachoir soulever le bloc-moteur (k).
- Avant de retirer les aliments du bol, retirer tout d'abord la lame.
Attention! La lame  étant très affûtée, toujours la tenir par son manche en plastique. Pour des raisons de sécurité, la lame ne peut être retirée que dans certaines positions. Si nécessaire, tourner légèrement la lame par son manche jusqu'à ce qu'elle puisse être retirée.

Nettoyage

Note : lorsque l'on utilise des aliments colorés (comme les carottes) les parties en plastique de l'appareil peuvent se colorer. Les nettoyer avec un chiffon imbibé d'huile de cuisine avant d'utiliser un liquide vaisselle.

Batteur

Débrancher l'appareil avant de le nettoyer. Les crochets pétrisseurs et les foutes peuvent être mis au lave-vaisselle.

Le bloc-moteur se nettoie avec un chiffon humide uniquement.

Ne pas plonger le bloc-moteur dans l'eau ou le passer sous l'eau courante.

Accessoire pied mixeur

Attention! La lame étant très affûtée. Le pied mixeur peut être nettoyé sous l'eau courante. On peut également utiliser un liquide vaisselle pour supprimer toutes traces de gras.

Ne pas utiliser d'objet pointu ou tranchant pour retirer les résidus éventuels coincés sous le couteau.

Le verre mesureur gradué peut être nettoyé au lave-vaisselle.

Accessoire hachoir

Toujours maintenir le couteau par sa partie supérieure en plastique. Le bol hachoir et le socle double fonction socle/couvercle peuvent être nettoyés au lave-vaisselle. Ne pas plonger dans l'eau la partie supérieure.

Rincer l'intérieur de la partie supérieure sous l'eau courante en prenant soin de ne pas mouiller la partie haute (là où s'adapte le bloc-moteur).

Sauf modifications.

Cet appareil est conforme aux normes Européennes fixées par les Directives 2004/108/EC et la directive Basse Tension 2006/95/EC.



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 niveles de calidad, funcionalidad y diseño. Esperamos que le satisfaga su nuevo pequeño aparato electrodoméstico Braun.

Atención

Lea cuidadosamente el folleto de instrucciones antes de utilizar este aparato.

- Este aparato está diseñado para preparar cantidades habituales en el uso doméstico.
- Este aparato no es para uso de niños ni personas con minusvalías físicas 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.
- Antes de conectar el aparato a la red, verifique que el voltaje indicado en la base de su aparato corresponda al de su hogar.
- Para prevenir situaciones de peligro, mantenga manos ropa, cabello así como espátulas y otros utensilios, alejados de la varilla o del accesorio amasador. No tocar durante su funcionamiento la parte móvil del aparato.
- Sólo los modelos M 870, M 880 y M 880 M:



¡Las cuchillas están muy afiladas! Para evitar daños, por favor, maneje las hojas con sumo cuidado.

- 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.

Descripción

En todos los modelos:

- ① Cuerpo del motor
- ② Encaje para el accesorio varilla batidor ⑬
- ②a Tapa del encaje ②
- ③ Encaje con señal hexagonal
- ④ Encaje con señal circular
- ⑤ Tecla de expulsión de los amasadores ⑨/⑩, los batidores ⑪/⑫ y del accesorio picador CA-M

- ⑥ Selector de velocidades
- ⑦ Salida de cable con fijación en posición elevada para facilitar su enrollado en el cuerpo del motor (g)
- ⑧ Base antideslizante
- ⑨ Amasador con disco hexagonal
- ⑩ Amasador con disco redondo
- ⑪ Batidor con disco redondo
- ⑫ Batidor con disco hexagonal

Sólo los modelos

M 820, M 830, M 870, M 880 y M 880 M:

- ⑬ Varilla batidora

Sólo los modelos

M 830, M 880 y M 880 M:

- ⑭ Vaso medidor/mezclador (para usar únicamente con la varilla batidora ⑬)

Sólo los modelos

M 870, M 880 y M 880 M:

Accesorio picador CA-M ⑮-⑯

- ⑮ Parte superior
- ⑯ Cuchilla
- ⑰ Bol del accesorio picador con la identificación del modelo en el lateral (CA)
- ⑱ Tapa/base de doble función

Nota: Todos los modelos se pueden complementar con el accesorio de varilla batidora ⑬ y el accesorio picador CA-M ⑮-⑯ y HC-M (sin ilustración), si estos accesorios no vinieran en su modelo.

Especificaciones

Voltaje/watios: ver placa del motor ①.

Tiempo máximo de utilización:	
con los amasadores	5 minutos
con los batidores	15 minutos

Desconexión automática

Si el aparato se sobrecarga, ej. si el motor está bloqueado, automáticamente el motor se desconectará. Si este es el caso, se observarán ligeras vibraciones. Los accesorios dejarán de girar o lo harán muy despacio. Pare el motor, y déjelo enfriar. Después de un período mínimo de 10 minutos podrá conectarlo de nuevo.

Selector ⑥

Posiciones del selector:

P = «Pulsador» (la velocidad coincide con la de la posición «3»)

- 0 = Paro
- 1 = Velocidad baja
- 2 = Velocidad media
- 3 = Velocidad alta

Montaje/desmontaje

Importante: Coloque siempre el interruptor en la posición «0» y desconecte el aparato antes de montar o desmontar los accesorios, para evitar una conexión accidental cuando coloque los amasadores o batidores. Para encajar correctamente los amasadores y batidores, véase las ilustraciones (a) y (b).

Una vez colocados los amasadores o batidores, únicamente podrán ser retirados presionando la tecla (c). Sin embargo, por razones de seguridad esto solamente es posible cuando la batidora está en posición «0».

Como usar la batidora

Amasadores ⑨/⑩

Para amasar masas para pizzas, empanadas, panes, pastelería, así como para amasar carne picada.

En general se pueden utilizar todas las velocidades. La selección de velocidades se recomienda como sigue:

Selector en posición 1:

- Para mezclar por ej. nueces y frutas en las masas duras.

Selector en posición 2:

- Para ir formando la masa e ir añadiendo los ingredientes.

Selector en posición 3:

- Para mezclar rápidamente todos los ingredientes.

Batidores ⑪/⑫

Para amasar pasteles, bizcochos y hacer purés de patatas. Para montar nata (mínimo 100 ml. de nata), levantar claras de huevo (mínimo 1 clara de huevo) y barir cremas o natillas.

En general se pueden utilizar todas las velocidades. La selección de velocidades se recomienda como sigue:

Selector en posición 1:

- Para batir cuidadosamente claras de huevo u otros ingredientes espumosos.

- Para añadir harina a preparaciones esponjosas (ej. bizcochos) sin que merme su volumen.
- Para añadir harina, cacao etc. a las preparaciones sin esparcirlas.
- Para hacer puré de patata con patatas hervidas.

Selector en posición 2:

- Velocidad inicial y final al montar gran cantidad de nata.
- Para montar pequeñas cantidades de nata.
- Para añadir líquidos a preparaciones (reduce las salpicaduras de los líquidos).

Selector en posición 3:

- Para montar natas, claras de huevo, bizcochos y otros preparados esponjosos ej. postres.
- Mezclar y montar preparaciones cremosas.

Consejos:

- Para obtener unos resultados óptimos cuando batimos los ingredientes para un pastel etc., todos los ingredientes deben estar a la misma temperatura. La mantequilla, huevos, etc. deben ser retirados del frigorífico con suficiente antelación.
- La nata conseguirá más volumen si está bien fría antes de montarla.
- El puré de patatas será más cremoso, si todos los ingredientes utilizados están tan calientes como sea posible (ej. las patatas inmediatamente después de hervirlas).

Accesorio varilla batidora

(Sólo con los modelos M 820, M 830, M 870, M 880 y M 880 M)

Para colocar la varilla batidora ⑬ en el cuerpo del motor ①, retire la tapa ⑭ (d) e inserte la varilla en el encaje ⑮, de forma que la marca en la varilla quede alineada con la del cuerpo del motor (e). A continuación gire la varilla 90° en sentido de las agujas del reloj (e), hasta que encaje. Para retirar la varilla gire 90° en sentido contrario a las agujas del reloj y tire hacia fuera.

Importante: No sumergir más de $\frac{2}{3}$ de la varilla (f).

La varilla batidora mezcla y bate rápida y fácilmente. Utilícela para hacer mayonesa, salsas, sopas, papillas.

Importante: La varilla batidora puede funcionar solamente en la posición pulsador «P» (ver sección «Selector ⑥»). Cuando la varilla batidora es encajada con el cuerpo del motor, las posiciones del selector «1», «2» y «3» no funcionan por razones de seguridad. La varilla batidora puede ser utilizada en el práctico vaso medidor/mezclador, pero también en cualquier otro bol, cacerola u otro recipiente.

Si quiere batir directamente en la cacerola mientras cocina, retire la cacerola del fuego y déjela enfriar un poco para proteger la varilla batidora de sobrecalentamientos. Nunca utilice su varilla batidora en ingredientes muy calientes o que estén hirviendo.

Para evitar salpicaduras, primero coloque la varilla batidora dentro del recipiente, y luego conecte el aparato, manteniendo el selector presionado. Una vez terminado el proceso y antes de retirar la varilla batidora del recipiente, suelte el selector.

Importante: El vaso medidor/mezclador únicamente debe ser utilizado con la varilla batidora para pequeñas cantidades. Este no debe ser utilizado con los batidores. No coloque el vaso medidor/mezclador en el micro-ondas.

Accesorio picador

(sólo con los modelos M 870, M 880 y M 880 M)

Capacidad máxima: 250 grs. de carne

Montaje y utilización

- Retire la cubierta plástica que cubre la cuchilla ⑩.

Cuidado: La cuchilla está muy afilada. Siempre cójala por la parte plástica.

- Coloque la tapa/base antideslizante en la base del accesorio picador.
- Acople la cuchilla al eje del recipiente del picador (h).
- Deposite los alimentos en el accesorio picador.
- Coloque el cuerpo superior sobre el accesorio picador (i).

- Cierre de seguridad: El picador no funcionará si el cuerpo superior no está cerrado correctamente.
- Acople el accesorio picador con el cuerpo del motor encajando hasta la fijación, los dos ejes, de la parte superior del picador, en las dos aberturas correspondientes de la base del motor (j).
- Utilice el selector en la posición pulsador («P») para una breve y rápida elaboración, mientras que el interruptor en posición «3» debe utilizarse para el picado fino. Sostenga siempre en su mano el cuerpo del motor del aparato y no lo deje funcionando solo.

Elaboración y picado de alimentos

- No picar alimentos excesivamente duros como nuez moscada, cubitos de hielo, café en grano, chocolate, etc.
- Cuando pique carne, asegúrese de que no contenga huesos, tendones o cartílagos.
- Además de picar carne, el accesorio picador puede utilizarse también para por ej. picar queso, ajo y perejil, cebolla, frutos secos, tomates, zanahorias, manzanas, etc.
- Cuando procese alimentos cocidos, déjelos enfriar algunos minutos antes de ponerlos en el recipiente del picador.
- La tapa/base de doble función también sirve como tapa hermética para el recipiente del picador.

Ejemplo de receta

Fruta deshidratada con vainilla y miel
(como relleno o para untar en crepes)
(Utilizar el accesorio picador (CA-M).
Velocidad: «P»)

Agregar 150 g de miel cremosa, 75 g de pasas y 75 g de higos deshidratados al bol y picarlo durante 10 segundos.


Después añadir 50 ml de agua y 3 gotas de aroma de vainilla, y terminar de picarlo durante 3 segundos.

Guía para la preparación de alimentos para el accesorio picador CA-M

Alimentos	Cantidad	Preparación	Tiempo aproximado
Carne de ternera magra	250 grs.	en cubos 2 cm. aprox.	15 seg.
Carne de cerdo magra	250 grs.	en cubos 2 cm. aprox.	15–20 seg.
Queso	100 grs.	en cubos 2 cm. aprox.	40–50 seg.
Almendras	200 grs.	enteras	30–40 seg.
Huevos duros	2 huevos	partidos	3–5 puls.
Cebollas	100 grs.	cuarteadas	5–10 seg.
Perejil	manejo	sin tallos	15–20 seg.
Zanahorias	200 grs.	troceadas	15 seg.
Pan seco	1 trozo	troceado	20–30 seg.

El tiempo de elaboración indicado es aproximado; pues también depende de la calidad de los alimentos a procesar y del grado de finura deseado.

Desmontaje

- Desconecte el aparato (posición «0») antes de desmontar los accesorios. Para separar nuevamente el cuerpo del motor de la parte superior del picador, mantenga presionada la tecla de expulsión y tire del cuerpo del motor hacia arriba mientras sostiene con la otra mano la parte superior del picador (k).
- Antes de retirar los alimentos procesados, retire primero la cuchilla del interior. Cuidado: La cuchilla  está muy afilada. Siempre cójala por la parte plástica. Por motivos de seguridad, la cuchilla no se puede retirar en todas las posiciones. Si fuese necesario, mueva hacia los lados la parte superior de plástico hasta que la cuchilla pueda ser retirada.

Limpieza

Atención: Cuando se ha procesado alimentos con alta pigmentación (ej. zanahorias), las partes plásticas del aparato pueden aparecer coloreadas. Frote estas partes con aceite de cocina y después límpielas con jabón.

Batidora

Desenchufe siempre el aparato de la red antes de limpiarlo. Los amasadores y batidores se pueden poner en el lavavajillas. El cuerpo del motor debe limpiarse únicamente con un trapo húmedo. No sumerja el motor en agua ni lo ponga bajo el grifo.

Accesorio varilla batidora

Cuidado: La cuchilla está muy afilada. La varilla batidora se puede limpiar situándola directamente bajo el chorro del

agua. Es necesario limpiarla con jabón o detergente y agua, para retirar los residuos de alimentos grasos. No utilice utensilios afilados para retirar los residuos bajo la cuchilla. El vaso medidor/mezclador se puede poner en el lavavajillas.

Accesorio picador

Tenga cuidado cuando manipule la cuchilla, está muy afilada. Cójala siempre por la parte plástica. La cuchilla, el recipiente del picador y la tapa/base pueden ponerse en el lavavajillas. No sumerja la parte superior en agua. Enjuagar solamente la parte inferior bajo el grifo del agua, evitando que el agua entre en la parte superior donde se acopla con el cuerpo del motor.

Accesorios

La mayoría de los productos Braun disponen de diferentes accesorios que pueden adquirirse en los Servicios Oficiales y en los comercios especializados.

Modificaciones reservadas.

Este producto cumple con las normas de Compatibilidad Electromagnética (CEM) establecidas por la Directiva Europea 2004/108/EC y las Regulaciones para Bajo Voltaje (2006/95/EC).



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



Português

Os nossos produtos estão concebidos de forma a alcançar os mais elevados níveis de qualidade, funcionalidade e design.

Desejamos que tire o máximo partido do seu novo pequeno electrodoméstico Braun.

Atenção

Leia cuidadosamente o folheto de instruções antes de utilizar este aparelho.

- Este aparelho foi concebido para preparar quantidades habituais no uso doméstico.
- Este aparelho não deve ser usado por crianças ou pessoas com capacidades físicas ou mentais reduzidas, excepto quando estejam sob a supervisão de alguém responsável pela sua segurança. Em geral, recomendamos que mantenha o aparelho fora do alcance de crianças.
- Antes de ligar o aparelho à corrente, verifique se a voltagem indicada na base do aparelho corresponde à da sua casa.
- Para prevenir situações de perigo, manter mãos, poupa, cabelos, assim como espátulas e outros utensílios, afastados da varina ou do acessório de amassar. Durante o seu funcionamento, não tocar nas partes móveis do aparelho.
- Apenas para os modelos M 870, M 880 e M 880 M:



As lâminas encontram-se muito afiadas! Para evitar ferimentos, por favor manipule as lâminas com o máximo cuidado.

- Os aparelhos eléctricos Braun cumprem com as normas internacionais de segurança aplicáveis. Reparações ou a substituição do cabo de alimentação só devem ser efectuadas por um Serviço de Assistência Técnica autorizado. As reparações efectuadas por pessoal não qualificado podem causar acidentes ou danos ao utilizador.

Descrição

Em todos os modelos:

- ① Corpo do motor
- ② Encaixe para o acessório varinha ⑬
- ⑳ Tampa do encaixe ②
- ③ Encaixe de forma hexagonal
- ④ Encaixe de forma circular
- ⑤ Tecla de expulsão dos acessórios amassadores ⑨/⑩, batedores ⑪/⑫ e do acessório picador CA-M

- ⑥ Selector de velocidade
- ⑦ Saída do fio com fixação em posição elevada para que seja facilmente enrolado no corpo do motor (g)
- ⑧ Base antideslizante
- ⑨ Acessório amassador com disco hexagonal
- ⑩ Acessório amassador com disco redondo
- ⑪ Acessório batedor com disco redondo
- ⑫ Acessório batedor com disco hexagonal

Apenas para os modelos

M 820, M 830, M 870, M 880 e M 880 M:

- ⑬ Varinha

Apenas para os modelos

M 830, M 880 e M 880 M:

- ⑭ Copo medidor/misturador (para usar apenas com a varinha ⑬)

Apenas para os modelos

M 870, M 880 e M 880 M:

Acessório picador CA-M ⑮–⑰

- ⑮ Parte superior
- ⑯ Lâmina
- ⑰ Taça do acessório picador com a identificação do modelo na parte lateral (CA)
- ⑱ Tampa/base de dupla função

Nota: Todos os modelos podem ser complementados com o acessório de varinha ⑬ e o acessório picador CA-M ⑮–⑰ e HC-M (sem ilustração), se estes acessórios não vierem com o seu modelo.

Especificações

Voltagem/watts: ver placa do motor ①.

Tempo máximo de utilização:	
com os acessórios amassadores	5 minutos
com os acessórios batedores	15 minutos

Desligar automaticamente

Se ocorrer uma sobrecarga no aparelho, p. ex., se o motor ficar bloqueado, este desligar-se-á automaticamente. Neste caso, observar-se-ão ligeiras vibrações. Os acessórios deixarão de girar ou fá-lo-ão muito devagar. Páre o motor e deixe-o arrefecer. Após um período mínimo de 10 minutos poderá ligá-lo de novo.

Selector ⑥

Posições do selector:

P = «Pulsor» (a velocidade coincide com a da posição «3»)

0 = Parado

1 = Velocidade baixa

2 = Velocidade média

3 = Velocidade alta

Montagem/desmontagem

Importante: Coloque sempre o interruptor na posição «0» e desligue o aparelho antes de montar ou desmontar os acessórios, para evitar uma ligação acidental quando colocar os acessórios amassadores ou batedores. Para encaixar correctamente os acessórios amassadores e batedores, veja as imagens (a) e (b).

Uma vez colocados os acessórios amassadores ou batedores, apenas poderão o ser retirados pressionando a tecla (c). No entanto, por razões de segurança, isto é apenas possível quando a batedeira está em posição «0».

Como utilizar a batedeira

Acessórios amassadores ⑨/⑩

Para amassar massas para pizzas, pastéis, pães, pastelaria, assim como para amassar carne picada. Em geral, podem-se utilizar todas as velocidades. A selecção de velocidades recomenda-se da seguinte forma:

Selector na posição 1:

- Para misturar, por exemplo, nozes e frutas em massas duras.

Selector na posição 2:

- Para ir formando a massa e ir acrescentando os ingredientes.

Selector na posição 3:

- Para misturar rapidamente todos os ingredientes.

Acessórios batedores ⑪/⑫

Para amassar pastéis, biscoites e fazer puré de batata.

Para bater natas (mínimo 100 ml de natas), levantar claras em castelo (mínimo 1 clara de ovo) e bater cremes ou leite creme. Em geral, podem-se utilizar todas as velocidades. A selecção de velocidades recomenda-se da seguinte forma:

Selector na posição 1:

- Para bater cuidadosamente claras ou outros ingredientes espumosos.
- Para juntar farinha a preparações leves (ex.: biscoitos) sem as desligar.
- Para juntar farinha, cacau, etc., a preparações, sem a espalhar.
- Para fazer puré de batata com batatas cozidas.

Selector na posição 2:

- Velocidade inicial e final ao bater grande quantidade de natas.
- Para bater pequenas quantidades de natas.
- Para juntar líquidos a preparações (reduz os salpicos dos líquidos).

Selector na posição 3:

- Para bater natas, claras, biscoitos e outros preparados leves, como sobremesas.
- Misturar e bater preparações cremosas.

Conselhos:

- Para obter o melhor resultado quando batemos os ingredientes para massa pasteleira, etc., todos os ingredientes devem estar à mesma temperatura. A manteiga, ovos, etc., devem ser retirados do frigorífico com antecedência.
- As natas ficarão mais volumosas se estiverem bem frias antes de as bater.
- O puré de batata será mais cremoso, se todos os ingredientes utilizados estiverem tão quentes quanto possível (ex.: as batatas imediatamente após serem cozidas).

Acessório varinha

(Apenas para os modelos

M 820, M 830, M 870, M 880 e M 880 M)

Para colocar a varinha ⑬ no corpo do motor ①, retire a tampa ⑳ (d) e insira a varinha no encaixe ②, de forma a que a marca na varinha fique alinhada com a do corpo do motor (e). De seguida, gire a varinha 90° no sentido dos ponteiros do relógio (e), até que encaixe. Para retirar a varinha gire 90° em sentido contrário aos dos ponteiros do relógio e puxe.

Importante: Não submergir mais de $\frac{2}{3}$ da varinha (f).

A varinha mistura e bate rápida e facilmente. Utilize-a para fazer maionese, molhos, sopas, papas.

Importante: A varinha pode funcionar apenas na posição pulsora «P» (ver secção «Selector 6»). Quando a varinha está encaixada no corpo do motor, as posições do selector «1», «2» e «3» não funcionam por razões de segurança.

A varinha pode ser utilizada no prático copo medidor/misturador, mas também em qualquer outra taça, caçarola ou outro recipiente.

Se quiser bater directamente na caçarola do lume e deixe-a arrefecer um pouco, para proteger a varinha de sobre-aquecimentos. Nunca utilize a sua varinha em ingredientes muito quentes ou a ferver.

Para evitar salpicos, coloque primeiro a varinha dentro do recipiente e só depois é que deve ligar o aparelho, mantendo o selector pressionado. Uma vez terminado o processo e antes de retirar a varinha do recipiente, solte o selector.

Importante: O copo medidor/misturador só deve ser utilizado com a varinha para pequenas quantidades. Este não deve ser utilizado com os acessórios batedores. Não coloque o copi medidor/misturador no micro-ondas.

Acessório picador

(Apenas com os modelos M 870, M 880 e M 880 M)

Capacidade máxima: 250 g de carne

Montagem e utilização

- Retire a capa de plástico que cobre a lâmina.

Cuidado: A lâmina é muito afiada. Pegue-lhe sempre pela parte de plástico.

- Coloque a tampa/base antiderrapante na base do acessório picador.
- Encaixe a lâmina no eixo do recipiente do acessório picador (h).
- Deposite os alimentos no acessório picador.
- Coloque o corpo superior sobre o acessório picador (i).
- Fecho de segurança: O acessório picador não funcionará se o corpo

superior não estiver fechado correctamente.

- Monte o acessório picador no corpo do motor encaixando os dois eixos da parte superior do picador nas duas aberturas correspondentes na base do motor (j), de forma a ficar fixo.
- Utilize o selector na posição pulsora («P») para uma breve e rápida elaboração, enquanto que o interruptor na posição «3» deve-se utilizar para picar fino. Segure sempre o corpo do motor do aparelho e não o deixe a funcionar sozinho.

Elaboração e alimentos picados

- Não picar alimentos excessivamente duros como noz moscada, cubos de gelo, café em grão, chocolate, etc.
- Quando picar carne, certifique-se que não contém osso, tendões ou cartilagens.
- Além de picar carne, também se pode utilizar o acessório picador, para, p. ex., picar queijo, alho e salsa, cebola, frutos secos, tomates cenouras, maçãs, etc.
- Quando processar alimentos cozidos, deixe-os arrefecer alguns minutos antes de os pôr no recipiente do acessório picador.
- A tampa/base de dupla função serve, também, como tampa hermética para o recipiente do picador.

Exemplo de receita

Frutos Secos em Baunilha-Mel

(como recheio ou cobertura de panquecas)

(use o acessório picador (CA-M), velocidade: «P»)


Coloque no recipiente do picador 150 g de mel cremoso, 75 g de ameixas e 75 g de figos secos. Pique durante 10 segundos, e junte 50 ml de água e 3 gotas de aroma de baunilha. Pique durante mais 3 segundos.

Guia de preparação de alimentos para o acessório picador CA-M

Alimento	Quantidade	Preparação	Tempo aproximado
Carne de vitela magra	250 g	em cubos 2 cm aprox.	15 seg.
Carne de porco magra	250 g	em cubos 2 cm aprox.	15–20 seg.
Queijo	100 g	em cubos 2 cm aprox.	40–50 seg.
Amêndoas	200 g	inteiras	30–40 seg.
Ovos cozidos	2 ovos	partidos	3–5 impulsos
Cebolas	100 g	em quartos	5–10 seg.
Salsa	molho	sem talos	15–20 seg.
Cenouras	200 g	em bocados	15 seg.
Pão duro	1 pedaço	em bocados	20–30 seg.

O tempo de elaboração indicado é aproximado, pois depende, também, da qualidade dos alimentos a processar e do grau de espessura desejado.

Desmontagem

- Desligue o aparelho (posição «0») antes de desmontar os acessórios. Para separar novamente o corpo do motor da parte superior do acessório picador, mantenha a tecla de expulsão pressionada e puxe o corpo do motor para cima, enquanto segura, com a outra mão, na parte superior do acessório picador (k).
- Antes de tirar os alimentos processados, retire primeiro a lâmina do interior. Cuidado: A lâmina  é muito afiada. Pegue-lhe sempre pela parte de plástico. Por razões de segurança, a lâmina não se pode retirar em todas as posições. Se necessário, desloque para os lados a parte superior de plástico até que a lâmina possa ser retirada.

Limpeza

Atenção: Quando se processam alimentos de elevada pigmentação (ex.: cenouras), as partes de plástico do aparelho podem ficar tingidas. Esfregue essas partes com óleo alimentar e depois limpe-as com detergente.

Batedeira

Desligue sempre o aparelho da corrente antes de o limpar. Os acessórios amassadores e batedores podem ser postos na máquina de lavar louça. O corpo do motor deve ser limpo apenas com um pano húmido. Não mergulhe o motor na água nem o lave à torneira.

Acessório varinha

Cuidado: A lâmina é muito afiada. A varinha pode ser lavada directamente à torneira. É necessário lavá-la com

sabão ou detergente e água para retirar os resíduos de alimentos com gordura. Não utilize utensílios afiados para retirar resíduos debaixo da lâmina. O copo medidor/misturador pode ser posto na máquina de lavar louça.

Acessório picador

Tenha o máximo cuidado quando manipular a lâmina, que é muito afiada. Pegue-lhe sempre pela parte de plástico. A lâmina, o recipiente do picador e a tampa/base podem ser postos na máquina de lavar louça. Não mergulhe a parte superior na água. Enxague apenas a parte interior à torneira, mas evite que a água entre na parte superior, onde está acoplado o corpo do motor.

Acessórios

A maioria dos produtos Braun dispõe de um conjunto e acessórios que se podem adquirir nos serviços oficiais de assistência técnica ou nos comerciantes especializados.

Modificações reservadas.

Este aparelho cumpre com a directiva EMC 2004/108/EC e com a Regulamentação de Baixa Voltagem (2006/95/EC).



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



Italiano

I nostri prodotti sono progettati e realizzati per soddisfare i più elevati standard qualitativi, funzionali e di design. Ci auguriamo apprezzerete appieno il Vostro nuovo elettrodomestico Braun.

Avvertenza

Leggete attentamente tutte le istruzioni prima di utilizzare il prodotto.

- Questo apparecchio è stato fabbricato esclusivamente per uso domestico e per lavorare le quantità massime indicate.
- Questo elettrodomestico non è progettato per essere utilizzato da bambini o da persone con capacità fisiche o mentali ridotte, senza la supervisione di una persona responsabile della loro sicurezza. In generale, si raccomanda di tenere l'elettrodomestico fuori dalla portata dei bambini.
- La tensione di alimentazione deve corrispondere a quella riportata sulla parte superiore dell'apparecchio.
- Durante l'uso, tenete le mani, i capelli, i vestiti, eventuali spatole e altri utensili lontano dalle fruste e dai ganci per impastare per evitare lesioni personali. Non toccate le parti in movimento durante l'uso.
- Solo per i modelli M 870, M 880 e M 880 M:



Le lame sono molto affilate! Per evitare infortuni, maneggiare le lame con la massima prudenza.

- Gli elettrodomestici Braun corrispondono ai parametri di sicurezza vigenti. Se l'apparecchio mostra dei difetti, smettete di usarlo e portatelo ad un Centro Assistenza Braun per le riparazioni. Riparazioni errate o eseguite da personale non qualificato potrebbero causare danni ed infortuni agli utilizzatori.

Descrizione

Tutti i modelli:

- ① Blocco motore
- ② Apertura per accessorio frullatore ad immersione ⑬
- ②a Coperchio scorrevole per attacco ②
- ③ Apertura contrassegnata da un esagono
- ④ Apertura contrassegnata da un cerchio
- ⑤ Tasto di espulsione dei ganci per impastare ⑨/⑩, delle fruste ⑪/⑫ e dell'accessorio tritatutto CA-M

- ⑥ Interruttore
- ⑦ Guidacavo orientabile e bloccabile per arrotolare il cordone intorno al blocco motore (g)
- ⑧ Base anti-sdrucchiolo
- ⑨ Gancio per impasto con attacco esagonale
- ⑩ Gancio per impasto con attacco tondo
- ⑪ Frusta con attacco tondo
- ⑫ Frusta con attacco esagonale

Solo per i modelli

M 820, M 830, M 870, M 880 e M 880 M:

- ⑬ Accessorio frullatore ad immersione

Solo per i modelli

M 830, M 880 e M 880 M:

- ⑭ Bicchiere graduato (da usare solo con l'accessorio frullatore ad immersione ⑬)

Solo per i modelli

M 870, M 880 e M 880 M:

Accessorio tritatutto CA-M ⑮-⑱

- ⑮ Parte superiore
- ⑯ Blocco coltelli
- ⑰ Recipiente tritatutto con identificativo del modello riportato sul recipiente (CA)
- ⑱ Base/coperchio antisdrucchiolo

Avvertenza: Tutti i modelli possono montare l'accessorio frullatore ad immersione ⑬ e l'accessorio tritatutto CA-M ⑮-⑱ e HC-M (senza illustrazioni) se non fossero già compresi nel modello in Vostro possesso.

Caratteristiche tecniche

Potenza/tensione: verificare la targhetta sul blocco motore ①.

Tempo massimo di funzionamento interrotto:

con i ganci per impastare	5 minuti
con le fruste	15 minuti

Spegnimento automatico

Questo apparecchio è dotato di un sistema di sicurezza che protegge il motore da eventuali sovraccarichi e/o nel caso si blocchi. In questo caso l'apparecchio si spegnerà automaticamente vibrando leggermente. Spegnete il motore per permettere il raffreddamento ed aspettate almeno 10 minuti prima di riaccenderlo.

Interruttore ⑥

Posizioni:

P = Intermittenza «pulse» (la velocità corrisponde a quella della posizione 3)

0 = Spento

1 = Velocità bassa

2 = Velocità media

3 = Velocità alta

Montaggio/smontaggio

Importante: Mettere sempre l'interruttore sulla posizione «0» e scollegare l'apparecchio dalla rete prima di procedere al montaggio o smontaggio. Ciò al fine di evitare accensioni accidentali inserendo i due ganci o le due fruste. Per inserire correttamente i ganci per impastare e le fruste, fare riferimento alle illustrazioni (a) e (b).

Una volta inseriti i ganci e le fruste, possono essere espulsi premendo l'apposito tasto di espulsione (c). Comunque, per ragioni di sicurezza, ciò è possibile solo se l'apparecchio è spento.

Come usare lo sbattitore

Ganci per impastare ⑨/⑩

Per impasti lievitati, per pasta da pane/pizza, pasticceria, così come per impastare ripieni dolci e salati.

Tutte le velocità sono utilizzabili per svolgere questi lavori, ma Vi consigliamo di attenerVi alle indicazioni che seguono:

Interruttore velocità 1:

- Per amalgamare altri ingredienti ad un impasto (es. frutta secca o candita da aggiungere a un impasto base).

Interruttore velocità 2:

- Per la lavorazione iniziale degli impasti e per amalgamare omogeneamente gli ingredienti principali.

Interruttore velocità 3:

- Per lavorare velocemente tutti gli ingredienti.

Fruste ⑪/⑫

Per mescolare creme, dolci al cucchiaino e per puré di patate. Per montare la panna fresca (minimo 100 ml.), chiare d'uovo (minimo una chiara) ed ingredienti cremosi.

In questo caso tutte le velocità possono essere usate, ma per ottenere migliori

risultati, Vi consigliamo di osservare le indicazioni seguenti:

Interruttore velocità 1:

- Per incorporare delicatamente chiare d'uovo montate o altri ingredienti spumosi.
- Per aggiungere farina ad altri impasti soffici senza smontarli (pan di Spagna).
- Per aggiungere delicatamente farina, cacao, etc. senza spruzzi.
- Per sminuzzare la patate lessate e ridurle in puré.

Interruttore velocità 2:

- Velocità iniziale e finale da utilizzarsi quando si deve montare molta panna.
- Per iniziare a montare piccole quantità di panna.
- Per amalgamare liquidi ad altri cibi già lavorati (es. aggiungere il latte alle patate sminuzzate per fare il puré).

Interruttore velocità 3:

- Per montare panna, chiare d'uovo, dolci al cucchiaino.
- Per mescolare impasti cremosi.

Suggerimenti:

- Per ottenere risultati ottimali preparando impasti, tutti gli ingredienti dovrebbero avere la stessa temperatura. Burro, uova etc. dovrebbero essere tolti dal frigorifero con sufficiente anticipo prima di usarli.
- La panna monta di più se prima di montarla è ben fredda.
- Il puré di patate diventa più cremoso se tutti gli ingredienti sono molto caldi (es. le patate appena tolte dall'acqua bollente).

Accessorio frullatore ad immersione

(Solo per i modelli M 820, M 830, M 870, M 880 e M 880 M)

Per inserire l'accessorio frullatore ad immersione ⑬ nel blocco motore spingere all'indietro l'apposito coperchio scorrevole che copre l'attacco per il frullatore ⑭ (d) ed inserire l'accessorio nell'apertura ⑮ in modo che la tacca di riferimento sull'accessorio frullatore ad immersione coincida con la tacca di riferimento posta sul blocco motore (e). Girarlo quindi di 90° ed in senso orario (e) finché non si blocca con uno scatto. Per rimuovere l'accessorio semplicemente girarlo in senso antiorario di 90° e tirare.

Importante: Il gambo frullatore deve essere immerso solo di $\frac{2}{3}$ (f).

L'accessorio frullatore ad immersione frulla e miscela in modo veloce e facile. Usatelo per fare salse, zuppe, maionese, frullati e pappe per bambini.

Importante: L'accessorio frullatore funziona solo nel modo intermittenza (interruttore su posizione «P» – nella sezione «Interruttore ⑥»). Quando l'accessorio frullatore è inserito nel blocco motore, per ragioni di sicurezza l'interruttore non funziona sulle posizioni «1», «2» e «3».

L'accessorio frullatore ad immersione può essere usato nel pratico bicchiere graduato, ma potete utilizzarlo in ogni contenitore, o pentola, anche a caldo. In quest'ultimo caso, togliete la pentola dal fuoco ed aspettate qualche istante. Non usate il Vostro accessorio frullatore direttamente in contenitori con ingredienti in ebollizione o troppo caldi. Per evitare schizzi, inserite prima il frullatore negli ingredienti da lavorare e successivamente accendetelo.

Tenete premuto l'interruttore per il tempo necessario al funzionamento dell'apparecchio. Quando avete terminato, spegnete l'apparecchio, rilasciando il pulsante, ed estraetelo dal contenitore.

Importante: Il bicchiere graduato è stato realizzato solo per l'utilizzo con l'accessorio frullatore per lavorare piccole quantità di cibo. Non deve essere usato con le fruste. Non deve nemmeno essere utilizzato nel forno a microonde.

Accessorio tritatutto

(Solo per i modelli M 870, M 880 e M 880 M)

Capacità massima: 250 g di carne

Montaggio e funzionamento

- Rimuovere il coperchio protettivo in plastica dal blocco coltelli.
Attenzione! Le lame sono molto affilate. Maneggiarle sempre tramite l'impugnatura in plastica.
- Inserire la base antiscivolo/coperchio a doppia posizione sul fondo del recipiente tritatutto.

- Inserire il blocco coltelli sul perno posto all'interno del recipiente tritatutto (h).
- Mettere il cibo nel recipiente tritatutto.
- Chiudere il recipiente con la parte superiore (i).
- Chiusura di sicurezza: L'accessorio tritatutto non funzionerà se la parte superiore non è correttamente inserita.
- Agganciare l'accessorio tritatutto con il blocco motore inserendo a fondo i perni della parte inferiore nelle due aperture corrispondenti situate nella parte inferiore del blocco motore (j).
- Usate la funzione intermittenza (interruttore su posizione «P») per brevi lavorazioni e tagli grossolani. La posizione «3» se volete ottenere cibo finemente tritato. Impugnare sempre saldamente l'apparecchio durante il funzionamento e non abbandonarlo mai durante l'uso.

Preparare e tritare i cibi

- Non tritate cibi eccessivamente duri come ghiaccio o noce moscata, cioccolato e caffè in grani.
- Prima di sminuzzare la carne, assicuratevi di aver tolto ossi, parti filamentose o tendinee.
- Oltre alla carne, il tritatutto può essere utilizzato per tritare e lavorare formaggi, cipolle, prezzemolo, frutta secca, pomodori, carote, mele, etc.
- Gli alimenti cotti possono essere lavorati solo dopo essere stati fatti raffreddare sufficientemente.
- La base/coperchio antisdrucchio serve anche come coperchio a tenuta d'aria per il recipiente tritatutto.

Esempi di ricette:

Frutta secca con Miele alla Vaniglia (come ripieno o crema per pancakes)
(Usare l'accessorio tritatutto (CA-M), velocità: «P»)


Riempire la ciotola del tritatutto con 150 g di miele cremoso, 75 g di prugne e 75 g di fichi secchi e tritare per 10 secondi, poi aggiungere 50 ml d'acqua e 3 gocce di aroma di vaniglia e riprendere a tritare per 3 secondi.

Guida all'utilizzo dell'accessorio tritatutto CA-M

Alimento	Quantità	Preparazione	Tempo appross.
Manzo magro	250 g	cubetti 2 cm	15 secondi
Maiale magro	250 g	cubetti 2 cm	15–20 secondi
Formaggio	100 g	cubetti 2 cm	40–50 secondi
Mandorle	200 g	intere	30–40 secondi
Uova sode	2	a metà	3–5 intermittenze
Cipolle	100 g	a quarti	5–10 secondi
Prezzemolo	mazzetto	solo foglie	15–20 secondi
Carote	200 g	a pezzi	15 secondi
Pane secco	1 panino	a pezzi	20–30 secondi

I tempi di lavorazioni sono indicativi, dipendono infatti molto dalle caratteristiche dei cibi da lavorare e dal grado di finezza desiderato.

Smontaggio

- Spegnere il motore (posizione «0» dell'interruttore) prima di iniziare lo smontaggio.
Per rimuovere il blocco motore dalla parte superiore premere il tasto di espulsione trattenendo con una mano la parte superiore dell'accessorio tritatutto e tirando, con l'altra, il blocco motore verso l'alto (k).
- Prima di togliere il cibo dal tritatutto rimuovere il blocco coltelli.
Attenzione! Le lame  sono molto affilate. Impugnare il blocco solo dalla parte superiore in plastica.
Per ragioni di sicurezza il blocco coltelli non può essere rimosso in una posizione qualsiasi. Se necessario, girare delicatamente avanti e indietro fino a che il blocco può essere rimosso.

Pulizia

Quando si lavorano alimenti che contengono un alto livello di pigmenti coloranti (es. carote), è possibile che la parti in plastica assumano il colore dell'alimento stesso; per eliminare questa colorazione, basta passarle con un panno imbevuto di olio vegetale prima dell'uso di detergenti neutri o delicati.

Sbattitore

Togliere sempre la spina dalla presa di corrente prima di compiere le operazioni di pulizia. Fruste e ganci per impastare possono essere lavati in lavastoviglie. Il blocco motore dovrebbe essere pulito solo con un panno umido. Non immergere mai il blocco motore nell'acqua o passarlo sotto l'acqua corrente.

Frullatore ad immersione

Attenzione! Le lame sono molto affilate. L'accessorio frullatore ad immersione può essere pulito sotto l'acqua corrente. Potrebbe essere necessario pulirlo con un leggero detergente neutro per rimuovere residui di cibo untuoso. Non usare oggetti appuntiti o affilati per rimuovere eventuali residui rimasti sotto le lame. Il bicchiere graduato può essere lavato in lavastoviglie.

Accessorio tritatutto

Fate molta attenzione quando si maneggia il blocco coltelli. Utilizzare sempre l'impugnatura in plastica. Il blocco coltelli, il recipiente, la base/coperchio antisdrucchiolo possono essere lavati in lavastoviglie. Non immergere assolutamente la parte superiore in acqua! Risciacquare solamente l'interno della parte superiore con un po' d'acqua corrente facendo attenzione a non fare entrare acqua dal di sopra, dove ci sono i perni di accoppiamento al blocco motore.

Salvo variazioni.

Questo prodotto è conforme alle normative EMC come stabilito dalla direttiva CE 2004/108 e alla Direttiva Bassa Tensione (CE 2006/95).



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



Nederlands

Onze producten worden gemaakt om te voldoen aan de hoogste eisen van kwaliteit, functionaliteit en vormgeving. We hopen dat u veel plezier zult hebben van dit nieuwe Braun apparaat.

Voorzichtig

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

- Dit apparaat is bedoeld om normale huishoudelijke hoeveelheden te verwerken.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door kinderen of personen met verminderde fysieke of mentale capaciteiten, tenzij zij het apparaat gebruiken onder toezicht van een persoon verantwoordelijk voor hun veiligheid. Over het algemeen raden wij aan dit apparaat buiten bereik van kinderen te houden.
- Controleer voor gebruik of de netspanning overeenkomt met de netspanning die vermeld staat op de bovenkant van het apparaat.
- Om verwondingen te voorkomen, dient u ervoor te zorgen dat handen, haar, kleding en ook spatels en ander keukengerei niet in aanraking komen met de gardes en kneedhaken terwijl het apparaat in werking is. Raak geen bewegende delen aan terwijl het apparaat is ingeschakeld.

- Alleen voor de modellen M 870, M 880 en M 880 M:



De messen zijn zeer scherp!
Ga zeer voorzichtig om met de messen om verwondingen te voorkomen.

- Elektrische apparaten van Braun voldoen aan de veiligheidsvoorschriften. Reparaties aan het apparaat of vervanging van het snoer mogen alleen worden uitgevoerd door deskundig service-personeel. Ondeskundig, oneigenlijk reparatiewerk kan aanzienlijk gevaar opleveren voor de gebruiker.

Omschrijving

Alle modellen:

- ① Motorhuis
- ② Opening voor het staafmixerhulpstuk ⑬
- ②a Afsluiting voor de opening ②
- ③ Opening, aangeduid met een zeshoek
- ④ Opening, aangeduid met een cirkel

- ⑤ Uitwerpknop voor de deeghaken ⑨/⑩, de gardes ⑪/⑫ en de hakmolen CA-M
- ⑥ Schakelaar
- ⑦ Vastklikkende snoerkoppeling voor het oprollen van het snoer om het motorhuis (g)
- ⑧ Anti-slip ring
- ⑨ Deeghaak met zeshoekig plaatje
- ⑩ Deeghaak met rond plaatje
- ⑪ Garde met rond plaatje
- ⑫ Garde met zeshoekig plaatje

Alleen voor de modellen

M 820, M 830, M 870, M 880 en M 880 M:
⑬ Staafmixer-hulpstuk

Alleen voor de modellen

M 830, M 880 en M 880 M:
⑭ Maat-/mengbeker (alleen te gebruiken in combinatie met de staafmixer ⑬)

Alleen voor de modellen

M 870, M 880 en M 880 M:
Hakmolen CA-M ⑮-⑱
⑮ Aandrijfdeel
⑯ Sikkelmes
⑰ Vulbakje met model identificatie op het bakje (CA)
⑱ Anti-slip onderkant/deksel

Belangrijk: alle modellen kunnen worden uitgebreid met het staafmixer-hulpstuk ⑬ en de hakmolen CA-M ⑮-⑱ en HC-M (zonder illustratie) wanneer deze onderdelen niet standaard bij uw model horen.

Specificaties

Voltage/wattage:
zie typeplaatje op het motorhuis ①.

Maximale gebruiksduur per keer:	
met de deeghaken	5 minuten
met de gardes	15 minuten

Automatische uitschakeling

Wanneer het apparaat wordt overbelast, bijv. wanneer de motor is geblokkeerd, kan de motor automatisch uitschakelen. Als dit het geval is, kunt u een lichte trilling waarnemen. De hulpstukken stoppen met draaien of draaien zeer langzaam. Zet de motor uit zodat deze kan afkoelen. Na een afkoelperiode van tenminste 10 minuten kan het apparaat weer worden aangezet.

Schakelaar ⑥

Schakelstanden:

P = «pulse» (snelheid komt overeen met stand «3»)

0 = uit

1 = lage snelheid

2 = medium snelheid

3 = hoge snelheid

In elkaar zetten/uit elkaar nemen

Belangrijk: Zet altijd de schakelaar op positie «0» en zorg ervoor dat de stekker uit het stopcontact is voor het in elkaar zetten en uit elkaar nemen van het apparaat zodat voorkomen wordt dat het apparaat per ongeluk aan gaat wanneer de twee deeghaken of de twee gardes worden geplaatst. Voor het op de juiste manier inzetten van de deeghaken en gardes, zie tekening (a) en (b).

Als de deeghaken of gardes eenmaal zijn geplaatst, kunnen ze alleen worden losgemaakt door op de uitwerpknop (c) te drukken. Dit is echter om veiligheidsredenen alleen mogelijk wanneer de handmixer is uitgeschakeld.

Hoe gebruikt u de handmixer

Deeghaken ⑨/⑩

Voor het kneden van zowel brooddeeg, pastadeeg, taartdeeg als voor het mengen van zwaar gehakt.

In het algemeen kunnen alle snelheidsinstellingen worden gebruikt. De instellingen worden als volgt aanbevolen:

Schakelaar stand 1:

- Mixen van bijvoorbeeld noten en fruit door zwaar deeg.

Schakelaar stand 2:

- Kneden van deeg en verwerken van ingrediënten.

Schakelaar stand 3:

- Snel mixen van alle ingrediënten.

Gardes ⑪/⑫

Voor het mixen van cakebeslag, biscuitdeeg en aardappelpuree.

Voor het kloppen van slagroom (minimaal 100 ml. room), eiwit (minimaal 1 eiwit) en romige ingrediënten.

In het algemeen kunnen alle snelheidsinstellingen worden gebruikt. De instellingen worden als volgt aanbevolen:

Schakelaar stand 1:

- Voor het voorzichtig toevoegen van geklopt eiwit en andere schuimige ingrediënten.
- Meel toevoegen aan schuimige substanties, zonder dat deze inzakken (bijvoorbeeld biscuitdeeg).
- Voorzichtig meel, cacao etc. toevoegen zonder dat het verstuift.
- Pureren van gekookte aardappelen voor puree.

Schakelaar stand 2:

- Begin en eindstand voor het kloppen van grotere hoeveelheden room.
- Kloppen van kleinere hoeveelheden room.
- Toevoegen van vloeistoffen aan bewerkte producten (kleine hoeveelheden vloeistof, bijvoorbeeld bij aardappelpuree).

Schakelaar stand 3:

- Kloppen van room, eiwit, biscuitdeeg en andere schuimige producten bijvoorbeeld voor desserts.
- Mixen van romige substanties en mengsels.

Tips:

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

Staafmixer-hulpstuk

(Alleen voor de modellen M 820, M 830, M 870, M 880 en M 880 M)

Om het staafmixer-hulpstuk ⑬ in het motorhuis ① te bevestigen, schuift u het beschermklepje van de opening voor het staafmixer-hulpstuk ⑭ weg (d) en zet u het staafmixer-hulpstuk op de opening ② zodat de markering op het staafmixer-hulpstuk tegenover de markering op het motorhuis ligt (e). Draai vervolgens de staafmixer 90° met de klok mee (e) tot u het hoort sluiten. Om het hulpstuk weer te verwijderen, draait u het 90° tegen de klok in en haalt u het van het motorhuis.

Belangrijk: Dompel niet verder dan tot $\frac{2}{3}$ deel van het hulpstuk onder (f).

Het staafmixer-hulpstuk mengt en mixt snel en gemakkelijk. U kunt het gebruiken om sauzen, soepen, mayonaise en dieet- en babyvoeding te maken.

Belangrijk: Het staafmixer-hulpstuk kan alleen worden gebruikt als de schakelaar op de pulse positie staat (schakelaar op positie «P»), zie paragraaf «Schakelaar ⑥».

Wanneer het staafmixer-hulpstuk in het motorhuis is bevestigd, functioneren de schakelaarstanden «1», «2» en «3» niet in verband met de veiligheid.

Het staafmixer-hulpstuk kan worden gebruikt in de praktische maat-/mengbeker, maar u kunt het Braun staafmixer-hulpstuk net zo goed in elke kom of pan gebruiken.

Wanneer u de staafmixer direct in de pan wilt gebruiken terwijl u aan het koken bent, haal dan eerst de pan van het vuur en laat het even afkoelen om uw staafmixer te beschermen tegen oververhitting. Gebruik uw staafmixer nooit in zeer hete of kokende ingrediënten. Om spetteren te voorkomen, plaatst u eerst de staafmixer in de pan of kom, daarna kunt u het apparaat inschakelen.

Houd de schakelaar ingedrukt zolang u de staafmixer in gebruik heeft. Schakel het apparaat uit door de schakelaar los te laten wanneer u klaar bent.

Belangrijk: De maat-/mengbeker kan alleen worden gebruikt voor het staafmixer-hulpstuk bij het bewerken van kleinere hoeveelheden. Het kan niet worden gebruikt met de gardes. Plaats de maat-/mengbeker nooit in een magnetronoven.

Hakmolen

(Alleen voor de modellen M 870, M 880 en M 880 M)

Maximum capaciteit: 250 g vlees

In elkaar zetten en ingebruik nemen

- Haal het plastic beschermkapje van het sikkelmes ⑩.

Voorzichtig: De messen zijn scherp!
Houd het sikkelmes altijd bij het plastic gedeelte vast.

- Plaats het vulbakje op de anti-slip onderkant/deksel.
- Plaats het sikkelmes op de metalen pin in het midden van het vulbakje (h).
- Doe het voedsel in het vulbakje.
- Plaats het aandrijfdeel op het vulbakje (i).
- Veiligheids-slot: De hakmolen werkt niet als het aandrijfdeel niet goed vast zit.
- Verbind de hakmolen met het motorhuis door de 2 pennen op het aandrijfdeel van de hakmolen in de twee corresponderende openingen, in de onderkant van het motorhuis, te steken (j).
- Gebruik de «pulse» knop (schakelaar positie «P») voor kort en snel hakken, en stand «3» voor zeer fijn hakken. Het motorhuis dient altijd met de hand te worden vastgehouden. Voorkom dat het apparaat aanstaat zonder te worden vastgehouden.

Vorbereiden van voedsel en hakken

- Hak geen ijsklontjes of extreem hard voedsel, zoals nootmuskaat, chocolade en koffiebonen.
- Wanneer u vlees hakt, verzekert u zich er dan van dat alle botjes, pezen en kraakbeen zijn verwijderd.
- Behalve voor vlees kan de hakmolen ook gebruikt worden voor bijvoorbeeld kaas, uitjes, peterselie, gedroogt fruit, tomaten, wortelen, appels etc.
- Wanneer u gekookt voedsel wilt hakken, laat het dan eerst een paar minuten afkoelen alvorens het in de hakmolen te doen.
- De anti-slip onderkant met dubbele functie dient tevens om het hakmolenbakje luchtdicht af te sluiten.

Voorbeeld recept:

Gedroogd fruit in vanille-honing
(als pannenkoek-strooisel of spread)
(Gebruik het hak-opzetstuk (CA-M), snelheid: «P»)

Doe 150 gram honing, 75 gram pruimen en 75 gram gedroogde vijgen in de hakkom en hak 10 seconden lang. Voeg vervolgens 50 ml water en 3 druppels vanille aroma toe en hak nog 3 seconden.

Tabel met verwerkings-tips voor de hakmolen CA-M

Voedsel	Hoeveelheid	Vorbereiding	Tijd
Rundvlees (mager)	250 g	ongeveer 2 cm blokjes	15 sec
Varkensvlees (mager)	250 g	ongeveer 2 cm blokjes	15–20 sec
Kaas	100 g	ongeveer 2 cm blokjes	40–50 sec
Amandelen	200 g	heel	30–40 sec
Eieren (hardgekookt)	2 stuks	gehalveerd	3–5 pulsen
Uien	100 g	in vieren gesneden	5–10 sec
Peterselie	handje	steeltjes verwijderen	15–20 sec
Wortelen	200 g	in stukjes gesneden	15 sec
Oud brood (voor paneermeel)	1 boterham	in stukjes gesneden	20–30 sec

De aangegeven bewerkingstijd is een indicatie die afhankelijk is van de kwaliteit en de gewenste fijnheidsgraad van de te verwerken ingrediënten.

Uit elkaar nemen

- Schakel de motor uit (schakelaar in positie «0») voordat u de hakmolen van het motorhuis verwijdert. Om het motorhuis van de hakmolen te verwijderen, dient u de uitwerpknop in te drukken, het aandrijfdeel van de hakmolen met één hand vast te houden en het motorhuis op te tillen (k).
- Voordat u het verwerkte voedsel uit het vulbakje haalt dient u het sikkelmes te verwijderen. Voorzichtig! Het mes  is zeer scherp. Pak het sikkelmes alleen vast bij de plastic knop. Om veiligheidsredenen kan het mes niet in elke positie worden verwijderd. Draai indien nodig de plastic knop voorzichtig heen en weer totdat het mes kan worden verwijderd.

Schoonmaken

Let op: Wanneer u voedsel met veel kleurstof verwerkt (bijv. wortelen), kunnen de plastic delen van het apparaat verkleuren. Maak deze delen schoon met spijsolie alvorens het met een afwasmiddel af te wassen.

Handmixer

Trek voor het schoonmaken de stekker uit het stopcontact. De deeghaken en de gardes kunnen in de afwasmachine worden schoongemaakt. Het motorhuis alleen met een vochtige doek afnemen. Het motorhuis nooit onder de kraan houden of in water onderdompelen.

Staafmixer-hulpstuk

Voorzichtig! Het mes is zeer scherp. Het staafmixer-hulpstuk kan worden schoongemaakt door het onder de kraan af te spoelen. Soms is het nodig om het snijgedeelte met een afwasmiddel met water schoon te maken om vette aanslag te verwijderen. Gebruik geen scherpe of puntige voorwerpen om overblijfselen onder het sikkelmes te verwijderen. De maat-/mengbeker kan in de afwasmachine.

Hakmolen

Voorzichtig, het sikkelmes is erg scherp. Pak het alleen vast aan het speciaal bedoelde plastic bovenstuk. Het sikkelmes, het vulbakje en de anti-slip onderkant/deksel kunnen in de afwasmachine. Het aandrijfdeel mag echter niet onder water worden gedompeld. De binnenkant van het aandrijfdeel kan onder de kraan worden gereinigd. Er mag geen water aan de bovenzijde van het aandrijfdeel, waar het vertragingsmechanisme zit, binnendringen.

Wijzigingen voorbehouden.

Dit produkt voldoet aan de EMC-normen volgens de EEG richtlijn 2004/108 en aan de EG laagspannings richtlijn 2006/95.



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



Dansk

Alle vore produkter opfylder de højeste krav til såvel kvalitet, anvendelighed samt design. Vi håber, at De vil få stor glæde af Deres nye Braun produkt mange år fremover.

Vigtigt

Læs hele brugsanvisningen igennem, før apparatet tages i brug.

- Dette apparat er beregnet til brug i en normal hulholdning.
- Dette produkt er ikke beregnet til at bruges af børn eller svagelige personer uden overvågning af en person der er ansvarlig for deres sikkerhed. Generelt anbefaler vi at produktet opbevares utilgængeligt for børn.
- Kontrollér før brug, om spændingen på Deres lysnet svarer til spændingsangivelsen på toppen af apparatet.
- Af sikkerhedshensyn skal hænder, hår, tøj, spartler og lignende redskaber holdes væk fra piskeris og dejkroge, mens håndmixeren kører. Rør ikke ved maskinens bevægelige dele, mens den kører.
- Gælder kun modellerne M 870, M 880 og M 880 M:



Knivene er meget skarpe!
Håndter bladene meget forsigtigt for at undgå skader.

- Brauns elektriske apparater overholder gældende sikkerhedsbestemmelser. Reparation eller udskiftning af ledning må kun foretages af autoriseret servicepersonale. Forkert, ukvalificeret reparation kan forårsage ulykker og være til fare for brugeren.

Beskrivelse

Alle modeller:

- ① Motor del
- ② Åbning til håndblendertilbehøret ⑬
- ⑳ Låg til åbningen ②
- ③ «Seks kantet» åbning
- ④ «Rund» åbning
- ⑤ Udløsningsknap til dejkrogene ⑨/⑩, piskerisene ⑪/⑫ hakketilbehøret CA-M
- ⑥ Kontakt
- ⑦ Låsbar, udslåelig studs til brug for omvikling af ledning om motordelen (g)
- ⑧ Skridsikker gummiring
- ⑨ Dejkrog (sekskantet)
- ⑩ Dejkrog (rund)
- ⑪ Piskeris (rund)
- ⑫ Piskeris (sekskantet)

Kun til modellerne

M 820, M 830, M 870, M 880 og M 880 M:

⑬ Håndblendertilbehør

Kun til modellerne

M 830, M 880 og M 880 M:

⑭ Mixe-/målebæger (kun til brug med håndblendertilbehøret ⑬)

Kun til modellerne

M 870, M 880 og M 880 M:

Hakketilbehør CA-M ⑮-⑱

⑮ Overdel

⑯ Knivindsats

⑰ Hakkeskål med model identifikation påtrykt skålen (CA)

⑱ Skridsikker bund/låg

Bemærk: Alle modeller kan udvides med håndblendertilbehøret ⑬ og hakketilbehøret CA-M ⑮-⑱ og HC-M (uden illustration), hvis disse dele ikke er standardtilbehør til Deres model.

Tekniske data

Spænding/forbrug:

se typeskilt på motordelen ①.

Maksimal arbejdstid:

med dejkroge 5 minutter

med piskeris 15 minutter

Automatisk afbryder

Såfremt apparatet overbelastes, f. eks. hvis motoren blokeres, kan motordelen slukkes automatisk. I et sådant tilfælde kan der forekomme svage vibrationer. Knivindsatsen holder op med at rotere eller roterer meget langsomt. Sluk motoren, således, at den kan køle af. Efter en nedkølingsperiode på mindst 10 minutter, kan motoren tændes igen.

Kontakt ⑥

Indstillinger/positioner:

P = Interval «pulse»

(hastighed svarer til position «3»)

0 = Sluk

1 = Lav hastighed

2 = Medium hastighed

3 = Høj hastighed

Samling/adskillelse

Vigtigt: Sæt altid afbryderen i position «0» og tag stikket ud, før De samler eller adskiller apparatet, således at De undgår

at apparatet pludselig tændes, under montering af dejkroge eller piskeris. For korrekt isættelse af dejkroge og piskeris henvises til illustrationerne (a) og (b). Efter montering kan dejkroge og piskeris kun aftages ved at trykke på udløsningsknappen (c). Af sikkerhedsmæssige årsager er dette kun muligt, når håndmixeren er slukket.

Brug af håndmixer

Dejkroge ⑨/⑩

Til æltning af gærdej, pastadej, kagedej såvel som mixning af grofthakket fars.

Generelt kan alle hastigheder benyttes. Dog anbefales det at benytte følgende hastigheder:

Kontakt i position 1:

- Mixning af f. eks. nødder og frugt i tyk dej.

Kontakt i position 2:

- Æltning af dej og tilføjelse af øvrige ingredienser.

Kontakt i position 3:

- Hurtig mixning af alle ingredienser.

Piskeris ⑪/⑫

Til piskning af kagedej, sandkagedej og kartoffelmos. Til piskning af fløde (minimum 100 ml fløde), æggehvider (minimum 1 æggehvide) og cremeagtige ingredienser. Generelt kan alle hastigheder benyttes. Dog anbefales det, at benytte følgende hastigheder:

Kontakt i position 1:

- Til brug ved forsigtig tilsætning af piskede æggehvider eller andre skummende ingredienser.
- Ved tilsætning af mel i stiftspiskede/skummende ingredienser uden at ødelægge dem (f. eks. sandkagedej).
- Jævn tilførsel af mel, kakao og lign. uden at blæse det rundt.
- Mosning af kogte kartofler til kartoffelmos.

Kontakt i position 2:

- Start- og sluthastighed ved piskning af større mængder fløde.
- Piskning af mindre mængder fløde.
- Ved tilførsel af væsker til forarbejdede varer (småsprøjt af væsker som ved f. eks. kartoffelmos).

Kontakt i position 3:

- Piskning af fløde, æggehvider, sandkagedej og andre skummende ingredienser, f. eks. desserter.
- Mixning af cremeagtige ingredienser og blandinger.

Tips:

- For at opnå det bedste resultat, når der laves kageblandinger og lign. anbefales det, at alle ingredienser har samme temperatur. Smør, æg og lign. skal tages ud af køleskabet et stykke tid før det skal anvendes.
- Pisket fløde fylder mere, hvis fløden er godt afkølet før den piskes.
- Kartoffelmos bliver mere cremet, hvis alle ingredienser er så varme som muligt (f. eks. hvis kartoflerne anvendes umiddelbart efter kogning).

Håndblendertilbehør

(Kun til modellerne

M 820, M 830, M 870, M 880 og M 880 M)

For at montere håndblendertilbehøret ⑬ på motordelen ① skydes låget over åbningen ② tilbage (d) og håndblenderen sættes i åbningen ②, således at mærket på håndblendertilbehøret sidder ud for mærket på motordelen (e). Herefter drejes håndblenderen 90° med uret (e) indtil den «klikker» fast.

For at afmontere håndblendertilbehøret drejes det 90° mod uret og trækkes af.

Vigtigt: Nedsænk maksimalt 2/3 af blenderstaven (f).

Håndblendertilbehøret blander og mixer hurtigt og let. Benyt det ved tilberedning af sovser, supper, mayonnaise, diætkost og babymad.

Vigtigt: Håndblendertilbehøret kan kun benyttes i intervalindstilling (kontakt position «P» – se under «Kontakt ⑥»). Af sikkerhedsmæssige årsager kan positionerne «1», «2» og «3» ikke benyttes, når håndblendertilbehøret anvendes.

Håndblendertilbehøret kan benyttes i det praktiske mixe-/målebæger. Braun håndblendertilbehør kan dog anvendes ligeså godt i enhver anden skål eller beholder.

Hvis De vil røre direkte i sovsegryden under tilberedning, fjernes denne fra varmen først og køles lidt af for at beskytte blendertilbehøret mod overophedning. Anvend aldrig håndblendertilbehøret i meget varme eller kogende ingredienser. For at undgå at sprøjte sættes blender-tilbehøret først ned i gryden, hvorefter der tændes på kontakten. Hold kontakten nedtrykket, så længe blenderen skal køre. Stop blendningen ved først at slippe kontakten.

Vigtigt: Mixe-/målebægeret må kun benyttes til håndblendertilbehøret til fremstilling af små mængder. Bægeret må ikke benyttes til piskeriset. Anbring ikke bægeret i mikrobølge-ovn.

Hakketilbehør

(Kun til modellerne M 870, M 880 og M 880 M)

Max. kapacitet 250 g kød

Samling og brug

- Fjern plasticbeskyttelsen fra knivindsatsen [®].
Advarsel: Kniven er meget skarp!
Hold kun om plasticskaftet.
- Anbring den skridsikre bund (og låg) i bunden af hakkeskålen.
- Anbring kniven på midterakslen af hakkeskålen (h).
- Kom ingredienserne i hakkeskålen.
- Sæt overdelen på hakkeskålen (i).
- Sikkerhedslås: Hakkeren kan kun fungere med overdelen korrekt påsat.
- Montér hakketilbehøret på motordelen ved at føre de 2 åbninger i bunden af motordelen ned over de 2 tapper på overdelen af hakketilbehøret, så de låser fast (j).
- Benyt kontakten i interval position «P» til kort og hurtig hakning. Kontaktindstilling «3» benyttes til fin hakning. Hold altid godt fast om motordelen, når maskinen er tændt, og lad den aldrig køre uden opsyn.

Tilberedning og hakning

- Hak ikke isterninger eller meget hårde fødevarer, som f. eks. muskatnød, chokolade og kaffebønner.
- Sørg for at alle ben, sener og brus er fjernet, når De hakker kød.
- Udover kød kan De også hakke ost, løg, persille, tørrede frugter, tomater, gulerødder, æbler osv.
- Når De hakker kogt mad, skal det afkøles i nogle få minutter, før det kommer i hakkeskålen.
- Bund/låg fungerer endvidere som lufttæt låg på hakkeskålen.

Opskriftseksempel:

Tørret frugt med vanilje-honning
(som pandekagefyld eller smørelse)
(Brug hakketilbehøret (CA-M), hastighed: «P»)

Kom 150 g cremet honning, 75 g svesker og 75 g tørrede figer i hakkeskålen, hak i 10 sekunder. Tilsæt derefter 50 ml vand og 3 dråber vanilje aroma, og hak i yderligere 3 sekunder.

Tilberedningstabel for hakketilbehøret CA-M

Produkt	Påfyldningsmængde	Tilberedning	Ca. tilberedningstid
Magert oksekød	250 g	ca. 2 cm terninger	15 sek.
Magert svinekød	250 g	ca. 2 cm terninger	15–20 sek.
Ost	100 g	ca. 2 cm terninger	40–50 sek.
Mandler	200 g	hele	30–40 sek.
Æg (hårkogte)	2 stk.	halve	3–5 intervaller
Løg	100 g	skæres i kvarter	5–10 sek.
Persille	1 håndfuld	uden stilke	15–20 sek.
Gulerødder	200 g	skæres i stykker	15 sek.
Tørt brød (til rasp)	1 skive	skæres i stykker	20–30 sek.

Den angivne tilberedningstid er vejledende. Tilberedningstiden afhænger af kvaliteten af ingredienserne og af den ønskede finhedsgrad.

Afmontering

- Sluk for motordelen (kontakt position «0»), før du går i gang med afmonteringen.
For at adskille motordelen fra overdelen af hakketilbehøret trykkes udløsningsknappen ned, mens overdelen holdes med én hånd, hvorefter motordelen kan løftes af (k).
- Tag knivindsatsen op af hakkeskålen, før den forarbejdede mad tages op.
Vær forsigtig! Knivindsatsen [®] er meget skarp! Hold altid kun på plastikskaffet. Af sikkerhedsmæssige årsager kan knivindsatsen ikke udtages i alle indstillinger. Om nødvendigt drejes plastikskaffet lidt frem og tilbage, indtil knivindsatsen slipper og kan udtages.

Rengøring

Bemærk: Hvis De hakker ingredienser, der indeholder farve (f. eks. gulerødder) kan disse misfarve hakkeudstyret. Farven kan aftørres med madolie før afvaskning med mild sæbe.

Håndmixer

Tag altid stikket ud før rengøring. Dejkrogene og piskerisene kan vaskes i opvaskemaskine. Motordelen må kun aftørres med en fugtig klud. Vask aldrig motordelen i vand og hold den aldrig under rindende vand.

Håndblendertilbehør

Vær forsigtig !

Knivindsatsen er meget skarp!

Håndblendertilbehøret kan rengøres ved at holde det under rindende vand. Det kan være nødvendigt at rengøre det med en mild opløsning af sæbe og vand for at fjerne rester fra olieholdig mad. Brug aldrig skarpe eller spidse genstande til at fjerne madrester fra kniven. Mixe-/målebægeret tåler maskinopvask.

Hakketilbehør

Vær forsigtig, når De rører ved kniven. Hold altid på den øverste plastikdel. Kniven, hakkeskålen og den skridsikre bund/låg tåler maskinopvask. Nedsænk aldrig overdelen i vand! Skyl kun inder-siden af overdelen i rindende vand. Undgå at få vand på ydersiden, hvor motordelen bliver påsat.

Ret til ændringer forbeholdes.

Dette produkt er i overensstemmelse med bestemmelserne i EMC Direktiv 2004/108/EC og Lavspændingsdirektivet 2006/95/EC.



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



Norsk

Våre produkter er produsert for å imøtekomme de høyeste standarder når det gjelder kvalitet, funksjon og design. Vi håper du vil få mye glede av ditt nye Braun produkt.

Advarsel

Les hele bruksanvisningen nøye før produktet tas i bruk.

- Dette apparatet er konstruert for husholdningsbruk og for bearbeiding av normale husholdningmengder.
- Dette produktet er ikke ment å brukes av barn eller personer med redusert fysisk eller mental kapasitet, med mindre en person ansvarlig for barnets eller den andre personens sikkerhet har kontroll over situasjonen. Generelt anbefaler vi at produktet oppbevares utilgjengelig for barn.
- Før apparatet tas i bruk sjekk at nettspenningen stemmer overens med spenningsangivelsen på apparatets endestykke.
- For å unngå skader, må hender, hår, klær samt slikkepott og annet utstyr ikke komme i kontakt med vispene og deigkrokene når maskinen er i gang. De bevegelige delene skal ikke berøres når maskinen er i gang.
- Kun med modellene M 870, M 880 og M 880 M:



Knivbladene er meget skarpe! For å unngå skader, må du behandle bladene med stor forsiktighet.

- Braun elektriske apparater tilfredsstiller gjeldende krav til sikkerhet. Reparasjoner eller bytte av ledning må kun foretas av autorisert servicepersonell. Mangelfulle, ukvalifiserte reparasjoner kan føre til skader eller ulykker.

Beskrivelse

Alle modeller:

- ① Motordel
- ② Åpning for stavmiksertilbehøret ⑬
- ②a Deksel for åpningen ②
- ③ Åpning markert med en sekskant
- ④ Åpning markert med en sirkel
- ⑤ Utstøtingsknapp for eltekrokar ⑨/⑩, visper ⑪/⑫ og hakketilbehøret CA-M
- ⑥ Bryter
- ⑦ Leddet ledningsfeste som er låsbart for oppvikling av ledningen rundt motordelen (g)

- ⑧ Anti-gli ring rundt endestykket
- ⑨ Deigkrok med sekskantet fot
- ⑩ Deigkrok med rund fot
- ⑪ Visp med rund fot
- ⑫ Visp med sekskantet fot

Kun til modellene

M 820, M 830, M 870, M 880 og M 880 M:

- ⑬ Stavmiksertilbehør

Kun til modellene

M 830, M 880 og M 880 M:

- ⑭ Mikse-/målebeger (brukes kun med stavmiksertilbehøret ⑬)

Kun til modellene

M 870, M 880 og M 880 M:

- Hakketilbehør CA-M ⑮–⑰
- ⑮ Øvre del
- ⑰ Knivinnatts
- ⑰ Hakkebolle med modellbeskrivelse på bollen (CA)
- ⑱ Anti-gli kombinert bunn/lokk

NB! Alle modellene kan utvides med stavmiksertilbehør ⑬ og hakketilbehør CA-M ⑮–⑰ og HC-M (uten illustrasjon), dersom disse tilbehørene ikke er standard på din modell.

Spesifikasjoner

Spenning/watt:

Se typeplate på motordelen ①.

Maksimal driftstid:	
med deigkrokene	5 min.
med vispene	15 min.

Automatisk utkobling

Hvis apparatet blir overbelastet, f.eks. hvis motoren er blokkert, kan motordelen automatisk bli koblet fra. Hvis så skulle skje, vil du kunne observere en lett vibrering. Innsatsense vil slutte å rotere eller kun rotere meget sakte. Slå av motoren slik at motoren kan avkjøles. Etter en avkjølingsperiode på minst 10 minutter kan du slå den på igjen.

Bryter ⑥

Bryterinnstilling:

P = «pulse» (momenttrinn)
(hastigheten tilsvarer innstilling «3»)

- 0 = Av
- 1 = Lav hastighet
- 2 = Middels hastighet
- 3 = Høy hastighet

Montering/demontering

Viktig: Sett alltid bryteren i posisjon «0» og ta støpselet ut av stikkontakten før montering eller demontering av apparatet for å unngå at du tilfeldig slår på apparatet når du setter inn de to deigkrokene eller de to vispene. For korrekt montering av eltekroer og visper, se ill. (a) og (b).

Når de er satt i, kande kun støtes ut ved å trykke på utstøtingsknappen (c). Imidlertid er dette av sikkerhetsmessige årsaker kun mulig når håndmikseren er slått av.

Hvordan du bruker håndmikseren

Deigkroer ⑨/⑩

Til elting av gjærdeig, pastateig, kakedeig samt miksing av tunge kjøttdeiger.

Generelt kan alle hastighetsinnstillinger benyttes. Anbefalte hastigheter er som følger:

Bryterposisjon 1:

- Blande inn f.eks. nøtter og frukt i tunge deiger.

Bryterposisjon 2:

- Elte deig og arbeide inn ingredienser.

Bryterposisjon 3:

- Hurtig miksing av alle ingredienser.

Visper ⑪/⑫

Til miksing av kakerører, sukkerbrød og potetmos. Til visping av krem (minimum 1 dl fløte), eggehviter (minimum 1 eggehvite) og kremaktige ingredienser. Alle hastighetsinnstillingene kan generelt benyttes. Vi anbefaler følgende:

Bryterposisjon 1:

- Ved forsiktig tilsetning av vispet eggehvite eller andre skummende ingredienser.
- Ved tilsetning av mel i skumlignende ingredienser, uten at de faller sammen (f. ks. sukkerbrød).
- Ved jevn tilsetning av mel, kakao etc. uten at det fyker rundt omkring.
- Mosing av kokte poteter til potetmos.

Bryterposisjon 2:

- Start- og avslutningshastighet ved visping av større mengder krem.

- Visping av mindre mengder krem.
- Ved tilsetning av væske til bearbeidet mat (litt spruting av væske, f. eks. potetmos).

Bryterposisjon 3:

- Visping av krem, eggehvite, sukkerbrød og andre skumlignende matvarer, f. eks. desserter.
- Ved miksing av krem-lignende matvarer og blandinger.

Tips:

- For å oppnå maksimalt resultat når du lager kakerører etc., bør alle ingredienser ha samme temperatur. Smør, egg, etc. bør tas ut fra kjøleskapet en tid før de skal brukes.
- Vispet krem får større volum hvis fløten er godt avkjølt før den vispes.
- Potetmos vil bli mer kremaktig hvis alle ingrediensene er så varme som mulig (f. eks. straks etter at potetene er kokt).

Stavmiksertilbehør

(Kun med modellene M 820, M 830, M 870, M 880 og M 880 M)

For å sette stavmiksertilbehøret ⑬ på motordelen skyves dekslet for åpningen til stavmiksertilbehøret ⑭ bakover (d) og stavmiksertilbehøret settes inn i åpningen ⑮ slik at markeringen på stavmiksertilbehøret står rett overfor markeringen på motordelen (e).

Drei så stavmikseren 90° i klokkeretningen (e) til den går i lås. For å ta av stavmiksertilbehøret dreier du det 90° mot klokkeretningen og trekker det av.

Viktig: Senk aldri ned mer enn $\frac{2}{3}$ av staven (f).

Stavmiksertilbehøret blander og mikser raskt og enkelt. Bruk det ved tilbereding av sauser, supper, majones, diettmat og barnemat.

Viktig: Stavmiksertilbehøret kan kun brukes med bryteren i posisjon moment-trinn (bryterposisjon «P» – se avsnitt «Bryter ⑥»). Når stavmiksertilbehøret er satt inn i motordelen, fungerer ikke bryterposisjon «1», «2» og «3» av sikkerhetsmessige årsaker.

Stavmiksertilbehøret kan brukes i det praktiske mikse-/målebegeret, men det kan også brukes i en hvilken som helst bolle, kasserolle eller beholder.

Skulle du ønske å blande direkte i en kasserolle mens du koker, dra da kasserollen fra platen først og la det avkjøle litt, dette for å beskytte stavmiksertilbehøret fra overoppheting. Bruk aldri stavmikseren i meget varme eller kokende ingredienser. For å unngå sprut, settes stavmikseren ned i beholderen før apparatet slås på.

Hold bryteren trykket ned så lenge stavmiksertilbehøret er i bruk. Apparatet slås av ved at du slipper bryteren.

Viktig: Mikse-/målebegeret brukes kun med stavmiksertilbehøret ved bearbeiding av små mengder. Det skal ikke brukes med visp. Plassér ikke mikse-/målebegeret i mikrobølgeovn.

Hakketilbehør

(Kun med modellene M 870, M 880 og M 880 M)

Maksimal kapasitet: 250 g kjøtt

Montering og bruk

- Trekk av plastdekslet fra knivinn-satsen [®].
Advarsel: Knivbladene er skarpe!
Hold alltid i den øvre plastdelen.
- Sett den kombinerte anti-gli bunnen/lokket på bunnen av hakkebollen.
- Sett knivinn-satsen på sentrumsinnen i hakkebollen (h).
- Legg maten i hakkebollen.
- Sett den øvre delen på hakkebollen (i).
- Sikkerhetslås: Hakkeren vil ikke starte dersom den øvre delen ikke er ordentlig satt på.
- Hakketilbehøret kobles til motordelen ved å føre de to pinnene på øvre del inn i de to tilsvarende åpningene i bunnen på motordelen til øvre del låses på plass (j).
- Bruk momenttrinnet (bryterstilling «P») for kort og rask bearbeiding, mens bryterstilling «3» kan brukes til finmosing. Hold alltid motordelen med hånden og la aldri apparatet gå uten tilsyn.

Bearbeiding og hakking

- Hakk ikke isbiter og ekstremt harde ingredienser som muskat, sjokolade og kaffebønner.
- Ved hakking av kjøtt, forsikre deg om at alle ben, sener og brusker er fjernet.
- Hakketilbehøret kan brukes til kjøtt, ost, løk, persille, tørket frukt, tomater, gulrot, epler etc.
- Ved hakking av kokt mat bør denne avkjøles noen minutter før den legges i hakkebollen.
- Den/det kombinerte bunnen/lokket kan også benyttes som er lufttett lokk til hakkebollen.

Oppskrifts-eksempel:

Tørket frukt i vaniljehonning
(som pannekakefyll eller bredbart pålegg)
(Bruk hakketilbehøret (CA-M), hastighet: «P»)

Ha 150 g fast honning, 75 g sviker og 75 g tørket fiken i hakkeskålen, hakk i 10 sekunder. Tillsatt 50 ml vann og 3 dråper vaniljearoma og hakk i ytterligere 3 sekunder.

Tilberedings guide for hakketilbehør CA-M

Matvare	Mengde	Forberedelse	Ca. tid
Oksekjøtt (magert)	250 g	ca. 2 cm terninger	15 sek.
Svinekjøtt (magert)	250 g	ca. 2 cm terninger	15–20 sek.
Ost	100 g	ca. 2 cm terninger	40–50 sek.
Mandler	200 g	hele	30–40 sek.
Hardkokte egg	2 egg	halve	3–5 omdr.
Løk	100 g	delt i fire	5–10 sek.
Persille	håndfull	stilkene fjernet	15–20 sek.
Gulrot	200 g	delt i biter	15 sek.
Kavring (til brødsmler)	1 kavring	delt i biter	20–30 sek.

Tidene som er oppgitt er ca. tider; de avhenger også av kvaliteten på maten som skal tilberedes og hvilken finhetsgrad du ønsker.

Demontering

- Slå av motordelen (bryterposisjon «0») før du begynner å demontere. For å frigjøre motordelen fra øvre del, hold utstøtingsknappen inntrykt, hold øvre del av hakketilbehøret med en hånd og løft av motordelen (k).
- Knivnnsatsen tas alltid ut før du tar ut den bearbejdede maten fra hakkebollen. OBS! Knivbladene  er meget skarpe. Hold kun i den øvre plastdelen. Av sikkerhetsmessige årsaker kan ikke knivnnsatsen tas ut i alle posisjoner. Om nødvendig dreies øvre plastdel litt fram og tilbake til knivnnsatsen kan tas ut.

at du holder det under rennende vann. Det kan være nødvendig å vaske med såpe/mildt oppvaskmiddel for å fjerne rester fra mat som inneholder olje. Bruk ikke skarpe eller spisse gjenstander for å fjerne rester under knivbladet. Mikse-/målebegeret an rengjøres i oppvaskmaskin.

Hakketilbehør

Knivnnsatsen behandles med forsiktighet. Hold alltid i øvre plastdel. Knivnnsatsen, hakkebollen og den/det kombinerte anti-gli bunnen/lokket kan vaskes i oppvaskmaskin. Øvre del må ikke senkes i vann! Kun innsiden av øvre del kan rengjøres under rennende vann, men unngå å få vann inn i øvre del der motordelen skal festes.

Rengjøring

NB !: Ved tilbereding av matvarer som inneholder farge (f. eks. gulrot), kan apparatets plastdeler bli misfarget. Tørk disse delene med matolje, før du vasker de med oppvaskmiddel.

Med forbehold om endringer.

Håndmikser

Ta alltid støpselet ut av stikkontakten før engjøring. Deigkrokene og vispene kan vaskes i oppvaskmaskin. Motordelen skal kun tørkes med en fuktig klut. Motordelen må ikke senkes ned i vann eller holdes under rennende vann.

Dette produktet oppfyller kravene i EU-direktivene EMC 2004/108/EC og Low Voltage 2006/95/EC.



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



Stavmiksertilbehør

OBS: Knivbladene er meget skarpe. Stavmiksertilbehøret kan rengjøres ved

Svenska

Våra produkter är framtagna för att uppfylla högsta krav när det gäller kvalitet, funktion och design. Vi hoppas du får mycket glädje av din nya Braun apparat.

Viktigt

Läs noga igenom bruksanvisningen innan du använder apparaten.

- Denna apparat är konstruerad för normala hushållskvantiteter.
- Denna produkt är inte menad att användas av barn eller personer med reducerad fysisk eller mental kapacitet utan övervakning av en person som är ansvarig för deras säkerhet. Generellt rekommenderar vi att produkten förvaras utom räckhåll för barn.
- Kontrollera att spänningen i vägguttaget stämmer överens med den spänning som anges på apparatens översida.
- Håll händer, hår, kläder och köksredskap borta från vispen och degkroken när den är igång för att förhindra personskador. Undvik kontakt med de rörliga delarna när apparaten är igång.
- Endast M 870, M 880 och M 880 M:
 Observera att bladen är mycket vassa! Hantera knivbladen med yttersta försiktighet för att undvika skador.
- Brauns elektriska apparater följer gällande säkerhetsstandard. Reparationer eller byte av huvudsladd får endast göras av auktoriserad serviceverkstad. Bristfälliga, okvalificerade reparationer kan orsaka fara för användaren.

Beskrivning

Alla modeller:

- ① Motordel
- ② Öppning för handmixern ③
- ②a Skydd för öppningen ②
- ③ Öppning markerad med en sexkant
- ④ Öppning markerad med en cirkel
- ⑤ Utstötningsknapp för degkrokarna ⑨/⑩, visparna ⑪/⑫ och hacktillsatsen CA-M
- ⑥ Strömbrytare
- ⑦ Ledat sladdfäste som är låsbart för att vira sladden runt motordelen (g)
- ⑧ Antiglirning runt baksdelen
- ⑨ Degkrok med sexkantigt fäste
- ⑩ Degkrok med runt fäste
- ⑪ Visp med runt fäste
- ⑫ Visp med sexkantigt fäste

Endast M 820, M 830, M 870, M 880 och M 880 M:

- ⑬ Handmixer

Endast M 830, M 880 och M 880 M:

- ⑭ Graderad mixerbägare (används endast med handmixern ⑬)

Endast M 870, M 880 och M 880 M:

Hacktillsats CA-M ⑮–⑱

- ⑮ Övre del
- ⑯ Knivinsats
- ⑰ Hackskål med modellbeteckning på skålen (CA)
- ⑱ Anti-glid kombinerad fot/lock

OBS: Alla modeller kan utökas med handmixern ⑬ och hacktillsatsen CA-M ⑮–⑱ och HC-M (ej på bild) om dessa tillbehör inte är standard på din modell.

Specifikation

Spänning/effekt:

Se typplattan på motordelen ①.

Max användningstid:

med degkrokarna	5 minuter
med visparna	15 minuter

Automatisk avstängning

Om apparaten blir överhettad, t. ex. om motorn är blockerad, kan motordelen stängas av automatiskt. Om detta sker kan du eventuellt känna lätta vibrationer. Tillbehören slutar rotera eller roterar väldigt långsamt. Stäng av motorn så att den kan kylas av. När den har svalnat i minst 10 minuter kan du starta den igen.

Strömbrytare⑥

Strömbrytarlägen:

P = momentläge «pulse»

(hastigheten motsvarar läge «3»)

0 = Av

1 = Låg hastighet

2 = Medel hastighet

3 = Hög hastighet

Att sätta på och ta av tillbehören

Viktigt: Dra alltid ur kontakten ur uttaget och sätt strömbrytaren i läge «0» innan du sätter på eller tar av degkrokarna eller visparna för att undvika att apparaten sätts på av misstag. För att sätta på degkrokarna och visparna korrekt, se bild (a) och (b).

När degkrokarna eller visparna är påsatta kan de endast tas av med utstöttningsknappen (c). Av säkerhetsskäl kan detta endast göras när apparaten är avstängd.

Hur du använder handmixern

Degkrokar 9/10

För att knåda jäsdeggar, pastadegar, mordeggar och för att blanda köttfärs.

Generellt kan alla hastighetslägen användas. Rekommenderade hastigheter är:

Strömbrytaren i läge 1:

- Att blanda i t. ex. nötter och frukt i tunga deggar.

Strömbrytaren i läge 2:

- Att knåda degbollen och arbeta in ingredienser.

Strömbrytaren i läge 3:

- Att snabbt blanda alla ingredienser.

Vispar 11/12

För att blanda kakmix, smet och potatismos.

För att vispa grädde (minimum 1 dl), äggvitor (minst 1) och krämiga matvaror. Generellt kan alla hastighetslägen användas. Rekommenderade hastigheter är:

Strömbrytaren i läge 1:

- Att försiktigt blanda i vispade äggvitor eller andra skummiga ingredienser.
- Att blanda i mjöl i skummiga blandningar utan att de faller ihop (t. ex. smet).
- Att blanda i mjöl, kakao etc utan att det blåser omkring.
- Att mosa kokt potatis till potatismos.

Strömbrytaren i läge 2:

- Start- och avslutningshastighet när du vispar större mängder grädde.
- Att vispa mindre mängder grädde.
- Att blanda i vätska i bearbetad mat (vätskan stänker inte mycket, t. ex. potatismos).

Strömbrytaren i läge 3:

- Att vispa grädde, äggvitor, smet och andra skummiga matvaror, t. ex. desserter.
- Att mixa krämiga matvaror.

Tips:

- För att få maximalt resultat när du gör smet skall alla ingredienser ha samma temperatur. Ta ut smör, ägg etc ur kylskåpet en stund innan de används.
- Vispgrädde får mer volym om grädden är väl kyld innan den vispas.
- Potatismos blir fluffigare om alla ingredienser är så varma som möjligt (t. ex. potatisen direkt efter att den är kokt).

Handmixer

(Endast M 820, M 830, M 870, M 880 och M 880 M)

För att sätta på handmixern 13 på motordelen 1, dra tillbaks skyddet för öppningen till handmixern 24 (d) och sätt handmixern i öppningen 2 så att markeringen på handmixern stämmer överens med markeringen på motordelen (e). Vrid handmixern 90° medsols (e) tills den klickar på plats. För att ta av den, vrid den 90° motsols och dra av den.

Viktigt: Sänk inte ner skaftet längre än till 2/3 (f).

Handmixern blandar och mixer snabbt och lätt. Använd den till såser, soppor, majonnäs, puréer, diet- och barnmat.

Viktigt: Handmixern kan endast användas i momentläget (strömbrytaren i läge «P», se «Strömbrytare 6»). När handmixern är ansluten till motordelen fungerar av säkerhetsskäl inte lägena «1», «2» och «3» på strömbrytaren.

Handmixern kan användas i den praktiska mixerbägaren men det går lika bra att använda den i andra skåler och kärl.

Om du vill mixa direkt i kastrullen när du lagar mat, ta av kastrullen från plattan först och låt den svalna för att skydda handmixern från överhettning. Använd aldrig handmixern i mycket varm eller kokande mat. För att undvika stänk, sätt i handmixern i kärlet innan du startar den. Håll strömbrytaren nedtryckt så länge du använder handmixern. Apparaten stängs av när du släpper strömbrytaren.

Viktigt: Mixerbägaren kan endast användas med handmixern för att bearbeta

mindre mängder. Den skall inte användas med en visp. Använd den inte i mikro- vågsugn.

Hacktillsats

(Endast M 870, M 880 och M 880 M)

Maximal mängd: 250 g kött

Montering och användning

- Ta av knivskyddet i plast från knivinsatsen (®).
OBS: Kniven är mycket vass!
Håll alltid upptill i plastdelen.
- Sätt hackskålen på den kombinerade foten/locket.
- Sätt knivinsatsen på pinnen i hackskålen (h).
- Lägg mat i hackskålen.
- Sätt den övre delen ordentligt på hackskålen (i).
- Säkerhetslås: Hacktillsatsen fungerar inte om inte den övre delen är ordentligt fastsatt.
- Sätt hacktillsatsen på motordelen genom att sätta de två pinnarna på den övre delen i de motsvarande öppningarna i motordelens botten tills den övre delen låses på plats (j).
- Använd momentläget (strömbrytaren i läge «P») för snabb bearbetning och

läge «3» på strömbrytaren för finhackning. Håll alltid motordelen med handen och låt alldrig apparaten vara igång utan tillsyn.

Tillagning och hackning

- Hacka inte iskuber eller extremt hårda matvaror som t. ex. muskot, choklad och kaffebönor.
- Alla ben, senor och brosk skall vara borttagna när du hackar kött.
- Förutom till kött kan hacktillsatsen användas till t ex ost, lök, persilja, torkad frukt, tomater, morötter, äpplen etc.
- När du hackar kokt mat, låt den svalna några minuter innan du lägger den i hackskålen.
- Den kombinerade foten/locket fungerar också som lufttätt lock på hackskålen.

Tillagningsexempel:

Torr frukt i vaniljhonung

(som pannkaksfyllning eller bredbart pålägg)

(använd hackningstillbehöret (CA-M), hastighet: «P»)

Lägg i 150 g krämig honung, 75 g katrinplommon och 75 g torkade fikon i hackskålen, hacka i 10 sekunder. Tillsätt sedan 50 ml vatten och 3 droppar vanilj arom och hacka i ytterligare 3 sekunder.

Tillredningsguide för hacktillsats CA-M

Matvara	Mängd	Förberedelse	Ca. tid
Ox/nötkött (magert)	250 g	ca 2 cm kuber	15 sek
Fläskkött (magert)	250 g	ca 2 cm kuber	15–20 sek
Ost	100 g	ca 2 cm kuber	40–50 sek
Mandlar	200 g	hela	30–40 sek
Hårdkokta ägg	2	i halv	3–5 pulsar
Lök	100 g	i fjärdedelar	5–10 sek
Persilja	en handfull	utan stjälkar	15–20 sek
Morötter	200 g	i bitar	15 sek
Torr bröd (för skorpasmulor)	1 limpa	i bitar	20–30 sek

Tillredningstiderna är ungefärliga: De beror också på ingrediensernas kvalitet och på hur finhackade de skall vara.

Demontering

- Stäng av motordelen (strömbrytaren i läge «0») innan du börjar ta isär handmixern.
För att ta av motordelen från den övre delen, håll utstötningsknappen intryckt, håll den övre delen av hacktillsatsen med en hand och lyft av motordelen (k).
- Ta alltid ur knivinsatsen ur hackskålen innan du tar ur den bearbetade maten.
OBS: Kniven ® är mycket vass! Håll alltid upptill i plastdelen.
Av säkerhetsskäl kan inte knivinsatsen tas ur i alla lägen. Om den behövs, rör den övre plastdelen lite fram och tillbaks tills knivinsatsen kan tas ur.

Rengöring

OBS: När du hackar mat med färg (t. ex. morötter) kan plastdelarna missfärgas. Rengör med matolja innan du diskar dem med diskmedel.

Multimixer

Dra alltid ut kontakten ur uttaget före rengöring. Degkrokarna och visparna kan diskas i diskmaskin. Motordelen skall endast rengöras med en fuktig trasa. Den får aldrig doppas i vatten eller hållas under rinnande vatten.

Handmixern

OBS: Kniven är mycket vass!
Handmixern rengör du under rinnande vatten. Det kan vara nödvändigt att använda diskmedel för att bli av med rester från oljig mat. Använd inga vassa eller spetsiga föremål för att ta bort matrester under kniven. Mixerbägaren kan diskas i diskmaskin.

Hacktillsatsen

Var försiktig när du rengör knivinsatsen. Håll alltid i den övre plastdelen. Knivinsatsen, hackskålen och den kombinerade foten/locket kan diskas i diskmaskin. Doppa aldrig den övre delen i vatten! Skölj endast inuti under rinnande vatten men se till så att det inte kommer in vatten upptill där motordelen sätts fast.

Med förbehåll för ändringar.

Denna produkt uppfyller bestämmelserna i EU-direktiven 2004/108/EG om elektromagnetisk kompatibilitet (EMC) och 2006/95/EG om lågspänningsutrustning.



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



Suomi

Tuotteemme on suunniteltu täyttämään korkeimmatkin laadun, toimivuuden ja muotoilun vaatimukset. Toivomme, että uudesta Braun-tuotteesta on Sinulle paljon hyötyä.

Varoitus

Lue kaikki ohjeet huolellisesti ennen kuin käytät tätä tuotetta.

- Tämä laite on suunniteltu käsittelemään normaaleja kotitalousmääriä.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu lasten käyttöön. Tätä laitetta ei ole myöskään tarkoitettu henkilöiden, joilla on alentunut fyysinen tai psyykinen tila, käytettäväksi. Poikkeuksena, jos lapsi tai henkilö on hänen turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnan alaisena. Suosittelemme, että laitteen tulee olla lasten ulottumattomissa
- Ennen kuin käytät laitetta tarkista, että verkkovirran jännite vastaa laitteeseen merkittyä jännitettä.
- Pidä turvallisuuden vuoksi kädet, hiukset, vaatteet samoin kuin lasta ja muut työskentelyvälineet erossa vispilöistä ja taikinakoukuista koneen käydessä. Älä koske liikkuviin osiin koneen käydessä.
- Vain malleissa
M 870, M 880, M 880 M:
 Terät ovat hyvin teräviä!
Vammojen ehkäisemiseksi teriä tulee käsitellä varoen.
- Braunin sähkölaitteet täyttävät vaadittavat turvallisuusstandardit. Verkkojohdon korjauksen tai vaihdon saa suorittaa ainoastaan valtuutettu Braun-huoltoliike. Virheellinen, epäpätevä korjaus voi aiheuttaa vahinkoa käyttäjälle.

Laitteen osat

Kaikki mallit:

- ① Moottori
- ② Aukko pikasekoitinta ⑬
- ②a Aukon ② suojus
- ③ Kuusikulmainen aukko
- ④ Pyöreä aukko
- ⑤ Taikinakoukkujen ⑨/⑩, vatkaimien ⑪/⑫ ja teholeikkurin CA-M vapautuspainike
- ⑥ Käyttökytkin
- ⑦ Lukittava johdon nivel: verkkajohto voidaan silloin kietoa pohjan ympärille (g)

- ⑧ Liukumisen estävä kumirengas
- ⑨ Taikinakoukku, jossa on kuusikulmainen kanta
- ⑩ Taikinakoukku, jossa on pyöreä kanta
- ⑪ Vispilä, jossa on pyöreä kanta
- ⑫ Vispilä, jossa on kuusikulmainen kanta

Vain malleissa

M 820, M 830, M 870, M 880 ja M 880 M:

⑬ Pikasekoitin

Vain malleissa

M 830, M 880 ja M 880 M:

- ⑭ Sekoitus- ja mittakulho (voidaan käyttää vain pikasekoittimen ⑬ kanssa)

Vain malleissa

M 870, M 880 ja M 880 M:

Teholeikkuri CA-M ⑮–⑱

⑮ Kansi

⑯ Terä

⑰ Teholeikkurin kulho, jossa mallimerkintä (CA)

⑱ Liukumisen estävä pohja/kansi

Huomio: Kaikkiin malleihin voi staa pikasekoittimen ⑬ ja teholeikkurin CA-M ⑮–⑱ ja HC-M (ei kuvaa), jos nämä eivät kuulu siihen vakiona.

Tuotetiedot

Jännite: Katso moottorin pohjaa ①.

Maksimikäyttöaika:	
taikinakoukuilla	5 minuuttia
vispilöillä	15 minuuttia

Ylikuormitusuoja

Jos laite ylikuormittuu sammuu moottori automaattisesti. Moottorin ylikuormittuessa saattaa ilmetä pientä värinää tai osien pyöriminen hidastuu tai lakkaa kokonaan. Laita käyttökytkin 0-asentoon. Anna sen jäähtyä 10 minuuttia. Käynnistä uudelleen.

Käyttökytkin ⑥

Käyttökytkimen asennot:

P = Pitokytkin «pulse» (nopeus vastaa nopeutta «3»)

0 = Pois päältä

1 = Hidas nopeus

2 = Keskinopeus

3 = Korkea nopeus

Osien kiinnittäminen/irrottaminen

Tärkeää: Aseta käyttökytkin asentoon «0» ja ota pistoke irti seinästä aina ennen kuin kiinnität tai irrotat osio laitteeseen. Näin vältät vahingossa kytkemästä laitetta päälle samalla kun olet kiinnittämässä tai irrottamassa taikinakoukkuja tai vispilöitä. Katso kohtia (a) ja (b) kun laitat taikinakoukkuja ja vispilöitä paikoilleen.

Tarkista, että laitat vispilän ja taikinakoukun kuusikulmaisen kannan kuusikulmaiseen aukkoon ja vastaavasti vispilän ja taikinakoukun pyöreän kannan pyöreään aukkoon.

Kun olet kiinnittänyt taikinakoukut tai vispilät irroitat ne painamalla vapautuspainiketta (c). Turvallisuussyistä tämä on mahdollista vain kun virta on pois päältä.

Käsivatkaimen käyttö

Taikinakoukut ⑨/⑩

Taikinakoukkuja käytetään sekoitettaessa hiivataikinaa, pastataikinaa tai raskasta jauhelihtataikinaa.

Kaikkia nopeuksia voidaan käyttää. Kuitenkin suositeltavia ovat seuraavat nopeudet:

Nopeus 1:

- Kun sekoitat pähkinöitä tai hedelmiä raskaaseen taikinaan.

Nopeus 2:

- Kun vaivaat hiivataikinaa ja lisäät siihen aineksia.

Nopeus 3:

- Kaikkien ainesten nopea sekoitus.

Vispilät ⑪/⑫

Kakkutaikinoiden, sokerikakkutaikinain tai perunamuusin vatkaamiseen. Kerma-vaahdon (vähintään 1 dl kermaa) ja munanvalkuaisien (vähintään 1 munanvalkuainen) vatkaamiseen.

Kaikkia nopeuksia voidaan käyttää. Kuitenkin seuraavat nopeudet ovat suositeltavia:

Nopeus 1:

- Kun varovasti lisätään vatkatuuta munanvalkuaisia tai muita vaahdomaisia aineksia.

- Kun lisätään jauhoja munavaahtoon.
- Kun lisätään varovasti jauhoja, kaakaojauhetta tms. Hitaalla nopeudella jauhot eivät pölyä.
- Kun hienonnat keitettyjä perunoita perunamuusia varten.

Nopeus 2:

- Alussa ja lopussa kun vatkataan paljon kermaa kerralla.
- Kun vaahdotetaan pieniä kermamääriä (1-2 dl).
- Kun lisätään nesteitä esivalmistettuihin ruokiin (nesteet eivät roisku esim. perunamuusia valmistettaessa).

Nopeus 3:

- Kun vatkataan kermaa, munanvalkuaisia, sokerikakkutaikinaa ja muita vaahtoja esim. jälkiruokia.
- Kun sekoitetaan kermaisia aineksia.

Vinkki:

- Jotta saataisiin paras mahdollinen tulos valmistettaessa kakkutaikinoita yms. tulisi kaikkien aineiden olla saman lämpöisiä. Voi, kananmunat yms. aineet tulisi ottaa huoneen lämpöön lämpiämään ennen leipomista.
- Kermavaahdosta tulee ilmevämpää, kun kerma on jäädytetty hyvin ennen vaahdottamista.
- Perunamuusista tulee kuohkeampaa, jos kaikki aineet ovat mahdollisimman kuumia (esimerkiksi perunat tulisi hienontaa heti keittämisen jälkeen).

Pikasekoitin

(Vain malleissa M 820, M 830, M 870, M 880 ja M 880 M)

Kun kiinnität pikasekoitinta ⑬ moottoriosaan ①, vedä ensin aukon suojusta ② taakse (d) ja työnnä pikasekoitin aukkoon ② niin että pikasekoittimen ja moottoriosan merkit ovat kohdakkain (e). Käännä sitten pikasekoitinta 90 astetta myötäpäivään (e) kunnes kuulet sen lukittuvan.

Kun irrotat pikasekoittimen, käännä sitä 90 astetta vastapäivään ja vedä pois.

Tärkeää: Älä upota sekoitinvartta nesteeseen enempiä kuin $\frac{2}{3}$ sen pituudesta (f).

Pikasekoitin sekoittaa nopeasti ja helposti. Voit käyttää sitä tehdessäsi

kastikkeita, keittoja, majoneesia, dieetti- ja vauvanruokaa.

Tärkeää: Pikasekoitin toimii ainoastaan pitokytkimellä (kytkin asennossa «P»). Katso kohtaa «Käyttökytkin ⑥». Kun pikasekoitin on moottoriosassa kiinni eivät kytkimen asennot «1», «2» ja «3» toimi turvallisuussyistä.

Pikasekoitinta voidaan käyttää kätevässä sekoitus- ja mittakulhossa. Voit käyttää pikasekoitinta myös muissa astioissa kuten kattiloissa, pannuissa tai säilytysastioissa. Halutessasi sekoittaa suoraan kattilassa olevia aineksia, ota ensin kattila pois liedeltä ja anna kiehumisen loppua. Näin estät pikasekoittimen ylikuumenemisen. Älä käytä pikasekoitinta erittäin kuumien tai kiehuvien aineiden soseuttamiseen. Estääksesi roiskumisen upota pikasekoittimen terä kokonaan ruokaan ja käynnistä vasta sitten. Paina kytkintä niin kauan kuin käytät pikasekoitinta. Sammuta laite vapauttamalla kytkin.

Tärkeää: Sekoitus- ja mittakulhoa voidaan käyttää vain pikasekoittimen kanssa soseutettaessa pieniä määriä aineksia. Sitä ei saa käyttää vatkaamisen kanssa eikä laittaa mikroaaltouuniin.

Teholeikkuri

(Vain malleissa M 870, M 880 ja M 880 M)

Maksimimäärä: 250 g lihaa

Kokoaminen ja käyttö

- Ota muovisuojus pois terän ⑥ päältä.
Varoitus: Terät ovat teräviä! Ota aina kiinni ylemmästä muoviosasta.
- Aseta kaksitoiminen pohja/kansi teholeikkurin kulhon pohjaan.
- Aseta terä kulhon tapin päälle (h).
- Laita aineet kulhoon.
- Aseta kansi kulhon päälle (i).
- Turvalukitus: Teholeikkuri ei toimi jos kansi ei ole kunnolla kiinni.
- Yhdistä teholeikkuri ja moottori laittamalla kannessa olevat kaksi tappia vastaaviin moottorin pohjassa oleviin aukkoihin. Kansi loksauttaa paikoilleen (j).
- Käytä pitokytkintä (käyttökytkin asennossa «P») lyhytaikaiseen ja nopeaan

hienontamiseen ja kytkimen asentoa 3 hienomman lopputuloksen aikaansaamiseen. Pidä aina kiinni käsivatkaimesta. Älä jätä käsivatkainta toimi- maan yksin.

Ruuan valmistus ja hienontaminen

- Älä hienonna jääpaloja tai erittäin kovia aineksia kuten muskottipähkinää, suklaa ja kahvipapuja.
- Kun hienonnat lihaa varmista, että luut, jänteet ja rustot on poistettu.
- Lihan lisäksi teholeikkurilla voi hienontaa mm. juustoa, sipulia, persiljaa, kuivattuja hedelmiä, tomaatteja, porkkanoita ja omenoita.
- Kun hienonnat keitetyjä aineksia, anna niiden jäähtyä noin viisi minuuttia ennen kuin laitat ne kulhoon.
- Pohja/kansi toimii ilmatiiviinä kantena kulhossa.

Esimerkkiohje:

Kuivattuja hedelmiä vaniljahunajassa (ohukaisten täytteeksi tai levitteeksi) (Käytä leikkuriosaa, nopeus: «P») Lisää leikkurikulhoon 150 g paksua hunajaa, 75 g kuivattuja luumuja ja 75 g kuivattuja viikunoita. Hienonna 10 sekuntia. Lisää sen jälkeen 50 ml vettä ja 3 tippaa vanilja-aromia. Jatka hienontamista vielä 3 sekuntia.

Käsittelyohjeita teholeikkurilisäosalle CA-M

Ruoka	Määrä	Esivalmistelu	Käyttöaika
Naudanliha (laihaa)	250 g	2 cm kuutioina	15 sek.
Sianliha (laihaa)	250 g	2 cm kuutioina	15–20 sek.
Juusto	100 g	2 cm kuutioina	40–50 sek.
Mantelit	200 g	kokonaisina	30–40 sek.
Munat, kovaksi keitetyt	2 kpl	puolikkaina	3–5 kertaa
Sipuli	100 g	4 osana	5–10 sek.
Persilja	1 nippu	ilman varsia	15–20 sek.
Porkkana	200 g	paloina	15 sek.
Korput	1 korppu	paloina	20–30 sek.

Annetut käsittelyajat ovat ohjeellisia; aika riippuu ainesten laadusta ja toivotusta hienousasteesta.

Osien irrottaminen

- Kytke moottoriosa pois päältä (kytkin asentoon «0») ennen kuin alat irrottaa osia toisistaan.
Kun poistat moottoria kannesta, paina toisella kädellä vapautuspainiketta ja pidä toisella kädellä kannesta kiinni. Nosta moottori pois (k).
- Poista ensin leikkuuterä teholeikkurin kulhosta, ennen kuin tyhjennät hienonnetut ruoka-aineet kulhosta. Varoitus! Terä ® on erittäin terävä. Pidä kiinni vain ylemmästä muoviosasta. Turvallisuussyistä terän voi poistaa vain sen ollessa tietyssä asennossa. Jos tarpeen, tartu leikkuuterän ylemmästä muoviosasta kiinni ja pyöräytä terää muutaman kerran edestakaisin, kunnes se irtoaa kulhosta.

Puhdistus

Huomaa: kun hienonnat värjääviä ruokaaineita (esimerkiksi porkkanaa), muoviosat voivat värjäytyä. Poista väri ruokaöljyllä.

Käsi- ja kasvatkaim

Ota aina pistoke irti pistorasiasta ennen puhdistamista. Taikinakoukuk ja vispilät voidaan pestä astianpesukoneessa. Älä koskaan upota moottoria veteen tai pidä sitä juoksevan veden alla, vaan puhdistista se kostealla rievulla pyyhkimällä.

Pikasekoitin

Varoitus! Terä on erittäin terävä. Pikasekoitin puhdistetaan pitämällä sitä juoksevan veden alla. Erityisesti öljyisten kastikkeiden jälkeen voit tarvita myös astianpesuainetta. Älä käytä mitään teräviä esineitä terän puhdistamiseen. Sekoitus- ja mittakulho voidaan pestä astianpesukoneessa.

Teholeikkuri

Noudata varovaisuutta kun käsittelet terää. Pidä kiinni ylemmästä muoviosasta. Terä, kulho ja kaksitoiminen pohja/kansi voidaan pestä astianpesukoneessa. Älä upota kantta veteen! Kannessa on vaihteistot ja voiteluöljyä, joita vesi voi vahingoittaa. Huuhtelee vain kannen sisäpuoli juoksevassa vedessä. Varo ettei vesi pääse kannen päälle ja sitä kautta vaihteistoon.

Muutosoikeus pidätetään.

Tämä tuote täyttää EU-direktiivin 2004/108/EC mukaiset EMC-vaatimukset sekä matalajännitettä koskevat säännökset (2006/95/EC).



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



Türkçe

Ürünlerimiz yüksek kalite, fonksiyonellik ve şık tasarım ilkelerine uygun olarak üretilmiştir. Yeni Braun ürününüzden memnun kalmanızı dileriz.

Uyarı

Ürünü kullanmadan önce bütün talimatları dikkatle okuyunuz.

- Bu ürün normal miktarlardaki malzemelerle kullanılmak üzere üretilmiştir.
- Bu aygıt sorumlu bir kişinin gözetiminde olmaksızın çocukların ve fiziksel yada ruhsal engelli kişilerin kullanılmasına uygun değildir. Aygıtınızı çocukların ulaşabileceği yerlerden uzak tutmanızı öneririz.
- Çalıştırmadan önce şebeke voltajının ürünün üzerinde belirtilen voltaja uygun olup olmadığını kontrol edin.
- Yaralanmaları önlemek amacıyla ellerinizi, kıyafetlerinizi ve her türlü araç gereci çirpici ve hamur burgularından uzak tutun. Çalışan parçaları ellemeyin.
- **M 870, M 880 ve M 880 M modelleriyle ilgili olarak:**



El blenderinizin bıçağı çok keskindir! Yaralanmalara karşı, lütfen bıçakları çok dikkatli bir şekilde tutun.

- 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.

Tanım

Bütün Modeller:

- ① Motor
- ② El blenderi ataçmanı için yerleştirme boşluğu ③
- ④ Yerleştirme boşluğu kapağı ②
- ③ Altıgenle işaretlenmiş boşluk
- ④ Daire ile işaretlenmiş boşluk
- ⑤ Hamur burgular ⑨/⑩, çirpıcılar ⑪/⑫ ve doğrayıcı ataçman CA-M için çıkartma düğmesi
- ⑥ Devre anahtarı
- ⑦ Kablo sarmak için kilitli düzener (g)
- ⑧ Kaymayan taban
- ⑨ Altıgen plakalı hamur burgusu
- ⑩ Yuvarlak plakalı hamur burgusu
- ⑪ Yuvarlak plakalı çirpici
- ⑫ Altıgen plakalı çirpici

M 820, M 830, M 870, M 880 ve M 880 M modelleri için:

- ⑬ El Blenderi ataçmanı

M 830, M 880 ve M 880 M modelleri için:

- ⑭ Karıştırmak ve ölçmek (Sadece el blenderi ataçmanı ile kullanılabilir ⑬)

M 870, M 880 ve M 880 M modelleri için:

Doğrayıcı ataçman CA-M ⑮-⑰

- ⑮ Kapak kısmı
- ⑰ Bıçak
- ⑰ Üzerinde model tanımlamaları bulunan doğrama kasesi (CA)
- ⑱ Kaymayan çift fonksiyonlu taban

Dikkat: Bütün modeller el blenderi ataçmanı ⑬ ve doğrayıcı ataçman CA-M ⑮-⑰ ve HC-M (resimsiz) eklemek için uygundur.

Özellikler

Voltaj/Vataj:

Motor kısmının üzerindeki plakaya bakınız ①.

Maksimum çalışma süresi:

Hamur burguları için	5 dakika
Çirpıcılar için	15 dakika

Otomatik kapanma

Eğer araç çok fazla doldurulmuşsa, motor bloke edilmişse, ürün kendini otomatik olarak kapatacaktır.

Böyle bir durumda hafif titreşimler görülebilir. Ataçmanlar durabilir ya da çok yavaş çalışırlar. Motorun soğuması için makinenizi kapatın. En az 10 dakikalık bir soğuma zamanından sonra tekrar çalıştırabilirsiniz.

Devre Anahtarı ⑥

P = «pulse» 3. Hız ayarına tekabül eder

0 = Kapalı

1 = Düşük Hız

2 = Orta Hız

3 = Yüksek Hız

Parçaları monte etmek/demonte etmek

Önemli: Ataçmanları kazaya sebebiyet vermemek için monte ve demonte etmeden önce mutlaka devre anahtarının «0» pozisyonunda olduğundan emin olunuz. Hamur burgularını ve çirpıcıları doğru takmak için (a) ve (b) resimlerine bakınız.

Bu ataçmanlar takıldıktan sonra sadece çıkartma (c) düğmesine basılarak çıkarılabilir. Güvenlik sebepleri dolayısıyla bu işlem sadece makine kapalıyken yapılabilir.

El Mikserinin Kullanımı

Hamur burguları 9/10

Hamur ve kıyma yoğurmak içindir. Bütün hız seçenekleri kullanılabilir. Hız ayarları aşağıdaki gibi tavsiye edilmiştir:

- 1: Fındık, meyve gibi yiyecekleri koyu hamura karıştırmak için.
- 2: Hamur yoğurmak için.
- 3: Karışımı oluşturan maddeleri hızlıca karıştırmak için.

Çırpıcılar 11/12

Kek ve patates püresi karıştırmak içindir. Krema (minimum 100ml krema), yumurta sarısı (minimum 1 yumurta sarısı) ve krema gibi yiyecekler çırpılmak içindir.

Genellikle bütün hız seçenekleri kullanılabilir. Hız ayarları aşağıdaki gibi tavsiye edilmiştir:

- 1: Yumurta akı gibi maddeler çırpılmak için, Bu tip karışımlara etrafa sıçratmadan un ve kakao ekleyip karıştırmak için, haşlanmış patatesleri ezip püre haline getirmek için.
- 2: Büyük miktarlarda krema çırpılmak için, az miktarda krema çırpılmak için, çırpılmış yiyeceklerle sıvı eklemek için.
- 3: Krema, yumurta akı gibi yumuşak maddeleri çırpılmak için.

İpuçları:

- Kek karışımı hazırlarken en iyi sonuca ulaşmak için bütün malzemeler aynı sıcaklıkta olmalıdır. Tereyağı, yumurta gibi buzdolabında saklanan malzemeleri karışımı hazırlamadan bir süre önce dolaptan çıkarmanız tavsiye edilir.
- Krema çırpılmadan önce soğutulursa daha kıvamında olur.
- Haşlanmış patatesler sıcakken ezilirse daha iyi sonuç alınır.

El blenderi ataçmanı

(M 820, M 830, M 870, M 880 ve M 880 M modellerine uyumludur)

El blenderi ataçmanını motor ① kısmına yerleştirmek için el blenderi ataçmanının yerleştirme boşluğunun kapağını geriye doğru çekin ②a (d) ve el blenderi ataçmanını boşluğa ② yerleştirin ki el blenderi üzerindeki işaret motorun üzerindekiyle aynı hizaya gelsin (e). Sonra el blenderini 90 derece saat yönünde, yerine oturup kilitlenene kadar döndürün. El blenderini çıkarmak için 90 derece saat yönünün ters yönünde çevirin ve çekip çıkarın.

Önemli: Bu karıştırıcının $\frac{2}{3}$ ünden fazlasını sıvılara sokmayınız (f).

El blenderi ataçmanı hızlı ve kolay bir biçimde karıştırır. Bu ataçmanı soslar, çorbalar, mayonezler, bebek mamaları yapmak için kullanabilirsiniz.

Önemli: El blenderi ataçmanı sadece «pulse» hızında çalışır. (Devre anahtarının «P» ile işaretlenmiş ayarı-Bakınız «Devre Anahtarı ⑥» bölümü). El blenderi ataçmanı motora takılı olduğu zaman «1», «2» ve «3» numaralı hız ayarları güvenlik sebebiyle çalışmaz.

El blenderi ataçmanını pratik karıştırma ve ölçme kabında kullanabileceğiniz gibi herhangi bir kap içinde de kullanabilirsiniz.

Eğer el blenderini tencerenin içinde de kullanmak isterseniz el blenderinin çok ısınmasını önlemek için öncelikle tencereyi ocaktan alıp soğumasını bekleyin. El blenderinizi çok sıcak veya kaynayan sıvıların içinde kullanmayın. Sıçramayı önlemek için el blenderini önce malzemenin içine sokun, sonra çalıştırın. El blenderini çalıştırdığınız sürece devre anahtarına basılı tutun. İşiniz bittiği zaman önce düğmeyi serbest bırakarak aletinizi kapatın.

Önemli: Karıştırma/ölçme kabı sadece küçük miktarlarda malzemelerle el blenderi ataçmanı ile birlikte kullanılabilir. Çırpıcı ile birlikte kullanılmamalıdır. Karıştırma/ölçme kabını mikrodalga fırına sokmayınız.

Doğrayıcı ataçman

(M 870, M 880 ve M 880 M modelleri ile birlikte kullanılabilir)

Maksimum kapasite: 250 gr. Et

Monte işlemi ve çalıştırma

- Bıçak [®] bölmesinden plastik bıçak kapağını çıkarın
Uyarı: Bıçaklar çok keskindir!
Her zaman üst kısımdaki plastik bölümünden tutun.
- Doğrayıcı kabın dibine çift fonksiyonlu taban/kapak'ı yerleştirin.
- Bıçağı kabın ortasındaki çubuğun üzerine yerleştirin (h).
- Doğrayıcı kaba yiyecekleri yerleştirin.
- Doğrayıcının kapağını kapatın (i)
- Güvenlik kilidi: Kapak iyi yerleştirilmediği zaman doğrayıcı çalışmayacaktır.
- Kapağın üzerindeki çubukları motor-daki boşluklara kilitlemeye kadar (j) iyice yerleştirerek doğrayıcıyla motoru bağlayınız.
- Hızlı bir doğrama işlemi için «pulse» ayarını kullanın (Hız ayarını «P» ye getirin). Daha iyi bir rende istiyorsanız «3» numaralı hız ayarını kullanın. Motor kısmını her zaman tutun, aracın tek başına çalışmasına izin vermeyin.

Yemek hazırlama ve doğrama

- Buz, çikolata, kahve çekirdekleri gibi çok sert maddeleri doğramak için doğrayıcıyı kullanmayınız.
- Et doğrarken bütün kemiklerin, sinirlerin ve kıkırdakların ayıklandığından emin olun.
- Etin yanı sıra doğrayıcı ataçman peynir, soğan, kurutulmuş meyve, domates, havuç, elma gibi yiyecekleri doğramak için kullanılabilir.
- Pişmiş yemek doğramak istiyorsanız, doğramadan önce bir süre soğumasını bekleyiniz.
- Çift fonksiyonlu taban/kapak aynı zamanda doğrayıcı kase için hava geçirmeyen kapak görevi görür.

Yemek tarifi örnekleri

Kuru Meyveli Vanilya-Bal

(krep harcı veya üstüne sürmek için)
(Doğrama ataçmanını (CA-M) kullanın, hız: «P»)

Doğrama kabını 150 g sıvı bal , 75 g kuru erik ve 75 g kuru incir ile doldurup, 10 saniye doğrayın. Sonra 50 ml su ve 3 ölçek vanilya aroması ekleyip 3 saniye daha doğrayın.

Doğrayıcı ataçman CA-M için kullanım klavuzu

Yiyecek	Miktar	Hazırlama	Yaklaşık zaman
Et (yağsız)	250 g	yaklaşık 2cm küp	15 sn.
Peynir	100 g	yaklaşık 2cm küp	40-50 sn.
Badem	200 g	bütün	30-40 sn.
Haşl. Yumurta	2 yum.	yarıya bölünür	3-5 çırpma
Soğan	100 g	4 e bölünmüş	5-10 sn.
Maydonoz	bir avuç	saplar ayıklanır	15-20 sn.
Havuç	200 g	parçalara ayrılır	15 sn.
Sert ekmek	1 dilim	parçalara ayrılır	20-30 sn.

Doğrama zamanları ortalama olarak verilmiştir; yiyeceğin kalitesi ve arzuunuza göre değişebilir.

Demonte işlemleri

- Demonte etmeden önce motoru kapatın (devre anahtarını «0» pozisyonuna getirin). Motor kısmını doğrayıcıdan ayırmak için çıkartma düğmesine basılı tutun, bir elinizle doğrayıcının kapağını bir elinizle de motor kısmını tutup çekin (k).
- Doğradığınız yiyeceği çıkartmadan önce doğrayıcı bıçağı çıkartın. Uyarı! Bıçak ® çok keskindir. Sadece üstteki plastik kısımdan tutup çıkarın. Güvenlik açısından bıçak her pozisyonda çıkartılamaz. Gerekliyorsa bıçağı çıkartmak için plastik bölümünden tutup hafifçe öne arkaya oynatabilirsiniz.

Temizleme

Dikkat: Renkli gıdaları doğrarken doğrayıcının plastik bölümünün rengi değişebilir. Bu kısımları deterjanla yıkamadan önce yemek yağıyla siliniz.

El mikseri

Temizlemeden önce mutlaka fişini çekin. Hamur burguları ve çırpıcılar bulaşık makinesinde yıkanabilir. Motor kısımları sadece nemli bezle silinebilir. Motoru suya sokmayın.

El blenderi ataçmanı

Uyarı! Bıçak çok keskindir. El blenderi ataçmanı akan suyun altına tutularak temizlenebilir. Yağlı yiyeceklerle kullandıktan sonra sabun ya da deterjanla yıkanabilir. Bıçak çevresindeki kalıntıları temizlemek için sert cisimler kullanmayınız. Karıştırma/ölçme beheri bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Doğrayıcı ataçman

Bıçağı tutarken dikkat edin. Her zaman üstteki plastik kısımdan tutun. Bıçak, doğrayıcı kap ve kaymayan çift fonksiyonlu taban bulaşık makinesinde yıkanabilir. Üst kısmı suya sokmayın! Üst kısmın sadece iç kısmını suyla durulayın. Motora bağlıyken dış kısmına su gelmesine dikkat edin.

Bildirim yapılmadan değiştirilebilir.

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
0 212 473 75 85,
trconsumers@custhelp.com

Ελληνικά

Τα προϊόντα μας κατασκευάζονται με τις υψηλότερες προδιαγραφές ποιότητας, λειτουργικότητας και σχεδιασμού. Ελπίζουμε πραγματικά να ευχαριστήσετε την νέα συσκευή σας Braun.

Προσοχή

Διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες χρήσεως πριν χρησιμοποιήσετε την συσκευή.

- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί για οικιακή χρήση μόνο.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από παιδιά ή άτομα με μειωμένες σωματικές ή διανοητικές ικανότητες, εκτός και αν επιτηρούνται από άτομα υπεύθυνα για την ασφάλειά τους. Γενικά, συνιστούμε να κρατάτε την συσκευή μακριά από παιδιά.
- Πριν χρησιμοποιήσετε την συσκευή, ελέγξτε εάν το βολτάζ της πρίζας συμφωνεί με το βολτάζ που είναι εκτυπωμένο πάνω στην συσκευή.
- Για να αποφύγετε τραυματισμό βεβαιωθείτε ότι τα χέρια σας, τα μαλλιά σας καθώς και οι σπάτουλες και τα άλλα σκεύη είναι μακριά από τους αναδευτήρες και τα άγκιστρα για τη ζύμη κατά τη λειτουργία της συσκευής. Μην έρχεστε σε επαφή με τα κινούμενα μέρη της συσκευής κατά τη λειτουργία της.
- Μόνο για τα μοντέλα M 870, M 880 και M 880 M:



Οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές! Για να αποφύγετε τραυματισμούς, παρακαλούμε να χειρίζεστε τις λεπίδες με μεγάλη προσοχή.

- Όλες οι ηλεκτρικές συσκευές Braun πληρούν τα ισχύοντα πρότυπα ασφαλείας. Κάθε επισκευή ή αντικατάσταση του καλωδίου τροφοδοσίας πρέπει να διενεργείται μόνο από εξουσιοδοτημένους τεχνικούς. Ελληνής επισκευή από αναρμόδια άτομα μπορεί να προκαλέσει μεγάλους κινδύνους για τον χρήστη.

Περιγραφή

Για όλα τα μοντέλα:

- ① Μοτέρ
- ② Οπή για το εξάρτημα μπλέντερ ⑬
- ②α Κάλυμμα για την οπή ②
- ③ Εξαγωνική οπή
- ④ Κυκλική οπή

- ⑤ Διακόπτης εξαγωγής για τα άγκιστρα ζύμης ⑨/⑩, τα χτυπητήρια ⑪/⑫ και το κόφτη CA-M
- ⑥ Διακόπτης
- ⑦ Περιτύλιξη του καλωδίου γύρω από το μοτέρ (g)
- ⑧ Βάση
- ⑨ Άγκιστρο ζύμης με εξαγωνική βάση
- ⑩ Άγκιστρο ζύμης με στρογγυλή βάση
- ⑪ Χτυπητήρι με στρογγυλή βάση
- ⑫ Χτυπητήρι με εξαγωνική βάση

Για τα μοντέλα M 820, M 830, M 870, M 880 και M 880 M, μόνο:
⑬ Εξάρτημα μπλέντερ

Για τα μοντέλα M 830, M 880 και M 880 M, μόνο:
⑭ Δοχείο ανάμιξης/μεζούρα (χρησιμοποιείται μόνο με το εξάρτημα μπλέντερ ⑬)

Για τα μοντέλα M 870, M 880 και M 880 M, μόνο:
Εξάρτημα κόφτη CA-M ⑮–⑰
⑮ Άνω μέρος
⑰ Μαχαίρια
⑱ Δοχείο πολυκόφτη με τα διακριτικά του μοντέλου στο δοχείο (CA)
⑲ Βάση / καπάκι

Σημείωση: Σε όλα τα μοντέλα μπορούν να προσαρμοσθούν το εξάρτημα του μπλέντερ ⑬ και το εξάρτημα του κόφτη CA-M ⑮–⑰ και HC-M (χωρίς εικόνα), εάν έχετε αγοράσει ένα μοντέλο που δεν τα περιέχει.

Χαρακτηριστικά

Βολτάζ / βατάζ: δείτε τα στοιχεία που αναφέρονται στο μοτέρ ① της συσκευής.

Μέγιστος χρόνος συνεχούς λειτουργίας:	
με τα άγκιστρα της ζύμης	5 λεπτά
με το χτυπητήρι	15 λεπτά

Αυτόματη διακοπή λειτουργίας
Εάν η συσκευή υπερφορτωθεί, δηλαδή εάν μπλοκάρει το μοτέρ, μπορεί η συσκευή να σταματήσει να λειτουργεί αυτόματα. Σ' αυτή τη περίπτωση μπορεί να παρατηρήσετε ελαφρείς κραδασμούς. Το εξάρτημα που έχετε τοποθετήσει σταματάει να λειτουργεί ή λειτουργεί με αργές στροφές. Τότε, κλείστε τον διακόπτη ώστε να κρυώσει το μοτέρ. Μετά από 10 λεπτά, τουλάχιστον, μπορείτε να το ανοίξετε πάλι.

Διακόπτες ⑥

Οι θέσεις των διακοπών:

P = Στιγμιαία λειτουργία «pulse»
(η ταχύτητα ανταποκρίνεται στην θέση «3»)

0 = Κλειστό

1 = Χαμηλή ταχύτητα

2 = Μέση ταχύτητα

3 = Υψηλή ταχύτητα

Συναρμολόγηση / αποσυναρμολόγηση

Σημαντικό: Βάζετε πάντα τον διακόπτη στην θέση «0» και βγάζετε την συσκευή από την πρίζα πριν την συναρμολογήσετε ή αποσυναρμολογήσετε, ώστε να αποφύγετε τυχόν λειτουργία της την ώρα που τοποθετείτε τα άγκιστρα ή το χτυπητήρι. Για να τοποθετήσετε σωστά τα άγκιστρα της ζύμης και τα χτυπητήρια, δείτε τις εικόνες (a) και (b).

Από την στιγμή που θα τοποθετήσετε τα άγκιστρα ή το χτυπητήρι, μπορείτε να τα ξαναβγάλετε μόνον πατώντας το πλήκτρο εξαγωγής (c). Αυτό, για λόγους ασφαλείας, μπορεί να γίνει μόνον όταν η συσκευή είναι κλειστή.

Πως χρησιμοποιείται το μίξερ χειρός

Άγκιστρα για την ζύμη ⑨/⑩

Για να ζυμώσετε ζύμη μαγιάς, ζυμαρικών, κέικ, καθώς επίσης και ψιλοκομμένο κρέας (κιμά).

Σε γενικές γραμμές μπορεί να χρησιμοποιηθούν όλες οι θέσεις ταχύτητας, ως εξής:

Θέση 1:

- Για να ανακατέψετε καρύδια ή φρούτα μέσα σε ζύμη.

Θέση 2:

- Για να ζυμώσετε μπαλλάκια ζύμης και να δουλέψετε όλα τα υλικά.

Θέση 3:

- Για γρήγορη αναμιξη όλων των υλικών.

Χτυπητήρια ⑪/⑫

Για να αναμιξέτε υλικά για κέικ, παντεσπάνι και πουρέ πατάτας. Για να χτυπήσετε κρέμα (ελάχιστο 100 ml κρέμας), μαρέγκα (ελάχιστο 1 ασπράδι αυγού) και γενικά, κρεμώδη υλικά.

Σε γενικές γραμμές μπορούν να χρησιμοποιηθούν όλες οι ταχύτητες. Σας συνιστούμε τα εξής.

Θέση 1:

- Όταν θέλετε να προσθέσετε αργά και προσεκτικά μαρέγκα ή άλλα αφρώδη υλικά.
- Όταν θέλετε να προσθέσετε αλεύρι σε αφρώδεις ουσίες, χωρίς να «κάτσουν» (π. χ. παντεσπάνι).
- Όταν θέλετε να προσθέσετε αλεύρι ή κακάο κ. λπ., χωρίς να πεταχτούν τριγύρω.
- Όταν θέλετε να κάνετε πουρέ πατάτας.

Θέση 2:

- Αρχική και τελική ταχύτητα όταν θέλετε να χτυπήσετε μεγαλύτερες ποσότητες κρέμας.
- Όταν θέλετε να χτυπήσετε μικρότερες ποσότητες κρέμας.
- Όταν θέλετε να προσθέσετε υγρά για να επεξεργαστείτε διάφορα υλικά (ελάχιστο υγρό π. χ. για πουρέ πατάτας).

Θέση 3:

- Για να χτυπήσετε κρέμα, μαρέγκα, παντεσπάνι και άλλα αφρώδη υλικά, π. χ. διάφορα γλυκά.
- Για να αναμιξέτε διάφορα κρεμώδη υλικά και μίγματα.

Συμβουλές:

- Για να επιτύχετε καλύτερα αποτελέσματα όταν φτιάχνετε μίγμα για κέικ κ. λπ., θα πρέπει όλα τα υλικά να βρίσκονται στην ίδια θερμοκρασία. Το βούτυρο, τα αυγά κ. λπ. θα πρέπει να τα βγάλετε από το ψυγείο λίγη ώρα πριν τα χρησιμοποιήσετε.
- Όταν χτυπάτε κρέμα, θα αποκτήσει περισσότερο όγκο εάν έχει κρυσώσει αρκετά πριν την χτυπήσετε.
- Ο πουρές πατάτας θα γίνει πιο κρεμώδης, εάν όλα τα υλικά είναι όσο πιο ζεστά γίνεται (π. χ. οι βραστές πατάτες αμέσως μετά το βράσιμο).

Εξάρτημα μπλέντερ

(Για τα μοντέλα M 820, M 830, M 870, M 880 και M 880 M, μόνο)

Για να τοποθετήσετε το εξάρτημα του μπλέντερ ③ στο μοτέρ, τραβήξτε πίσω το κάλυμμα της ειδικής οπής ④ (d) και εισάγετε το εξάρτημα μέσα ② ώστε το βελάκι του εξαρτήματος να είναι στην ίδια ευθεία με το βελάκι του μοτέρ (e). Μετά, γυρίστε το εξάρτημα 90 μοίρες δεξιά (e), μέχρι να κλειδώσει στην θέση του.

Για να το αφαιρέσετε, γυρίστε το 90 μοίρες αριστερά και τραβήξτε το.

Σημαντικό: Μην το βυθίζετε περισσότερο από τα $\frac{2}{3}$ του άξονα.

Το εξάρτημα μπλέντερ αναμιγνύει και ανακατεύει γρήγορα και εύκολα. Χρησιμοποιήστε το για να φτιάξετε σάλτσες, σούπες, μαγιονέζα, διαιτητικά φαγητά και παιδικές τροφές.

Σημαντικό: Το εξάρτημα του μπλέντερ μπορεί να λειτουργήσει μόνο με την «στιγμαία λειτουργία» (θέση διακόπτη «P», βλ. την παράγραφο «Διακόπτες ⑥»). Όταν το εξάρτημα του μπλέντερ τοποθετηθεί στο μοτέρ, οι θέσεις του διακόπτη «1», «2» και «3» δεν λειτουργούν για λόγους ασφαλείας.

Το εξάρτημα του μπλέντερ μπορεί να χρησιμοποιηθεί μέσα στο πρακτικό δοχείο ανάμιξης/μεζούρα, αλλά επίσης και σε κάθε άλλο μπωλ, ή κουζινικό σκεύος, ή δοχείο.

Εάν θέλετε να αναμίξετε κατευθείαν στην κασαρόλα την ώρα που μαγειρεύετε, βγάλτε την πρώτα από το μάτι της κουζίνας και αφήστε την λίγο να κρυώσει, ώστε να αποφύγετε την υπερθέρμανση της συσκευής σας. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ το μπλέντερ σε πολύ ζεστά ή σε βρασμό υλικά. Για να αποφύγετε το πισίλισμα, βάλτε πρώτα την συσκευή στο δοχείο και μετά ανοίξτε τον διακόπτη. Κρατήστε πατημένο τον διακόπτη όση ώρα χρησιμοποιείτε το μπλέντερ. Κλείστε την συσκευή, αφήνοντας τον διακόπτη, όταν τελειώσετε την δουλειά σας.

Σημαντικό: Το δοχείο ανάμιξης/μεζούρα μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνον με το εξάρτημα του μπλέντερ για επεξεργασία μικρής ποσότητας τροφής. Δεν θα πρέπει να το χρησιμοποιείτε με το χτυπητήρι. Μην το βάζετε, επίσης, στον φούρνο μικρο-κυμάτων.

Εξάρτημα κόφτη

(Για τα μοντέλα M 870, M 880 και M 880 M, μόνο)

Μέγιστη δυνατότητα: 250 γρ. κρέατος

Συναρμολόγηση και λειτουργία

- Βγάλτε το πλαστικό κάλυμμα από τα μαχαίρια ⑩.
Προσοχή: Τα μαχαίρια είναι κοφτερά! Να τα κρατάτε πάντα από το άνω πλαστικό μέρος.

- Τοποθετήστε τη διπλής χρήσης βάση/καπάκι στο κάτω μέρος του δοχείου κοπής.
- Τοποθετήστε το εξάρτημα πάνω στην εξοχή που υπάρχει στο μπωλ του κόφτη (h).
- Βάλτε την τροφή μέσα στο μπωλ.
- Τοποθετήστε το άνω μέρος πάνω στο μπωλ (i).
- Ασφαλές κλείσιμο: Ο κόφτης δεν θα λειτουργήσει εάν το άνω μέρος δεν κλείσει καλά.
- Συνδέστε τον κόφτη με το μοτέρ τοποθετώντας τις εξοχές του άνω μέρους μέσα στις δύο οπές, που βρίσκονται στο κάτω μέρος του μοτέρ, μέχρι να «κλειδώσουν» στην θέση τους (j).
- Χρησιμοποιήστε την «στιγμαία λειτουργία» (θέση διακόπτη «P») για σύντομη και γρήγορη επεξεργασία, καθώς η θέση «3» του διακόπτη χρησιμοποιείται για πιο λεπτό κόψιμο. Κρατάτε πάντα το μοτέρ με το χέρι σας και μην αφήνετε την συσκευή να λειτουργεί χωρίς την επιτηρησή σας.

Προετοιμασία τροφής και κόψιμο

- Μην κόβετε παγάκια ή ιδιαίτερα σκληρές τροφές, όπως μωσχοκάρυδο, σοκολάτα και κόκκοι καφέ.
- Όταν κόβετε κρέας, σιγουρευτείτε ότι έχετε αφαιρέσει όλες τις ίνες, τους τένοντες και γενικά τα σκληρά μέρη.
- Εκτός από κρέας, ο κόφτης μπορεί να χρησιμοποιηθεί π. χ. για τυρί, κρεμμύδια, μαϊντανό, ξηρά φρούτα, ντομάτες, καρρότα, μήλα κ. λπ.
- Όταν κόβετε μαγειρευμένη τροφή, αφήστε την να κρυώσει λίγο λεπτά πριν την βάλετε στο δοχείο του κόφτη.
- Η διπλής χρήσεως βάση/καπάκι χρησιμοποιείται σαν αεροστεγές κάλυμμα για το μπωλ του κόφτη.

Παράδειγμα συνταγής:

Αποξηραμένα Φρούτα με Βανίλια-Μέλι

(σαν γέμιση για τηγανίτες ή για επάλειψη)
(Χρησιμοποιήστε το εξάρτημα κοπής (CA), ταχύτητα: «P»)


Γεμίστε το μπολ κοπής με 150 γραμ. κρεμώδες μέλι, 75 γραμ. αποξηραμένα δαμάσκηνα και 75 γραμ. αποξηραμένα σύκα και ψιλοκόψτε για 10 δευτερόλεπτα, στη συνέχεια προσθέστε 50 ml νερό και 3 σταγόνες άρωμα βανίλιας και ξαναρχίστε να ψιλοκόβετε για 3 δευτερόλεπτα.

Πίνακας επεξεργασίας για το εξάρτημα κόφτη CA-M

Τροφή	Ποσότητα	Προετοιμασία	Χρόνος
Βοδινο	250 γρ.	κύβοι 2 cm περίπου	15 δευτ.
Χοιρινό	250 γρ.	κύβοι 2 cm περίπου	15–20 δευτ.
Τυρί	100 γρ.	κύβοι 2 cm περίπου	40–50 δευτ.
Αμύγδαλα	200 γρ.	ολόκληρα	30–40 δευτ.
Σφιχτά αυγά	2 αυγά	κομμένα στη μέση	3–5 πιέσεις
Κρεμμύδια	100 γρ.	σε τέταρτα	5–10 δευτ.
Μαϊντανός	1 χούφτα	χωρίς τα κοτσάνια	15–20 δευτ.
Καρρότα	200 γρ.	σε κομμάτια	15 δευτ.
Κριτσίνια (για τρίμμα)	1 κριτσίνι	σε κομμάτια	20–30 δευτ.

Οι χρόνοι που αναφέρονται είναι κατά προσέγγιση και εξαρτώνται από την ποιότητα της τροφής που πρόκειται να επεξεργαστεί και το πόσο λεπτή θέλετε να την κόψετε.

Αποσυναρμολόγηση

- Πριν αρχίσετε την αποσυναρμολόγηση κλείστε το μοτέρ (θέση διακόπτη «0»). Για να αφαιρέσετε το μοτέρ από το άνω μέρος, πατήστε τον διακόπτη εξαγωγής, κρατήστε με το ένα χέρι το άνω μέρος του κόφτη και με το άλλο τραβήξτε το μοτέρ (k).
- Πριν αδειάσετε το περιεχόμενο του δοχείου, αφαιρείτε πρώτα το μαχαίρι. Προσοχή! Οι λεπίδες  είναι πολύ κοφτερές. Πιάστε μόνο από το πλαστικό μέρος. Για λόγους ασφαλείας, το μαχαίρι δεν μπορεί να αφαιρεθεί σ' οποιαδήποτε θέση. Αν χρειάζεται, στρίψτε ελαφρά μπρος-πίσω το πάνω πλαστικό μέρος μέχρι να μπορεί να αφαιρεθεί το μαχαίρι.

Καθαρισμός

Σημείωση: Όταν επεξεργάζεσθε τροφές που περιέχουν χρώμα (π. χ. καρρότα), τα πλαστικά μέρη της συσκευής που έρχονται σε επαφή με αυτές μπορεί να χρωματιστούν. Περάστε τα με μαγειρικό λάδι, πριν τα πλύνετε με υγρό πιάτων.

Μίξερ χειρός

Βγάξτε πάντα την συσκευή από την πρίζα πριν την καθαρίσετε. Τα άγκιστρα για την ζύμη και τα χτυπητήρια μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων. Το μοτέρ καθαρίζεται με ένα στεγνό πανί, μόνο. Μην το βυθίζετε μέσα σε νερό και μην το κρατάτε κάτω από τρεχούμενο νερό.

Το εξάρτημα του μπλέντερ

Οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές. Το εξάρτημα αυτό πλένεται κάτω από

τρεχούμενο νερό. Μπορεί να χρειαστεί να το πλύνετε με υγρό πιάτων και νερό για να απομακρυνθούν οι λιπαρές τροφές. Μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά αντικείμενα για να καθαρίσετε το σημείο κάτω από τα μαχαίρια. Το μπωλ ανάμιξης/μεζούρα μπορεί να πλυθεί στο πλυντήριο των πιάτων.

Το εξάρτημα του κόφτη

Προσοχή όταν το κρατάτε, στα μαχαίρια. Να το κρατάτε πάντα από το άνω πλαστικό μέρος.

Τα μαχαίρια, το μπωλ του κόφτη και η διπλής χρήσεως βάση/καπάκι μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο των πιάτων.

Μην βυθίζετε το άνω μέρος σε νερό! Ρίξτε νερό μόνο στο εσωτερικό του, αλλά φροντίστε να μην μπει νερό στο εξωτερικό μέρος που έρχεται σε επαφή με το μοτέρ.

Με την επιφύλαξη τροποποιήσεων.

Το προϊόν αυτό έχει κατασκευαστεί σύμφωνα με τις Ευρωπαϊκές Οδηγίες EMC 2004/108/EOK και Χαμηλών Ηλεκτρικών Τάσεων 2006/95/EOK.



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



Русский

Наши изделия разработаны в соответствии с высочайшими требованиями качества, функциональности и дизайна. Мы уверены, что вы будете неизменно довольны своим новым изделием от фирмы Braun.

Внимание

Пожалуйста, полностью и внимательно ознакомьтесь с данной инструкцией, прежде чем приступить к работе с миксером.

- Это устройство предназначено только для бытового применения и переработки продуктов в указанных количествах.
- Этот прибор не предназначен для использования детьми или другими лицами без помощи и присмотра, если их физические, сенсорные или умственные способности не позволяют им безопасно его использовать.
- Перед включением миксера убедитесь, что его напряжение соответствует напряжению в сети.
- Следите за тем, чтобы руки, волосы, одежда так же, как и кухонные принадлежности не соприкасались с венчиками и крючками для замешивания теста в процессе работы в целях безопасности. Не прикасайтесь к вращающимся насадкам во время их работы.
- Только для моделей M 870, M 880 и M 880 M:



Режущие лезвия остро наточены! Во избежание травм, пожалуйста, обращайтесь с лезвиями очень осторожно.

- Электричні пристрої фірми Braun задовольняють 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.

Описание

Для всех моделей:

- ① Моторная
- ② Отверстие для насадки блендера ⑬

- ⑫ Крышечка для отверстия насадки блендера ②
- ⑬ Шестиугольное отверстие
- ⑭ Круглое отверстие
- ⑮ Кнопка высвобождения насадок для замешивания теста ⑨/⑩, венчиков ⑪/⑫ и насадки для нарезки СА-М
- ⑯ Переключатель
- ⑰ Желобок для наматывания шнура вокруг моторной части (g)
- ⑱ Основание миксера со специальным резиновым кольцом, предотвращающим скольжение устройства
- ⑲ Насадка для замешивания теста с шестиугольным основанием
- ⑳ Насадка для замешивания теста с круглым основанием
- ㉑ Венчик с круглым основанием
- ㉒ Венчик с шестиугольным основанием

Только для моделей

M 820, M 830, M 870, M 880 и M 880 M:

- ㉓ Насадка блендера

Только для моделей

M 830, M 880 и M 880 M:

- ㉔ Емкость для смешивания / мерная емкость (используется только с насадкой блендера ⑬)

Только для моделей

M 870, M 880 и M 880 M:

Насадка для нарезки СА-М ⑮–⑱

- ⑮ Верхняя часть
- ⑯ Нож
- ⑰ Чаша для рубки продуктов (СА)
- ⑱ Нескользящее двухфункциональное основание/крышка

Замечание: все модели могут быть дополнены насадкой блендера ⑬ и насадками для резки СА-М ⑮–⑱, HC-M (иллюстрации нет), если они не входят в комплект Вашей модели.

Спецификация

Напряжение/мощность: смотрите отметку на моторной части ①.

Максимальное время работы:

с насадками для замешивания теста	5 минут
с венчиками	15 минут

Автоматическое отключение

Если устройство перегружено, т.е. если блокируется моторная часть, то оно может автоматически отключаться.

Если же это произошло, то могут наблюдаться легкие колебания. Насадки не вращаются вообще, либо вращаются очень медленно.

Выключите устройство, чтобы мотор охладился. После того, как устройство охладится (через 10 минут), оно может быть снова включено.

Переключатель ⑥

Позиции переключателя:

P = Положение «пульс» (скорость соответствует положению «3»)

0 = Выключено

1 = Низкая скорость

2 = Средняя скорость

3 = Высокая скорость

Установка/снятие насадок

Важно: Всегда ставьте переключатель в положение «0» и отключайте устройство от сети перед тем, как установить или снять очередную насадку. Это необходимо для того, чтобы избежать случайного включения устройства, когда устанавливаются обе насадки для замешивания теста или венчики. Для того, чтобы установить вышеуказанные насадки правильно, смотрите рис. (а) и (b).

Установленные насадки для замешивания теста и венчики могут быть высвобождены только нажатием соответственной кнопки высвобождения (с). Но из соображений безопасности это можно делать лишь тогда; когда миксер выключен.

Как пользоваться миксером

Насадки для замешивания теста ⑨/⑩

Служат для замешивания дрожжевого теста, теста для макарон, для кондитерских изделий, а также для смешивания мясного фарша.

В принципе можно использовать все скорости. Можно дать следующие рекомендации:

Положение переключателя «1»:

- для вмешивания орехов, фруктов в густое тесто.

Положение переключателя «2»:

- замешивание теста и смешивание различных ингредиентов.

Положение переключателя «3»:

- быстрое смешивание всех ингредиентов.

Венчики ⑪/⑫

Служат для замешивания легкого, бисквитного теста, картофельного пюре; а также взбивания сливок (минимальное количество – 100 мл.), белков (минимальное количество – 1 белок) и кремов.

В принципе все скорости могут быть использованы. Можно дать следующие рекомендации:

Положение переключателя «1»:

- Служит для осторожного смешивания белков или других иенистых ингредиентов.
- Для добавления муки в пенистые субстанции, например при замешивании бисквитного теста.
- Для аккуратного добавления муки, какао в основную массу.
- Для приготовления пюре из сваренного картофеля.

Положение переключателя «2»:

- Начальная или конечная скорость при взбивании больших количеств в крема.
- Взбивание небольших количеств в крема.
- Служит для добавления жидкостей в перерабатываемые продукты (допускается небольшое разбрызгивание жидкости при смешивании, например, при приготовлении пюре).

Положение переключателя «3»:

- Взбивание крема, яичных белков, бисквитного теста, а также других пенистых продуктов, например десертов.
- Смешивание кремообразных продуктов и смесей.

Советы:

- Чтобы достичь наилучших результатов при замешивании теста, все ингредиенты должны иметь одну температуру. Масло, яйца и прочие продукты должны быть вынуты из холодильника одновременно перед их использованием.

- Объем взбитых сливок увеличится, если сливки были хорошо охлаждены перед взбиванием.
- Пюре получится более воздушным, если все используемые ингредиенты имели максимально высокую температуру (т.е. картофель должен использоваться непосредственно после варки).

Насадка блендера

(Только для моделей M 820, M 830, M 870, M 880 и M 880 M)

Для того, чтобы установить насадку блендера ⑬ на моторную часть ①, отодвиньте крышечку, для отверстия насадки блендера ⑭ (d) и вставьте насадку блендера в отверстие ② так, чтобы отметка на насадке блендера совпадала с отметкой на моторной части (e). Затем поверните блендер на 90 градусов по часовой стрелки (e), до тех пор, пока она не будет закреплена. Чтобы снять насадку блендера, необходимо повернуть ее на 90 градусов против часовой стрелки и вынуть из отверстия.

Важно: Не погружайте более, чем на $\frac{2}{3}$ насадки (f).

Насадка блендера рубит и смешивает продукты быстро и просто. Используйте ее при приготовлении соусов, супов, майонезов, диетического и детского питания.

Важно: насадкой блендера можно пользоваться только в режиме «пульс» (положение «P» – смотрите раздел «Положение переключателя» ⑥»). Когда насадка блендера установлена в моторную часть, не пользуйтесь положениями переключателя «1», «2» и «3» из соображений безопасности.

Насадкой блендера можно пользоваться в емкости для смешивания/ мерной емкости, но насадку блендера Graip можно без проблем использовать также и в кастрюле, сковороде, как и в любой другой емкости. Если Вы хотите использовать насадку непосредственно в емкости, где готовится пища, Вам надо снять ее с плиты и дать немного остыть,

чтобы предохранить насадку от перегрева. Никогда не используйте блендер в очень горячих и кипящих продуктах. Чтобы избежать разбрызгивания, сначала опустите насадку в емкость, а затем включите устройство.

Держите нажатой кнопку переключателя в течении всего времени работы с насадкой. Выключите прибор высвобождением кнопки.

Важно: емкость для смешивания/ мерная емкость может быть использована только с насадкой блендера для переработки небольших количеств продуктов. Ее нельзя использовать с венчиками. Не ставьте емкость для смешивания /мерную емкость в микроволновую печь.

Насадки для нарезки

(Только для моделей M 870, M 880 и M 880 M)

Максимальная загрузка: 250 г. мяса

Сборка и эксплуатация

- Снимите предохранительный чехол с ножа ⑬.

Внимание: нож очень острый!
Всегда держите его за верхнюю пластмассовую часть.

- Прикрепите крышку/основание на донышко емкости для рубки продуктов.
- Поместите нож на держатель в центре насадки (h).
- Поместите продукты приготовленные для переработки в насадку для резки.
- Установите верхнюю часть насадки на емкость для рубки продуктов (i).
- Предохранительный замок: насадка для нарезки не будет функционировать, если верхняя часть не закреплена плотно.
- Соедините насадку для нарезки с моторной частью путем вставления двух шкифов на верхней части насадки в отверстия на моторной части (j).
- Используйте режим «пульс» (положение переключателя «P») для быстрой переработки продуктов, в то время как положение

переключателя «3» рекомендуется использовать для их измельчения. Всегда держите моторную часть в руках, не давайте устройству работать без контроля.

- Перед тем, как обрабатывать уже приготовленные продукты, дайте им остыть перед тем, как поместить в емкость.
- Двухфункциональное основание/крышка служит также в качестве герметичной крышки для емкости.

Приготовление продуктов и измельчение

- Не измельчайте кубики льда или чрезвычайно твердые продукты, например, мускатный орех, кофейные зерна.
- Когда измельчаете мясо, убедитесь в том, что остатки костей, сухожилий, хрящей удалены.
- Кроме переработки мяса насадка для нарезки может быть использована, например, для измельчения твердого сыра, лука, петрушки, сухофруктов, помидоров, моркови, яблок и т.д.

Рецепт:

Сушеные фрукты в меду с ванилью (для топпинга к блинам или начинки)
Используйте насадку-измельчитель (СА-М), скорость – «Р».
Поместите в чашу измельчитель 150 г меда вязкой консистенции, 75 г чернослива и 75 г сушеного инжира и измельчайте в течение 10 секунд. Затем добавьте 50 мл воды, 3 капли ванильного ароматизатора и продолжайте измельчение еще в течение 3 секунд.

Примеры обработки для насадки СА-М

Продукт	Количество	Приготовление	Время
Говядина	250 гр	кубики 2 см	15 сек
Свинина	250 гр	кубики 2 см	15–20 сек
Твердый сыр	100 гр	кубики 2 см	40–50 сек
Миндаль	200 гр	целиком	30–40 сек
Вареные яйца	2 яйца	половинки	3–5 импульсов
Лук	100 гр	четвертинки	5–10 сек
Петрушка	горсть	стебли удалить	15–20 сек
Морковь	200 гр	нарезано на кусочки	15 сек
Черствые булочки (для хлебной крошки)	1 шт	нарезано на кусочки	20–30 сек

Приведено примерное время обработки: оно также зависит от качества обрабатываемых продуктов и желаемой степени их обработки.

Разборка

- Выключите моторную часть (положение переключателя «0») перед началом разборки. Для того, чтобы отсоединить моторную часть от верхней части насадки для нарезки, нажмите кнопку, поддерживая насадку одной рукой и снимите моторную часть другой (к).
- Прежде чем вынуть переработанный продукт из чаши насадки для нарезки, сначала выньте нож. Осторожно! Нож ® очень острый. Держите только за верхнюю пластмассовую часть. В целях безопасности нож не может быть вынут из любой позиции. Для этого необходимо слегка повернуть верхнюю пластмассовую часть ножа.

Очистка

Замечание: При переработке цветных продуктов (например, моркови) пластиковые части устройства могут окраситься. Протрите эти части растительным маслом перед тем, как вымыть их моющим средством.

Миксер

Всегда отсоединяйте устройство от сети перед тем, как вымыть. Насадки для замешивания теста и венчики можно мыть в посудомоечной машине. Моторную часть можно лишь протирать влажной тряпкой. Не погружайте моторную часть в воду и не держите под струей воды.

Насадка блендера

Осторожно! Нож ⁽¹⁶⁾ очень острый. Держите только за верхнюю пластмассовую часть. Насадку блендера можно мыть под струей воды. Ее можно мыть с мылом либо с жидким моющим средством и водой, чтобы удалить остатки жирных продуктов. Не используйте острые или заостренные предметы для удаления остатков продуктов под ножом. Емкость для смешивания/мерная емкость может быть вымыта в посудомоечной машине.

Насадка для нарезки

Будьте осторожны при обращении с ножом. Всегда держите его за верхнюю пластиковую часть.

Насадка ножа, емкость для нарезки и двухфункциональная насадка для предотвращения скольжения чаши/крышка могут быть вымыты в посудомоечной машине.

Не погружайте верхнюю часть в воду! Под струей воды можно держать только внешнюю сторону насадки, но предохраняйте ее от попадания внутрь верхней части насадки, т.е. туда, куда насаживается моторная часть.

Содержание может быть изменено без предварительного уведомления.



Изделие использовать по назначению в соответствии с инструкцией по эксплуатации

Миксер, 350 Ватт,
Сделано в Польше

Українська

Наші вироби розроблені у відповідності до найвищих вимог якості, функціональності та дизайну. Ми впевнені, що Ви завжди будете задоволені своїм новим виробом від фірми Braun.

Увага

Будь ласка, уважно та повністю ознайомтеся з цією інструкцією перед тим, як приступити до роботи з міксером.

Використовувати за призначенням, відповідно до інструкції з експлуатації

- Цей пристрій призначений тільки для побутового використання та переробки продуктів у зазначених кількостях.
- Цей прилад не призначений для використання дітьми чи людьми з обмеженими фізичними або розумовими здібностями без нагляду людини, що відповідає за їх безпеку. Загалом, рекомендовано зберігати прилад подалі від дітей.
- Перед включенням міксера переконайтеся, що його вольтаж відповідає напрузі в мережі.
- Слідкуйте за тим, щоб руки, волосся, одяг, також як і кухонне приладдя, не торкалися вінчиків та гачечків для замішування тіста в процесі роботи в цілях безпеки. Не доторкайтеся до обертових насадок під час їхньої роботи.
- Тільки для моделей M 870, M 880 та M 880 M:



Ріжучі леза гостро наточені! Щоб уникнути травм, будь ласка, поведіться з лезами дуже обережно.

- Електричні пристрої фірми Braun задовольняють 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.

Опис

Для всіх моделей:

- ① Моторна частина
- ② Отвір для насадки блендера ⑬

- ⑫ Кришечка для отвору насадки блендера ②
- ③ Шестикутний отвір
- ④ Круглий отвір
- ⑤ Кнопка вивільнення насадок для замішування тіста ⑨/⑩, вінчиків ⑪/⑫ та насадки для нарізки СА-M
- ⑥ Перемикач
- ⑦ Жолобок для намотування шнура навколо моторної частини (g)
- ⑧ Основа міксера зі спеціальним гумовим кільцем, що запобігає ковзанню пристрою
- ⑨ Насадка для замішування тіста з шестикутною основою
- ⑩ Насадка для замішування тіста з круглою основою
- ⑪ Вінчик з круглою основою
- ⑫ Вінчик з шестикутною основою

Тільки для моделей M 820, M 830, M 870, M 880 та M 880 M:

- ⑬ Насадка блендера

Тільки для моделей M 830, M 880 та M 880 M:

- ⑭ Ємність для змішування / мірна ємність (використовується тільки з насадкою блендера ⑬)

Тільки для моделей M 870, M 880 та M 880 M:

Насадка для нарізки СА-M ⑮-⑱

- ⑮ Верхня частина
- ⑯ Ніж
- ⑰ Чаша для рубання продуктів
- ⑱ Нековзна двофункціональна основа/кришка

Зауваження: усі моделі можуть бути доповнені насадкою блендера ⑬ та насадками для різання СА-M ⑮-⑱, НС-M (ілюстрації немає), якщо вони не входять до комплекту Вашої моделі.

Специфікація

Напруга/потужність: дивіться позначку на моторній частині ①.

Максимальний час роботи:
з насадками для замішування тіста:
5 хвилин
з вінчиками: 15 хвилин

Автоматичне відключення:

Якщо пристрій перевантажений, тобто, якщо блокується моторна частина, то він може автоматично відключатися. Якщо ж це сталося, то можуть

спостерігатися легкі коливання. Насадки не обертаються взагалі, або обертаються дуже повільно. Вимкніть пристрій, щоб мотор охолів. Після того, як пристрій охолівиться (через 10 хвилин), він може бути знову включений.

Перемикач ⑥

Позиції перемикача:

P = Положення «пульс» (швидкість відповідає положенню «3»)

0 = Вимкнено

1 = Низька швидкість

2 = Середня швидкість

3 = Висока швидкість

Установка/зняття насадок

Важливо: Завжди ставте перемикач у положення «0» та відключайте пристрій від мережі перед тим, як встановити чи зняти чергову насадку. Це необхідно для того, щоб уникнути випадкового включення пристрою, коли встановлюються обидві насадки для змішування тіста або вінчики. Для того, щоб встановити вищезазначені насадки правильно, дивіться мал. (а) та (b).

Встановлені насадки для змішування тіста та вінчики можуть бути вивільнені тільки натисканням відповідної кнопки вивільнення (с). Але з огляду на безпеку це можна робити лише тоді, коли міксер вимкнений.

Як користуватися міксером

Насадки для змішування тіста ⑨/⑩

Призначені для змішування дріжджового тіста, тіста для макаронів, для кондитерських виробів, а також для змішування м'ясного фаршу.

У принципі можна використовувати всі швидкості. Можна дати такі рекомендації:

Положення перемикача «1»:

- для змішування горіхів, фруктів у густе тісто.

Положення перемикача «2»:

- змішування тіста та змішування різнити інгредієнтів.

Положення перемикача «3»:

- швидке змішування усіх інгредієнтів.

Вінчики ⑪/⑫

Призначені для змішування легкого бісквітного тіста, картопляного пюре; а також збивання вершків (мінімальна кількість – 100 мл), білків (мінімальна кількість – 1 білок) та кремів.

У принципі всі швидкості можуть бути використані. Можна дати такі рекомендації:

Положення перемикача «1»:

- Призначене для обережного змішування білків або інших пінистих інгредієнтів.
- Для додавання борошна у пінисті субстанції, наприклад, при змішуванні бісквітного тіста.
- Для акуратного додавання борошна, какао до основної маси.
- Для приготування пюре із звареної картоплі.

Положення перемикача «2»:

- Початкова або кінцева швидкість при збиванні великих кількостей крему.
- Збивання невеликих кількостей крему.
- Призначене для додавання рідин до перероблених продуктів (допускається невелике розбризування рідини при змішуванні, наприклад, при приготуванні пюре).

Положення перемикача «3»:

- Збивання крему, яєчних білків, бісквітного тіста, а також інших пінистих продуктів, наприклад, десертів.
- Змішування кремодібних продуктів та сумішей.

Поради:

- Щоб досягти найкращих результатів при змішуванні тіста, всі інгредієнти повинні мати одну температуру. Масло, яйця та інші продукти необхідно вийняти з холодильника одночасно перед їх використанням.
- Об'єм збитих вершків збільшиться, якщо вершки були добре охолоджені перед збиванням.
- Пюре вийде більш пухким, якщо всі використовувані інгредієнти мали максимально високу температуру (тобто, картоплю слід використовувати одразу після варіння).

Насадка блендера

(Тільки для моделей M 820, M 830, M 870, M 880 та M 880 M)

Для того, щоб встановити насадку блендера ⑬ на моторну частину, відсуньте кришечку для отвору насадки блендера ⑭ (d) і вставте насадку блендера у отвір ⑮ так, щоб позначка на насадці блендера збігалася з позначкою на моторній частині (e). Потім поверніть блендер на 90 градусів за годинниковою стрілкою (e) доти, поки вона не буде закріплена. Щоб зняти насадку блендера, необхідно повернути її на 90 градусів проти годинникової стрілки та вииняти з отвору.

Важливо: Не занурюйте більше, ніж на $\frac{2}{3}$ насадки (f).

Насадка блендера рубає та змішує продукти швидко та просто. Використовуйте її при приготуванні соусів, супів, майонезів, дієтичного та дитячого харчування.

Важливо: насадкою блендера можна користуватися тільки в режимі «пульс» (положення «P» – дивіться розділ «Положення перемикача ⑥»). Коли насадку блендера встановлена у моторну частину, не користуйтеся положеннями перемикача «1», «2» та «3» з огляду на безпеку.

Насадкою блендера можна користуватися в ємності для змішування / мірній ємності, але насадку блендера Braun можна без проблем використовувати також і в каструлі, сковороді, як і в будь-якій іншій ємності.

Якщо Ви хочете використовувати насадку безпосередньо в ємності, де готується їжа, Вам треба зняти її з плити і дати трохи охолонути, щоб запобігти перегріву насадки. Ніколи не використовуйте блендер у дуже гарячих та киплячих продуктах. Щоб уникнути розбризкування, спочатку опустіть насадку в ємність, а потім увімкніть пристрій.

Тримайте натиснутою кнопку перемикача впродовж усього часу роботи з насадкою. Вимкніть прилад вивільненням кнопки.

Важливо: ємність для змішування / мірна ємність може бути використана тільки з насадкою блендера для переробки невеликих кількостей

продуктів. Її не можна використовувати з вінчиками. Не ставте ємність для змішування / мірну ємність у мікрохвильову піч.

Насадки для нарізки

(Тільки для моделей M 870, M 880 та M 880 M)

Максимальне завантаження:
250 г м'яса

Збирання та експлуатація
Зніміть захисний чохол з ножа.

- **Увага:** ніж ⑯ дуже гострий! Завжди тримайте його за верхню пластмасову частину.
- Прикріпіть кришку/основу на денце ємності для рубання продуктів.
- Помістіть ніж на тримач у центрі насадки (h).
- Помістіть продукти, приготовані для переробки, у насадку для різання.
- Установіть верхню частину насадки на ємність для рубання продуктів (i).
- Запобіжний замок: насадка для нарізки не буде функціонувати, якщо верхня частина не закріплена щільно.
- З'єднайте насадку для нарізки із моторною частиною шляхом вставлення двох шківів на верхній частині насадки в отвори на моторній частині (j).
- Використовуйте режим «пульс» (положення перемикача «P») для швидкої переробки продуктів, у той час як положення перемикача «3» рекомендується використовувати для їх подрібнювання. Завжди тримайте моторну частину в руках, не давайте пристрою працювати без контролю.

Приготування продуктів і подрібнювання

- Не подрібнюйте кубики льоду або надзвичайно тверді продукти, наприклад, мускатний горіх, кавові зерна.
- Коли подрібнюєте м'ясо, переконайтеся в тому, що залишки кісток, сухожилля, хрящів видалені.
- Крім переробки м'яса насадка для нарізки може бути використана, наприклад, для подрібнювання твердого сиру, цибулі, петрушки, сухофруктів, помідорів, моркви, яблука, тощо.

- Перед тим, як обробляти уже приготовлені продукти, дайте їм охолонути до того, як помістити в ємність.
- Двофункціональна основа/кришка використовується також як герметична кришка для ємності.

Рецепт:

Сушені фрукти в меду з ваніллю
(для топінгу до млинців або начинки)
Використовуйте насадку-подрібнювач (СА-М), швидкість – «Р».

Помістіть в чашу подрібнювача 150 г меду в'язкої консистенції і 75 г чорносливу і 75 г сушеного інжиру і подрібнюйте протягом 10 секунд. Потім додайте 50 мл води і 3 краплі ванільного ароматизатора і продовжуйте подрібнення ще в перебіг 3 секунд.

Приклади обробки для насадки СА-М

Продукт	Кількість	Приготування	Час
Яловичина	250 г	кубики 2 см	15 сек
Свинина	250 г	кубики 2 см	15–20 сек
Твердий сир	100 г	кубики 2 см	40–50 сек
Мигдаль	200 г	цілком	30–40 сек
Варені яйця	2 яйця	половинки	3–5 імпульсів
Цибуля	100 г	четвертинки	5–10 сек
Петрушка	жменя	стебла видалити	15–20 сек
Морква	200 г	нарізано на шматочки	15 сек
Черстві булочки (для хлібної крихти)	1 шт	нарізано на шматочки	20–30 сек

Приведений приблизний час обробки: він також залежить від якості оброблюваних продуктів та бажаного ступеня їх обробки.

Загальні умови зберігання

- Вироби фірми Braun рекомендовано зберігати у житловому приміщенні за умов кімнатної температури та нормальної вологості.
- Фірма Braun залишає за собою право на внесення змін до даного виробу без додаткових попереджень.

Цей виріб відповідає усім необхідним європейським і українським стандартам безпеки та гігієни, у тому числі - вимогам ДСТУ 3135.7-96 (ГОСТ 30345.7-96, IEC 60335-2-14:2002), ГОСТ 23511-79 р.1. та санітарним нормам СанПіН 001-96, ДСН 239-96

Виріб не містить шкідливих для здоров'я речовин

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

وصفة من الطعام

الفواكه المجففة مع العسل بالفانيليا

(كحشو للفتائر المحلاة أو البانكيك)

(استعمل ملحق المفرمة (CA-M)، السرعة:)

ضع 150 جم من العسل السميكة 75 جم

من البرقوق المجففو 75 جم من التين

المجفف داخل وعاء المفرمة، وقم بتشغيل

المفرمة لمدة 10 ثوان، ثم أضف 50 مل من

الماء 3 نقاط من رائحة الفانيليا، وأعد

تشغيل المفرمة لمدة 3 ثوان.

التنظيف

تنبيه: تترك المواد الغنية بالألوان (مثل الجزر)
آثاراً على الأقسام اللدائنية من الجهاز.

امسحها نظيفاً بزيت الطعام.

الخلاطة اليدوية

قبل كل عملية تنظيف أفضل الجهاز عن التيار

الكهربائي. إن لولبي العجن، والحفاقتين، والمحرقة

ووحدة فصل بياض البيض يمكن تنظيفها

في جهاز غسل الصحون. قسم المحرك ①

أمسحه فقط بقطعة قماش رطبة. قسم المحرك لا

يغطس في الماء أو يعرض للماء الجاري.

وحدة الخلط الذراعية الإضافية ⑬

أحذر: السكين ⑱ حادة جداً. وحدة الخلط

الذراعية تشطف بماء جاري. البقايا الدهنية يجب

إزالتها بمواد التنظيف المتعارف عليها تجارياً. ولا

تزل البقايا من تحت السكين بواسطة عدة مديبة

أو حادة. وعاء الخلط/القياس يمكن تنظيفه في

جهاز غسل الصحون.

ملحقات الفراماة

أحذر: السكين حادة جداً. لا تمسكها إلا بواسطة

مقبضها البلاستيكي المخصص لذلك. ولأسباب

أمنية لا تسمح السكين بأن تُسب من أي اتجاه

من وعاء العمل. وعاء العمل، وغطاء التثبيت

المقاوم للإتلاق والسكين يمكن تنظيفها في جهاز

غسل الصحون. القسم الأعلى لا تغطسه في الماء!

الجزء الداخلي من القسم الأعلى يمكن شطفه بالماء

الجاري (K). إلا أن الماء.

يجب ألا يتسرب إلى داخل القسم الأعلى.

التفكيك

• قبل افراغ الطبخ، الرجاء فك السكين من

وعاء العمل. احذر! السكين ⑱ حادة جداً.

امسك السكين فقط عن طريق المقبض.

لاسياب الامان من غير الممكن فك السكين

من وعاء العمل.

• لإخراج قسم المحرك أضغط على زر القذف،

وامسك بيد واحدة وملحقات القرم وإنزع قسم

المحرك ①.

• اغلق قسم المحرك قبل فك الجهاز (وضعية

المفتاح).

كبيرة؛ ولا يستعمل مع الخفاقة. لا تضع وعاء الخنط/القياس داخل جهاز الميكروويف.

ملحقات الفرغ

(فقد في الموديلات M 820، M 830، M 870،

M 880 و M 880)

العبوة القصوى: ٢٥٠ جرام لحم

الأعلى ⑲ في الحلية الملاءمة من قسم المحرك (i) إلى أن يتثبت القسم الأعلى في مكانه.

- من أجل التشغيل القصير والسريع اختار المرصلة الفورية (موضع المفتاح «P»). ولقرم جميع المواد الأخرى اختار مرحلة الفتح «3». إمسك قسم المحرك بتبات خلال تحضير المواد ولا تترك الجهاز يعمل دون مراقبة.

أمثلة عن التحضير

- لا يجوز تشغيل مكعبات الثلج وغيرها من المواد القاسية جداً (على سبيل المثال: جوز الطيب بن، شكلاثة).
- ما يتعلق باللحم، تأكد أولاً من إزالة جميع العظام، والأنسجة والعصاريف.
- وعدا اللحم، يمكن استعمال الجهاز لفرغ الجبن والبصل والبقدونس والفواكه المحففة والطماطم والجزر والتفاح إلى آخره.
- عند تحضير المواد المطبوخة: دعها تبرد بضعة دقائق، ومن ثم ضعها في وعاء العمل.
- غطاء التثبيت يستخدم أيضاً لإغلاق محم لوعاء العمل.

التركيب والاستعمال

- السكين محمية لغرض النقل بواسطة عمَد لدائني. وقبل تركيب السكين أرفع العمَد عن السكين. انتبه: السكين حادة للغاية. لا تمسكها الا في المقبض اللدائني المخصص لذلك.
- ضع الغطاء التثبيت على السطح الارضى لوعاء العمل.
- ضع السكين على المحور في وعاء العمل (g).
- المادة المراد تحضيرها تعبأ في وعاء العمل.
- ضع (h) القسم الأعلى على وعاء العمل.
- وحدة الأمان: ملحقات القرغ لا تعمل إلا عندما يكون القسم الأعلى مغلقاً.
- ثبت قسم المحرك على القسم الأعلى من ملحقات القرغ، وذلك بوضع شقوق القسم

جدول التحضير للملحقات الفرغ CA-M

المنتوج	كمية التعبئة	التحضير	فترة التحضير
لحم بقر	٢٥٠ غ	مكعب ٢ سم تقريباً	١٥ ثانية
جبن	١٠٠ غ	مكعب ٢ سم تقريباً دون قشرة	٤٠-٥٠ ثانية
لوز	٢٠٠ غ	بالكامل	٣٠-٤٠ ثانية
بيض مسلوق	قطعتان	ينصف	٣-٥ دورات
بصل	قطعة	تربيع	٥-١٠ ثواني
بقدونس	حزمة	دون سيقان، تحفيف بالنفض	١٥-٢٠ ثانية
جزر	٢٠٠ غ	مقطع إلى قطع	١٥ ثانية
خبيزة قاسية (لكسو قطع اللحم والسّمك)	قطعة واحدة	مقطعة إلى قطع	٢٠-٣٠ ثانية

فترات التحضير المذكورة عمومية، وهي تعتمد أيضاً على نوع المواد ونعومة الفرغ المطلوبة إلى آخره.

وحدة الخلط الذراعية الإضافية

(فقد في الموديلات M 860 ، M 830 ، M 820 ، M 870 و M 880)

من أجل تركيب الخلاطة الذراعية ⑬ في قسم المحرك، اسحب غطاء الجلبة ⑳ إلى الورا (d) وثبتت الخلاطة الذراعية في الجلبة ② بصورة تتطابق فيها العلامتين الموجودتين على الخلاطة الذراعية وقسم المحرك (e). ثم إدر الخلاطة باتجاه عقرب الساعة (e) إلى تثبيت الخلاطة الذراعية في موضعها. لترعها من موضعها أدر الخلاطة الذراعية ربع دورة عكس اتجاه عقرب الساعة واسحبها.

مهم: لا تغطس أكثر من ثلثي اللولب المعدني (f).

مهم: لا يمكن استعمال وحدة الخلط الذراعية إلا في مرحلة الفتح الفورية (وضع المفتاح «P»). راجع الفقرة «المفتاح ⑥». ولأسباب تتعلق بالأمن فإن مواضع الفتح 1 و2 و3 لا تعمل عند استعمال وحدة الخلط الذراعية الإضافية.

يمكن استعمال وحدة الخلط الذراعية في وعاء الخلط/القياس ولكن في أي وعاء آخر. وعندما يجري الخلط خلال الطهي داخل وعاء الطهي نفسه، يرفع الوعاء من جهاز الطهي من أجل ودرءاً لتطاير الرذاذ ضع وحدة الخلط الذراعية داخل الوعاء ومن ثم شغلها. ابقى متمسكاً بالمفتاح طيلة فترة استعمال الجهاز. لا يقاوم الخلاطة عن العمل ما عليك إلا أن ترفع يدك عن المفتاح.

مهم: إن وعاء الخلط/القياس لا يستعمل إلا بالترايط مع وحدة الخلط الذراعية لاعداد كيات

جميع مراحل الفتح جيئة لهذه الأعمال. ينصح باتباع مراحل الفتح كالتالي:

مرحلة الفتح 1:

- خلط حذر لبياض البيض أو غيره من الرغويات
- خلط الدقيق مع كتل رغوية، ودون تفكيكها (الى سبيل المثال البسكويت)
- خلط منتظم الدقيق، والكلكاو وإلى آخره، دون تحريك غبار الدقيق
- هرس البطاطا المطهية لعمل البطاطا المهروسة

مرحلة الفتح 2:

- سرع بداية ونهاية لخلق كيات رغوية كبيرة
- خفق كيات رغوية صغيرة
- مزج السوائل في الكتل (ترشق قليل للسائل على سبيل المثال عند صنع البطاطا المهروسة)

مرحلة الفتح 3:

- خفق كريم الحفق، بياض البيض، البسكويت وغير ذلك من الكيات الرغوية، مثل الدزرت
- خفق كتل وخلائط قشدية

نصائح سريعة:

- للتوصل إلى نتائج مثالية عند صنع العجين وغيره استعمل مكونات ذات درجة حرارة موحدة قدر الإمكان. الزبدة، البيض وإلى آخره أخرجها من الثلاجة قبل الاستعمال بفترة معينة.
- كريم الحفق يزداد حجمها عندما تكون قبل الحفق مبردة جداً.
- البطاطا المهروسة تصبح هشة عند استعمال جميع المكونات وهي ساخنة، على سبيل المثال استعمال البطاطا بعد نضجها على الفور.

إشارة: جميع الموديلات قابلة للتوسيع بإضافة وحدة الخلط الزراعية الإضافية (13) ووحدة الفرغ CA-M (15) - (18) و HC-M إن لم يكن الموديل المقصود مجزئاً منذ البداية بصورة منتظمة هذه الملحقات. جميع القطع متوفرة لدى المحلات التجارية أو لدى مراكز خدمة براون.

البيانات الفنية

الطرز/التوتر/الأداء:

أنظر اللوحة المملصة على قسم المحرك ①

تستمر المدة القصوى التشغيل مع	
لؤل العجن	٥ دقائق
مع الخفافة	١٥ دقائق

توقف أوتوماتيكي عن العمل

في حالة الإفراط في استعمال الجهاز، على سبيل المثال عند انكياح المحرك، يمكن أن يحدث توقف أوتوماتيكي لقسم المحرك.

في مثل هذه الحالات يمكن ظهور اهتزازات خفيفة في الجهاز. في هذه الحالة لا تدور عدة العمل أو تدور ببطء شديد. أوقف قسم المحرك عن العمل كي يستطيع الجهاز أن يبرد. وبعد مرحلة برود تدوم ١٠ دقائق على الأقل يمكن معاودة تشغيل الجهاز.

المفتاح ⑥

موضع المفتاح:

P = مرحلة فورية «pulse»

(السرعة تعادل مرحلة الفتح 3)

0 = إغلاق

1 = سرعة منخفضة

2 = سرعة متوسطة

3 = سرعة عالية

تركيب/تفكيك

مهم: قبل التركيب والتفكيك ضع دوماً المفتاح على وضع «0» واتزع مقبس التيار من موضعه من أجل تحاشي غير مقصود لعمل الجهاز خلال تركيب الخفاقتين أو لولبي العجن. ما يتعلق بالوضع الصحيح التثبيت الخفاقتين أو لولبي العجن أنظر الصورتين (a) و (b). ويمكن نزع (c) لولبي العجن أو الخفاقتين المركبتين من موضعهما بواسطة الكبس على زر القذف، ولكن، ولأسباب أمنية، لا تقفل ذلك إلا والخلاطة اليدوية متوقفة عن العمل.

استعمال الخلاطة اليدوية

لؤل العجن ⑨/⑩

من أجل عجن العجين المعد مع الخبيرة أو السمنة أو العجين العادي وكذلك لخلط معجنات اللحم المفروم، والقطائر أو العجين المعقود.

ومبدئياً فإن جميع مراحل الفتح مهيئة لهذه الأعمال. وينصح باتباع مراحل الفتح كالتالي:

مرحلة الفتح 1:

• تحضير المكسرات والثمار مثلاً في العجين.

مرحلة الفتح 2:

• عجن مكثف لكتلة العجين وتشغيل المكونات الأخرى داخلها.

مرحلة الفتح 3:

• خلط سريع لجميع المكونات.

الخفافة ⑪/⑫

لصنع العجين مع البيض والسكر وعجين البسكويت وكذلك الباطاطا المهروسة، لخلق الكريما (ابتداء من ١٠٠ مل كريما)، وبياض البيض (ابتداء من بياض بيضة واحدة)، والكتل القشدية. مبدئياً

صُنِعَت منتوجاتنا لتلبية أرفع متطلبات التوعية، والأداء والتصميم. نتمنى لك بالجهاز الجديد من براون فرحة كبيرة.

انتباه

يرجى قراءة تعليمات الاستعمال بدقة وبصورة كاملة قبل البدء باستعمال الجهاز.

- لتفادي أي عطبي عليك بإبعاد الأيدي والشعر والثياب وكذلك الأدوات المطبخية مثل الملاوق وغيرها عن المضرب والقطعة العجانة إبعاداً تاماً عند اشتغالها، كما تجنب كل احتكاك بالقطع المتحركة.
- 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.
- هذا الجهاز مصمم لتحضير الكميات المتعارف عليها منزلياً. يجب الانتباه إلى أن الجهاز يجب ان يبقى بعيداً عن متناول الأطفال.
- تأكد قبل الاستعمال من أن الجهد المذكور على الجهاز متطابق مع الجهد الكهربائي المتوفر عندك.

• فقط غز الموديلات M 870، M 880

M 880 M و

رجاء الاحتراس لكون الشفرات والأدوات حادة جداً! يجب توخي



الحذر عند استعمال الشفرات

لتجنب الإصابة بالجروح.

- 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.

وصف الجهاز

في جميع الموديلات

① قسم الحرك

② جلبة لتثبيت وحدة الخلط الذراعية الإضافية

⑦b وملحقات الفرامة HC-M

②a غطاء الحلبة ②

③ جلبة سداسية

④ جلبة مدورة

⑤ زر قذف لولب العجن ⑨/⑩، الخنفاة

⑪/⑫ وملحقات الفرامة CA-M

⑥ مفتاح

⑦ نتواً كبل قابل للرفع نحو الأعلى لللف الكبل

الكهربائي عليه (g)

⑧ حلقة قاعدية مقاومة للانزلاق

⑨ لولب عجن مع قرص مدور

⑩ لولب عجن مع قرص مسدس الأضلاع

⑪ خفاقة مع قرص مدور

⑫ خفاقة مع قرص مسدس الأضلاع

فقط في الموديلات M 820، M 830، M

M 870، M 880، M و M 880 :

⑬ وحدة خلط ذراعية

فقط في الموديلات M 830، M 880، M و M 880 :

⑭ وعاء خلط/قياس مع غطاء محكم الإغلاق

(يستعمل فقط مع وحدة الخلط الذراعية

⑬)

فقط في الموديلات M 870، M 880، M و M 880 :

ملحقات فرم CA-M ⑮-⑱

⑮ قسم أعلى

⑯ سكين

⑰ وعاء عمل اسم الطراز المطبوع

⑱ غطاء تثبيت مقاوم للانزلاق

Deutsch

Garantie

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

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

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

English

Guarantee

We grant 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.

For UK only:

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

Français

Garantie

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

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

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

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

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

Clause spéciale pour la France

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

Español

Garantía

Braun concede a este producto 2 años de garantía a partir de la fecha de compra. Dentro del periodo de garantía, subsanaremos, sin cargo alguno, cualquier defecto del aparato imputable tanto a los materiales como a la fabricación, ya sea reparando, sustituyendo piezas, o facilitando un aparato nuevo según nuestro criterio.

La garantía no ampara averías por uso indebido, funcionamiento a distinto voltaje del indicado, conexión a un enchufe inadecuado, rotura, desgaste normal por el uso que causen defectos o una disminución en el valor o funcionamiento del producto.

La garantía perderá su efecto en caso de ser efectuadas reparaciones por personas no autorizadas, o si no son utilizados recambios originales de Braun.

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

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

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

Solo para España

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

Português

Garantia

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

dentro de período de garantia não terá custos adicionais,

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

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

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

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

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

Só para Portugal

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

Italiano

Garanzia

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

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

Tale garanzia non copre: danni derivanti dall'uso improprio del prodotto, la normale usura conseguente al funzionamento dello stesso, i difetti che hanno un effetto trascurabile sul valore o sul funzionamento dell'apparecchio.

La garanzia decade se vengono effettuate riparazioni da soggetti non autorizzati o con parti non originali Braun.

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

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

Nederlands

Garantie

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

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

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

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

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

Dansk

Garanti

Braun yder 2 års garanti på dette produkt gældende fra købsdatoen. Inden for

garanti perioden vil Braun for egen regning afhjælpe fabriktions- og materiale fejl efter vort skøn gennem reparation eller ombytning af apparatet. Denne garanti gælder i alle lande, hvor Braun er repræsenteret.

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

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

Ring 7015 0013 for oplysning om nærmeste Braun Service Center.

Norsk

Garanti

Vi gir 2 års garanti på produktet gjeldende fra kjøpsdato.

I garantitiden vil vi gratis rette eventuelle fabriktasjons- eller materialfeil, enten ved reparasjon eller om vi finner det hensiktsmessig å bytte hele produktet. Denne garanti er gyldig i alle land der Braun eller Brauns distributør selger produktet.

Denne garanti dekker ikke: skader på grunn av feil bruk, normal slitasje eller skader

som har ubetydelig effekt på produktets verdi og virkemåte. Garantien bortfaller dersom reparasjoner utføres av ikke autorisert person eller hvis andre enn originale Braun reservedeler benyttes.

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

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

NB

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

Svenska

Garanti

Vi garanterar denna produkt för två år från och med inköpsdatum. Under garantitiden kommer vi utan kostnad, att avhjälpa alla brister i apparaten som är hänförliga till fel i material eller utförande, genom att antingen reparera eller byta ut hela apparaten efter eget gottfinnande. Denna garanti gäller i alla länder där denna apparat levereras av Braun eller deras auktoriserade återförsäljare.

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

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

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

Suomi

Takuu

Tälle tuotteelle myönnämme 2 vuoden takuun ostopäivästä lukien Suomessa voimassa olevien alan takuuehtojen TE90 mukaan. Takuuaikana korvataan veloituksetta kaikki viat, jotka aiheutuvat materiaali- tai valmistusvirheestä. Korvaus tapahtuu harkintamme mukaan korjaamalla, vaihtamalla viallinen osa tai vaihtamalla koko laite uuteen. Takuu on voimassa kaikkialla maailmassa sillä edellytyksellä, että laitetta myydään ko. maassa Braunin tai virallisen maahantuojan toimesta.

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

Yksilöity ostokuitti riittää takuun voimassaolon osoittamiseksi.

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

Ελληνικά

Εγγύηση

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

Μέσα στην περίοδο εγγύησης καλύπτουμε, χωρίς χρέωση, οποιαδήποτε ελάττωμα προερχόμενο από κακή κατασκευή ή κακής ποιότητας υλικό, είτε επισκευάζοντας είτε αντικαθιστώντας ολόκληρη τη συσκευή σύμφωνα με την κρίση μας. Αυτή η εγγύηση ισχύει σε όλες τις χώρες που πωλούνται τα προϊόντα Braun.

Η εγγύηση δεν καλύπτει: καταστροφή από κακή χρήση, φυσιολογική φθορά ή ελαττώματα λόγω αμέλειας του χρήστη. Η εγγύηση ακυρώνεται αν έχουν γίνει επισκευές από μη εξουσιοδοτημένα άτομα ή δεν έχουν χρησιμοποιηθεί γνήσια ανταλλακτικά Braun.

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

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

Русский

Гарантийные обязательства фирмы BRAUN

Для всех изделий мы даем гарантию на два года, начиная с момента приобретения изделия. В течение гарантийного периода мы бесплатно устраним путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты, вызванные недостаточным качеством материалов или сборки.

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

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

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

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

Внимание! Оригинальный Гарантийный Талон подлежит изъятию при обращении в сервисный центр для гарантийного ремонта. После проведения ремонта Гарантийным Талоном будет являться заполненный оригинал Листа выполнения ремонта со штампом сервисного центра и подписанный потребителем по получении изделия из ремонта. Требуется 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 фірми Braun

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

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

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

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

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

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

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

У випадку пред'явлення реклаमाції за

умовами даної гарантії, передайте виріб у комплекті разом з гарантійним талоном у будь-який із центрів сервісного обслуговування фірми Braun.

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

Випадки, на які не розповсюджується гарантія:

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

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

الضمان

يضمن المنتج هذا الجهاز لمدة عامين كاملين اعتباراً من تاريخ الشراء - وذلك علاوة على ضمانات التي يفرضها القانون على البائع. وخلال هذه المدة نزيل مجاناً الأعطاب التي يُصاب بها الجهاز والتي تعود إلى سوء في المادة المصنوع منها أو إلى سوء من 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، يلتقي لضمان. لا يكون الضمان نافذ المفعول إلا إذا تم تسجيل تاريخ لشراء على بطاقة الضمان وعلى بطاقة السجل وأكد البائع ذلك بختمه وتوقيعه. ويمكن الاستفادة من الضمان في جميع البلدان التي يباع فيها هذا الجهاز من قبل شركة براون أو وكيلها التجاري المعتمد. وفي حال استحقاق المضمن يرجى إرسال الجهاز كاملاً مع بطاقة الضمان بعد إملاتها إلى وكيلنا التجاري المعتمد أو إلى أقرب ورشة إصلاح تابعة لشركة براون.

Country of origin: Poland

Year of manufacture

To determine the year of manufacture, refer to the 3-digit production code located near the socket. 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 manufacture. Example: "511" – The product was manufactured in week 11 of 2005.

عام الصنع

لمعرفة عام الصنع، يرجى الرجوع الى رمز الإنتاج المؤلف من ٣ أرقام والموجود قرب المقبس. الرقم الأول من رمز الإنتاج يشير الى الرقم الأخير في عام الصنع بينما يشير الرقمان لتاليان الى الأسبوع المعين في عام الصنع.

مثال: «511» - تم صنع المنتج في الأسبوع ١١ من عام ٢٠٠٥.