

# BRAUN

MR 5550

MR 5550 CA

MR 5550 MCA



# Multiquick/Minipimer professional

Type 4191



## Braun Infoline

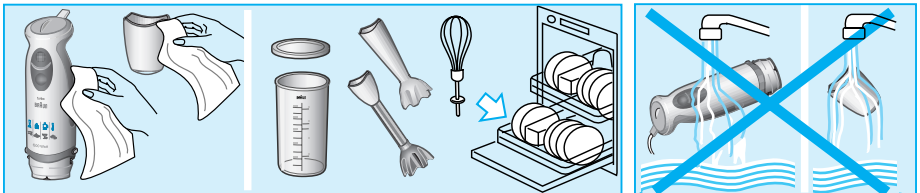
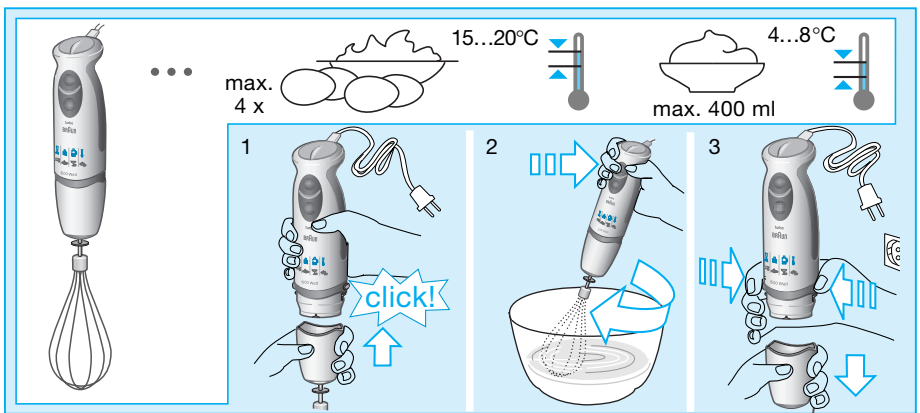
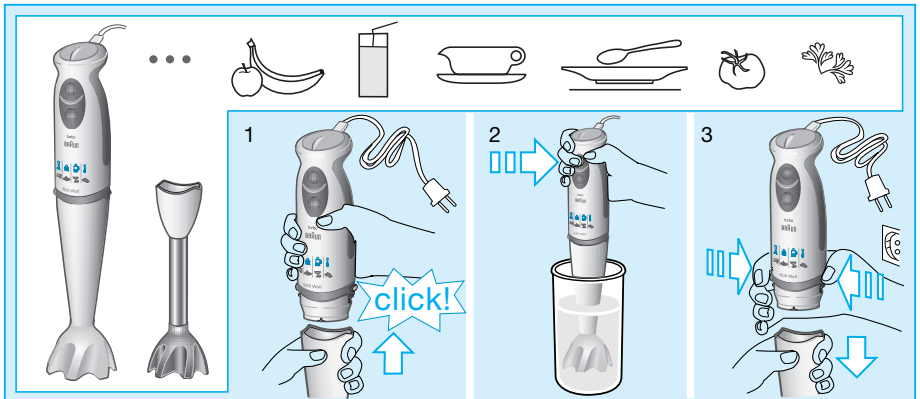
Deutsch	6, 35, 39
English	7, 35, 39
Français	9, 35, 39
Español	10, 35, 39
Português	12, 35, 39
Italiano	13, 36, 39
Nederlands	15, 36, 39
Dansk	16, 36, 39
Norsk	18, 36, 39
Svenska	19, 36, 39
Suomi	21, 36, 39
Polski	22, 36, 39
Český	24, 37, 39
Slovenský	25, 37, 39
Türkçe	27, 39
Ελληνικά	28, 37, 39
Русский	30, 37, 39
عربي	34, 32, 39

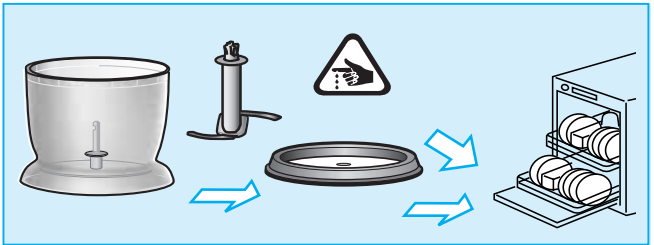
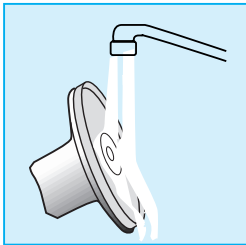
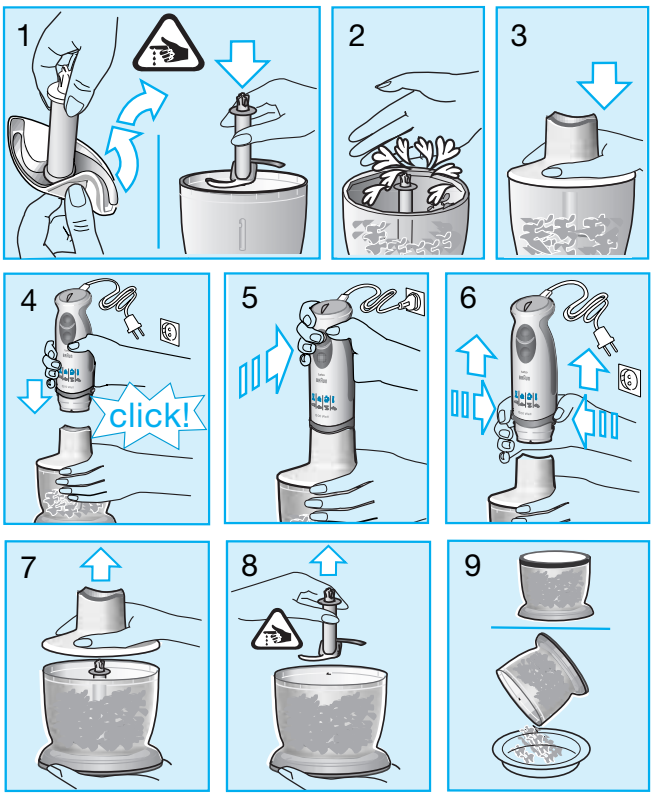
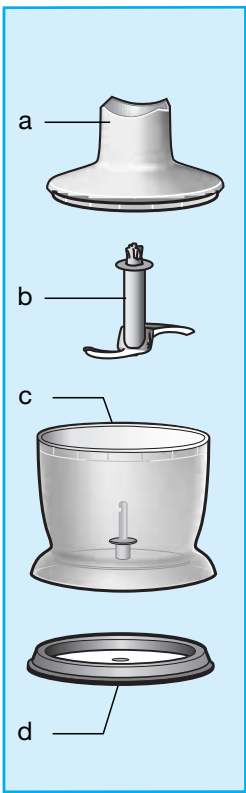
- (D)** Haben Sie Fragen zu diesem Produkt?
- (A)** Rufen Sie an (gebührenfrei):  
**00 800 27 28 64 63**  
**00 800 BRAUNINFOLINE**
- (CH)** **08 44 - 88 40 10**
- (E)** Servicio al consumidor para España:  
**9 01-11 61 84**
- (P)** Serviço ao Consumidor para Portugal:  
**808 20 00 33**
- (I)** Servizio consumatori:  
**(02) 6 67 86 23**
- (NL)** Heeft u vragen over dit produkt?  
Bel Braun Consumenten-infolijn:  
**(070) 4 13 16 58**
- (B)** Vous avez des questions sur ce produit ?  
Appelez Braun Belgique  
**(02) 711 92 11**
- (DK)** Har du spørgsmål om produktet? Så ring  
**70 15 00 13**
- (N)** Spørsmål om dette produktet? Ring  
**88 02 55 03**
- (S)** Frågor om apparaten? Ring Kundservice  
**020 - 21 33 21**
- (FIN)** Onko Sinulla kysyttävää tuotteesta? Soita  
**0203 77877**
- (TR)** Müşteri Hizmetleri Merkezi:  
**0212 - 473 75 85**

### Internet:

[www.braun.com](http://www.braun.com)

	MR 5550	MR 5550 CA	MR 5550 MCA
	•	•	•
	•	•	•
	•	•	•
	•	•	•
	•	•	•
	•	•	•





	max. 300 g	+/- 15-30 sec		turbo
	200 g	30 sec		turbo
	200 g	10 sec	1 - 4	
	30 g	20 sec		turbo
	20	20 sec	1 - 7	
	200 g	15 sec	1 - 7	
	300 g	25 sec	8 - 12	
	350 g	30 sec	8 - 12	

## Deutsch

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

### Vorsicht

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

- Die Messer sind sehr scharf!
- Ziehen Sie immer den Netzstecker vor dem Zusammensetzen, Auseinandernehmen, Reinigen oder Aufbewahren des Gerätes, oder wenn es unbeaufsichtigt ist.
- Dieses Gerät gehört nicht in Kinderhände.
- Weder Motorteil (A) noch das Getriebeteil für den Schlagbesen (1) unter fließendes Wasser halten oder ins Wasser tauchen.
- Braun Geräte entsprechen den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Reparaturen und das Auswechseln der Anschlussleitung dürfen nur autorisierte Fachkräfte vornehmen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Vor der Inbetriebnahme prüfen, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.
- Dieses Gerät ist für die Verarbeitung haushaltsüblicher Mengen konstruiert.
- Weder der Messbecher (H) noch der Arbeitsbehälter (c) des Zerkleinerers ist mikrowelleneeignet.

## Gerätebeschreibung

- (A) Motorteil
- (B) Ein-/Ausschalter für variable Geschwindigkeit
- (C) Ein-/Ausschalter für Turbo-Geschwindigkeit
- (D) Drucktasten zum Lösen der Einsätze
- (E) Stufenloser Geschwindigkeitsregler
- (F) Pürierstab
- (G) Wandhalter
- (H) Messbecher mit luftdicht schließendem Deckel
- (1) Getriebeteil für Schlagbesen
- (J) Schlagbesen
- (K) Zerkleinerer

## Einstellen der Geschwindigkeit

Wird Schalter (B) betätigt, entspricht die Verarbeitungsgeschwindigkeit der Einstellung des stufenlosen Geschwindigkeitsreglers (E). Je höher die Einstellung, desto schneller das Verarbeitungsergebnis.

Die höchste Verarbeitungsgeschwindigkeit erreichen Sie jedoch mit dem Turbo-Schalter (C). Er kann auch für kraftvolle Momentschaltungen eingesetzt werden, ohne dass der Geschwindigkeitsregler betätigt werden muss.

Je nach Anwendung werden folgende Einstellungen empfohlen:

Stabmixer 1...turbo  
Zerkleinerer 1...turbo  
Schlagbesen 3...9

## So bedienen Sie Ihren Braun Stabmixer

Der Stabmixer eignet sich z.B. für die Zubereitung von Dips, Saucen, Suppen, Mayonnaise, Baby-Nahrung sowie zum Mixen von Getränken und Milchshakes.

1. Motorteil (A) auf den Pürierstab (F) setzen und einrasten lassen.
2. Stabmixer in das zu verarbeitende Gut eintauchen und mit Schalter (B) oder (C) einschalten.

3. Zum Abnehmen des Pürierstabs die beiden Drucktasten (D) drücken und den Pürierstab abziehen.

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

## So bedienen Sie Ihren Schlagbesen

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

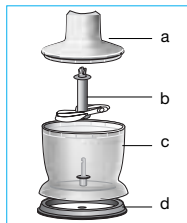
1. Schlagbesen (J) in das Getriebeteil (1) stecken und anschließend Motorteil (A) in das Getriebeteil setzen und einrasten lassen.
2. Schlagbesen in das Gut eintauchen, erst dann mit Schalter (B) einschalten.
3. Zum Abnehmen die beiden Drucktasten (D) drücken und das Getriebeteil abziehen. Anschließend den Schlagbesen vom Getriebeteil abziehen.

### Für beste Ergebnisse:

- Benutzen Sie nicht den mitgelieferten Messbecher (H), sondern eine breitere Schüssel.
- Beginnen Sie mit einer niedrigen Geschwindigkeit.
- Schlagbesen leicht schräg halten und im Uhrzeigersinn bewegen.
- Maximal 400 ml gekühlte Sahne (min. 30 % Fettgehalt, 4–8 °C) verwenden.
- Maximal 4 Eiweiß schlagen.

## So bedienen Sie Ihren Braun Zerkleinerer

- (a) Getriebeteil für Zerkleinerer
- (b) Messer
- (c) Arbeitsbehälter
- (d) Stützdeckel



Mit dem Zerkleinerer können Sie Fleisch, Käse, Zwiebeln, Kräuter, Knoblauch, Karotten, Walnüsse, Haselnüsse, Mandeln etc. perfekt hacken und zerkleinern. Verwenden Sie für das Zerkleinern harter Güter (z. B. harter Käse) den Turbo-Schalter (C).

### Bitte beachten:

Extrem hartes Gut (z.B. Eiswürfel, Muskatnüsse, Kaffeebohnen, Getreide) darf nicht zerkleinert werden.

### Vor dem Zerkleinern ...

- großes Gut in Stücke schneiden (s. Tabelle S. 5)
  - Stiele und Nuss-Schalen entfernen
  - alle Knochen, Sehnen und Knorpelanteile bei Fleisch entfernen.
1. Vorsicht: Vor dem Einsetzen des Messers die Kunststoff-Hülle vorsichtig entfernen. Das Messer ist sehr scharf! Nur am Kunststoffschiff anfassend und auf die Achse im Arbeitsbehälter (c) setzen. Herunterdrücken, bis es einrastet. Arbeitsbehälter immer auf den Stützdeckel (d) setzen.
  2. Das Gut einfüllen.
  3. Getriebe (a) auf den Arbeitsbehälter setzen.
  4. Das Motorteil (A) auf das Getriebe (a) setzen und einrasten lassen.
  5. Motorteil mit Schalter (B) oder (C) einschalten. Halten Sie während der Verarbeitung das Motorteil mit der einen, den Zerkleinerer mit der anderen Hand fest.

6. Nach dem Gebrauch Drucktasten Ⓓ drücken und das Motorteil abnehmen.
7. Getriebe abnehmen.
8. Messer vorsichtig herausnehmen.
9. Dann das Gut ausleeren. Der Stützdeckel dient auch zum luftdichten Verschließen des Arbeitsbehälters.

## Reinigung

Das Motorteil Ⓐ und das Getriebeteil für den Schlagbesen Ⓛ nur mit einem feuchten Tuch abwischen. Das Getriebeteil für den Zerkleinerer (a) kann unter fließendem Wasser abgespült werden. Das Getriebe (a) jedoch nicht ins Wasser tauchen. Alle anderen Teile sind spülmaschinengeeignet. Allerdings sollten Sie die Messer, insbesondere nach Verarbeitung von stark salzhaltigem Gut, möglichst umgehend abspülen. Vermeiden Sie auch eine Überdosierung des Reinigers oder Entkalkers in der Spülmaschine.

Bei farbstoffreichen Gütern (z.B. Karotten) können die Kunststoffteile des Gerätes beschlagen und sich verfärben. Wischen Sie diese Teile mit Speiseöl ab, bevor Sie sie in die Spülmaschine geben.

## Zubehör

(beim Braun Kundendienst erhältlich, jedoch nicht in allen Ländern)

BC-5000: Zerkleinerer, ideal für das Zerkleinern großer Mengen sowie das Zubereiten von Shakes, leichten Teigen und das Zerkleinern von Eiswürfeln.

HC-5000: Hochgeschwindigkeits-Zerkleinerer, ideal für Kräuter, Zwiebeln, Knoblauch, Chili, Nüsse etc.

## Rezept-Beispiel

Mayonnaise (Stabmixer verwenden)

200 – 250 ml Öl

1 Ei (Eigelb und Eiweiß)

1 EL Zitronensaft oder Essig

Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zutaten in der genannten Reihenfolge in den Becher geben. Stabmixer senkrecht in den Becher stellen und den Turbo-Schalter Ⓒ drücken. Den Stabmixer in dieser Position halten, bis das Öl emulgiert. Ohne auszuschnallen, den Stabmixer dann langsam anheben und wieder senken, bis die Mayonnaise fertig ist.

Änderungen vorbehalten.

Dieses Gerät entspricht dem EMV-Gesetz (EG-Richtlinie 89/336/EWG) sowie der Niederspannungsrichtlinie (73/23/EWG).



## English

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

### Caution

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

- The blades are very sharp!
- **Always** unplug the appliance when it is left unattended and before assembling, disassembling, cleaning and storing.
- The appliance must be kept out of reach of children.
- Do not hold the motor part Ⓐ nor the whisk gear box Ⓛ under running water, nor immerse them in water.
- Braun electric appliances meet applicable safety standards. Repairs or the replacement of the mains cord must only be done by authorised service personnel. Faulty, unqualified repair work may cause considerable hazards to the user.
- Before plugging into a socket, check whether your voltage corresponds to the voltage printed on the bottom of the appliance.
- The appliance is constructed to process normal household quantities.
- Neither the beaker Ⓜ, nor the chopper bowl (c) is microwave-proof.

## Description

- Ⓐ Motor part
- Ⓑ On/off switch for variable speed
- Ⓒ On/off switch for turbo speed
- Ⓓ Buttons for releasing the working parts
- Ⓔ Variable speed regulator
- Ⓕ Blender shaft
- Ⓖ Wall mount
- Ⓜ Measuring beaker with air-tight lid
- Ⓛ Whisk gear box
- Ⓜ Whisk
- Ⓨ Chopper

## Setting the speed

When activating switch Ⓑ, the processing speed corresponds to the setting of variable speed regulator Ⓔ. The higher the setting, the faster the chopping results. However, maximum processing speed can only be achieved by pressing the turbo switch Ⓒ. You may also use the turbo switch for instant powerful pulses without having to manipulate the speed regulator.

Depending on the application, we recommend the following speed settings:

Handblender	1...turbo
Chopper	1...turbo
Whisk	3...9

## How to operate your handblender

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

1. Insert the motor part Ⓐ into the blender shaft Ⓕ until it locks.
2. Introduce the handblender in the vessel, then press the on/off switch Ⓑ or the on/off turbo switch Ⓒ.
3. To release the blender shaft after use, press buttons Ⓓ and pull it off.

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

## How to operate your whisk

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

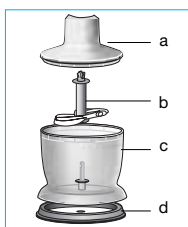
1. Insert the whisk ① into the whisk gear box ②, then insert the motor part ③ into the gear box until it locks.
2. Place the whisk in a vessel and only then, press switch ④ to operate it.
3. To release, press buttons ⑤ and pull off the gear box. Then pull the whisk out of the gear box.

### For best results:

- Do not use the beaker ⑥, but a wider bowl.
- Start with a low speed setting.
- Move the whisk clockwise, holding it slightly inclined.
- Only whip up to 400 ml chilled cream (min. 30 % fat content, 4–8 °C).
- Only whip up to 4 egg whites.

## How to operate your chopper attachment

- (a) Chopper gear box  
(b) Blade  
(c) Chopper bowl  
(d) Anti-slip base/lid



The chopper is perfectly suited for chopping meat, cheese, onions, herbs, garlic, carrots, walnuts, hazelnuts, almonds etc.

For chopping hard goods (e.g. hard cheese), use the on/off turbo switch ⑦.

**N.B.:** Do not chop extremely hard food, such as ice cubes, nutmeg, coffee beans, and grains.

### Before chopping...

- pre-cut meat, cheese, onions, garlic, carrots (see table page 5)
  - remove stalks from herbs, un-shell nuts
  - remove bones, tendons and gristle from meat.
1. Caution: Carefully remove the plastic cover from the blade. The blade is very sharp!  
Always hold it by the upper plastic part. Place the blade on the centre pin of the chopper bowl (c). Press it down until it locks.  
Always place the chopper bowl on the anti-slip base (d).
  2. Place the food in the chopper bowl.
  3. Put the gear box (a) on the chopper bowl.
  4. Insert the motor part ③ into gear box (a) until it locks.
  5. Press switch ④ or ⑤ to operate the chopper. During processing, hold the motor part with one hand and the chopper bowl with the other.
  6. After use, press buttons ⑥ to remove the motor part.
  7. Then remove the gear box.
  8. Carefully take out the blade.
  9. Then remove the processed food from the chopper bowl. The anti-slip base also serves as an air-tight lid for the chopper bowl.

## Cleaning

Clean the motor part ③ and the whisk gear box ② with a damp cloth only. The chopper gear box (a) may be rinsed under the tap. Do not immerse the gear box (a) in water. All other parts can be cleaned in the dishwasher. However, after processing very salty food, you should rinse the blades right away. Also, be careful not to use an overdose of cleaner or decalcifier in your dishwasher.

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

## Accessories

(available at Braun Service Centres; however not in every country)

BC-5000: Chopper attachment, perfectly suited for chopping large quantities as well as for preparing shakes, making light doughs and crushing ice cubes.

HC-5000: High-speed chopper, ideal for herbs, onions, garlic, chilis, nuts etc.

## Recipe example

### Mayonnaise (use handblender)

200–250 ml oil

1 egg (yolk and white)

1 tbsp. lemon juice or vinegar, salt and pepper to taste

Put all ingredients into the beaker according to the a.m. order. Introduce the handblender to the base of the beaker. Pressing the turbo switch ⑧, keep the handblender in this position until the oil emulsifies. Then, without switching off, slowly move it up and down until the mayonnaise is well combined.

Subject to change without notice.

This product conforms to the EMC-Requirements as laid down by the Council Directive 89/336/EEC and to the Low Voltage Regulation (73/23 EEC).



## Français

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

### Attention

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

- Les lames sont très tranchantes !
- Débranchez systématiquement l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas, et avant de monter ou de démonter des accessoires, de le nettoyer ou de le ranger.
- Cet appareil doit rester hors de portée des enfants.
- Ne pas passer le bloc moteur (A) ni le système d'entraînement du fouet (I) sous l'eau, ni les plonger dans l'eau.
- Les appareils électriques Braun répondent aux normes de sécurité en vigueur. Leur réparation ou le remplacement du cordon d'alimentation doivent être effectués uniquement par les Centres de Service Agréés Braun. Des réparations effectuées par du personnel non qualifié peuvent causer accidents ou blessures à l'utilisateur.
- Avant de brancher l'appareil, bien vérifier que la tension correspond à celle indiquée sous l'appareil (bloc moteur).
- Cet appareil a été conçu pour une utilisation domestique.
- Ni le bol mesureur (H) ni le bol hachoir (c) ne peuvent être utilisés au four à micro-ondes.

### Description

- (A) Bloc moteur
- (B) Interrupteur marche / arrêt pour utilisation avec le variateur de vitesses
- (C) Interrupteur marche / arrêt pour utilisation avec la vitesse turbo
- (D) Bouton de déverrouillage des accessoires
- (E) Variateur de vitesses électronique
- (F) Pied mixeur
- (G) Support mural
- (H) Bol mesureur avec couvercle hermétique
- (I) Système d'entraînement du fouet
- (J) Fouet métal
- (K) Bol hachoir

### Utilisation des vitesses

Lorsque vous appuyez sur la touche marche/arrêt (B), la vitesse correspond à celle sélectionnée avec le variateur de vitesses électronique (E). Plus la vitesse sélectionnée est élevée, plus les résultats sont rapides.

Cependant, la vitesse maximum ne peut être atteinte qu'en appuyant sur la touche turbo (C). Vous pouvez aussi utiliser la fonction turbo pour utiliser le maximum de puissance de manière instantanée sans avoir à faire de changement sur le variateur de vitesses électronique.

Selon le type d'utilisation, nous vous recommandons l'utilisation des vitesses suivantes :

- Pied mixeur 1...turbo
- Bol hachoir 1...turbo
- Fouet métal 3...9

### Comment utiliser votre mixeur

Le mixeur est parfaitement adapté à la préparation de sauces, soupes, mayonnaise, aliments pour bébé, ainsi qu'à celle des boissons mixées et milk-shakes.

1. Insérez le bloc moteur (A) dans le pied mixeur (F) jusqu'à ce qu'il s'enclenche et se verrouille.

2. Introduisez le mixeur dans le récipient et ensuite seulement appuyez sur la touche marche / arrêt (B) ou la touche turbo (C).
3. Pour démonter l'accessoire pied mixeur, appuyez sur les boutons (D) et retirez le pied mixeur.

Vous pouvez utiliser le mixeur dans le bol mesureur, aussi bien que dans d'autres récipients. Si vous utilisez le mixeur directement dans une casserole pendant la cuisson, retirez-la d'abord du feu pour protéger votre mixeur de toute chaleur excessive.

### Comment utiliser le fouet métal

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

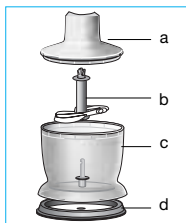
1. Insérez le fouet métal (J) dans le système d'entraînement du fouet (I), puis insérez le bloc moteur (A) dans le système d'entraînement jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
2. Introduisez le fouet métal dans un récipient et ensuite seulement appuyez sur la touche marche / arrêt (B) pour le faire fonctionner.
3. Pour démonter l'accessoire fouet métal après l'utilisation, appuyez sur les boutons (D) et retirez-le du système d'entraînement. Ensuite, retirez le fouet métal du système d'entraînement.

#### Pour de meilleurs résultats :

- Ne pas utiliser le verre-doseur (H), mais un bol plus grand.
- Commencer à petite vitesse.
- Déplacer le fouet dans le sens des aiguilles d'une montre en le maintenant légèrement incliné.
- Fouetter la crème (maximum 30 % de matière grasse, 4-8 °C) en quantité maximale de 400 ml.
- Montez les blancs en neige pour une quantité maximum de 4 blancs d'œuf.

### Comment utiliser l'accessoire bol hachoir

- (a) Système d'entraînement du bol hachoir
- (b) Couteau
- (c) Bol hachoir
- (d) Socle anti-dérappant



Le bol hachoir est parfaitement adapté pour hacher de la viande, du fromage, des oignons, des herbes, de l'ail, des carottes, des noix, des noisettes, des amandes... Pour hacher des aliments durs (ex : fromage à pâte dure) utilisez la touche turbo (C).

#### Remarque :

ne pas hacher des aliments extrêmement durs comme de la glace, de la noix de muscade, des grains de café, ainsi que tout autre type de grains de manière générale.

#### Avant de hacher...

- Découpez au préalable la viande, le fromage, les oignons, l'ail, les carottes (voir tableau page 5).
- Enlevez les tiges et dénoyautez les aliments avant de les hacher.
- Enlevez les os, les tendons et les nerfs de la viande.

1. Attention : Retirer avec précaution la protection plastique du couteau. Le couteau est très affûté ! Manipulez-les toujours en tenant la partie supérieure en plastique. Placez les couteaux sur l'axe central du bol hachoir (c). Appuyez dessus jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent.



- Placez toujours le bol hachoir sur son socle anti-dérapant (d).
- Mettez les aliments dans le bol hachoir.
  - Placez le système d'entraînement (a) sur le bol hachoir.
  - Insérez le bloc moteur (A) dans le système d'entraînement (a) jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
  - Appuyez sur le bouton (B) ou (C) pour faire fonctionner le bol hachoir. Pendant son fonctionnement, maintenez le bloc moteur avec une main et le bol hachoir avec l'autre.
  - Après l'utilisation, appuyez sur les boutons (D) pour enlever le bloc moteur.
  - Vous pouvez ensuite enlever le système d'entraînement.
  - Retirez les couteaux avec précaution.
  - Enlevez ensuite les aliments du bol hachoir. Le socle anti-dérapant sert aussi de couvercle hermétique pour le bol hachoir.

## Nettoyage

Nettoyez le bloc moteur (A) et le système d'entraînement du fouet (1) avec un tissu humide seulement. Le système d'entraînement du bol hachoir (a) peut être rincé sous l'eau du robinet. Mais ne plongez pas le système d'entraînement (a) dans l'eau. Tous les autres éléments peuvent être nettoyés au lave-vaisselle. Cependant, après avoir effectué des préparations à base d'aliments très salés, il est préférable de rincer immédiatement le pied mixeur. Faites aussi attention à ne pas mettre trop de détartrant ou de produit vaisselle dans votre lave-vaisselle.

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

## Accessoires

(disponibles auprès des Centres de service Braun, mais pas dans tous les pays)  
 BC-5000 : Bol hachoir, parfaitement adapté pour hacher de grandes quantités, pour préparer des milk-shakes, des pâtes légères et piler de la glace.  
 HC-5000 : Mini-hachoir grande vitesse, idéal pour les herbes, les oignons, l'ail, les piments, les noix etc...

## Exemple de recette

Mayonnaise (utilisation du pied mixeur)  
 200 – 250 ml d'huile

- 1 œuf
- 1 cuillère à soupe de jus de citron ou vinaigre
- Sel et poivre

Mettez tous les ingrédients dans le bol mesureur dans l'ordre mentionné ci-dessus. Introduire le pied mixeur jusqu'au fond du bol, le mettre en marche (utilisez la touche turbo (C)) jusqu'à ce que l'huile se mélange au reste de la préparation. Ensuite, sans arrêter le mixeur, bougez le doucement de haut en bas jusqu'à ce que tout soit bien mélangé et que la mayonnaise ait épaissi.

Sujet à modification sans préavis.

Cet appareil est conforme aux normes européennes fixées par la directive 89/336/EEC et par la directive basse tension (73/23 EEC).



## Español

Nuestros productos están desarrollados para alcanzar los más altos estándares de calidad, funcionalidad y diseño. Esperamos que disfrute de su nuevo pequeño electrodoméstico Braun.

### Atención

**Lea atentamente el folleto de instrucciones antes de utilizar este aparato.**

- ¡Las cuchillas están muy afiladas!
- Desenchufe su batidora siempre que no este en funcionamiento, y antes de montar, desmontar, limpiar o guardar.
- Mantenga este aparato fuera del alcance de los niños.
- No coloque el cuerpo del motor (A) y la caja de engranajes del batidor metálico (1) bajo el agua corriente ni los sumerja en ningún líquido.
- Los aparatos eléctricos Braun cumplen con las normas internacionales de seguridad. Tanto las reparaciones como el reemplazo del cable de conexión deben ser realizados por un Servicio Técnico autorizado. Las reparaciones efectuadas por personal no autorizado pueden causar accidentes o daños al usuario.
- Antes de conectar el aparato a la red, verifique que el voltaje indicado en la base del aparato se corresponda con el de su hogar.
- Este producto está diseñado para uso doméstico y no industrial.
- El vaso mezclador/medidor (H) y el recipiente picador (c) no son aptos para el microondas.

## Descripción

- (A) Cuerpo del motor
- (B) Interruptor de puesta en marcha
- (C) Interruptor de máxima potencia (turbo)
- (D) Botones de expulsión de los accesorios
- (E) Selector de velocidades
- (F) Varilla batidora
- (G) Soporte de pared
- (H) Vaso mezclador/medidor con tapa hermética
- (1) Caja de engranajes del batidor metálico
- (J) Accesorio batidor metálico
- (K) Accesorio picador

## Selector de velocidades

Al presionar el interruptor (B), la velocidad del motor se corresponderá con la indicada por el selector de velocidades (E). A mayor velocidad, más rápido el picado. Sin embargo, la velocidad máxima de la batidora sólo puede alcanzarse presionando el interruptor de máxima potencia (turbo) (C). También puede utilizar este interruptor para conseguir incrementos puntuales de potencia sin tener que usar el selector de velocidad.

Dependiendo del tipo de preparación, recomendamos las siguientes selecciones de velocidad:

- Varilla batidora 1...turbo
- Accesorio picador 1...turbo
- Accesorio batidor 3...9

## Funcionamiento de la batidora

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

- Introduzca el cuerpo del motor (A) en la varilla batidora (F) hasta que encaje.
- Introduzca la batidora en el recipiente y presione el interruptor de puesta en marcha (B) o el interruptor de máxima potencia (turbo) (C).
- Para retirar la varilla, presione los botones

de expulsión **Ⓣ** y extraiga la varilla batidora.

Puede utilizar la batidora en el vaso mezclador/medidor, pero también en cualquier otro recipiente u olla. Cuando utilice la batidora directamente en la olla, retire la olla del fuego para proteger la batidora de sobrecalentamientos.

## Funcionamiento del accesorio batidor metálico

Utilice el accesorio batidor metálico únicamente para montar nata, levantar claras y preparar mousses o postres instantáneos.

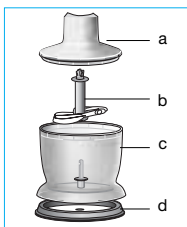
1. Inserte el batidor metálico **Ⓝ** en la caja de engranajes **Ⓛ**. A continuación inserte el cuerpo de engranajes en el cuerpo del motor **Ⓐ** hasta que encaje.
2. Coloque el batidor en un recipiente y presione el interruptor **Ⓑ** para ponerlo en marcha.
3. Para retirar el accesorio batidor, presione los botones de expulsión **Ⓣ** y retire el cuerpo de engranajes. A continuación separe el batidor metálico del cuerpo de engranajes.

### Para unos óptimos resultados:

- Utilice un recipiente ancho en vez del vaso medidor/mezclador **Ⓜ**.
- Comience con una velocidad baja.
- Mueva el batidor en el sentido de las agujas del reloj, manteniéndolo ligeramente inclinado.
- Para montar nata, use un máximo de 400 ml. de nata (mínimo 30% de grasa, 4–8 °C).
- Para levantar claras, use un máximo de 4 claras.

## Funcionamiento del accesorio picador

- (a) Cuerpo de engranajes  
(b) Cuchilla  
(c) Recipiente picador  
(d) Tapa/base antideslizante



El accesorio picador está diseñado para picar carne, queso, cebolla, especias, ajo, zanahorias, nueces, avellanas, almendras, etc.

Para picar alimentos duros (por ejemplo queso duro), use el interruptor de máxima potencia (turbo) **Ⓣ**.

**Nota:** No use el picador para picar alimentos extremadamente duros como cubitos de hielo, nuez moscada, café en grano o cereales.

### Antes del picado...

- Corte la carne, cebolla, queso, ajos, zanahorias (ver tabla en página 5)
- Retire los tallos de las especias, cáscaras de nueces
- Retire huesos, tendones o cartílagos de la carne

1. Cuidado: Retire cuidadosamente la cubierta plástica que cubre la cuchilla. ¡La cuchilla está muy afilada!  
Cójala siempre por la parte superior de plástico. Coloque la cuchilla en el eje del recipiente picador (c). Presione hacia abajo hasta que encaje. Coloque siempre el recipiente picador sobre la base antideslizante (d).
2. Coloque los alimentos en el recipiente picador.
3. Cierre el recipiente picador con el cuerpo de engranajes (a).

4. Inserte el cuerpo del motor **Ⓐ** en el cuerpo de engranajes (a) hasta que encaje.
5. Presione los interruptores **Ⓑ** o **Ⓣ** para poner el accesorio picador en marcha. Durante el picado, sostenga el cuerpo motor con una mano y el recipiente picador con la otra.
6. Cuando haya terminado, presione los botones **Ⓣ** para retirar el cuerpo motor.
7. A continuación, retire el cuerpo de engranajes.
8. Retire cuidadosamente la cuchilla.
9. Finalmente, retire los alimentos procesados del recipiente picador. La base antideslizante puede utilizarse también como tapa hermética para el recipiente picador.

## Limpeza

Limpe el cuerpo del motor **Ⓐ** y la caja de engranajes del batidor metálico **Ⓛ** únicamente con un paño húmedo. El cuerpo de engranajes (a) debe aclararse bajo el grifo. No sumerja el cuerpo de engranajes (a) bajo el agua.

Los demás componentes pueden limpiarse en el lavavajillas. Sin embargo, después de preparar alimentos picantes o muy salados, deberá aclarar la cuchilla enseguida. Además, tenga cuidado de no usar demasiado detergente o descalcificador en el lavavajillas.

Cuando se ha procesado alimentos con alta pigmentación (ej. zanahorias), los componentes de plástico del aparato pueden decolorarse. Frote estos componentes con aceite de cocina antes de ponerlos en el lavavajillas.

## Accesorios

(Disponibles a través de Servicio Técnico de Braun; sin embargo, no en todos los países). BC-5000: Accesorio picador, diseñado para picar mayores cantidades, para preparar batidos, masas ligeras y para picar cubitos de hielo.

HC-5000: Accesorio picador de alta velocidad, ideal para picar condimentos, cebollas, ajos, chiles, nueces, etc.

## Ejemplo de receta

Mayonesa (utilización de la varilla batidora)  
200–250 ml de aceite

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

Ponga todos los ingredientes en el vaso mezclador/medidor siguiendo el orden anterior. Introduzca la batidora hasta el fondo del vaso. Presionando el interruptor de máxima potencia (turbo) **Ⓣ**, manténgala en esta posición hasta que ligue el aceite. Manteniendo la batidora en marcha, muévela despacio hacia arriba y abajo hasta que la mayonesa quede ligada y suave.

Modificaciones reservadas.

Este producto cumple con las normas de Compatibilidad Electromagnética (CEM) establecidas por la Directiva del Consejo 89/336 de la CE y con la Regulación de Baja Tensión (73/23) de la CE.



## Português

Os nossos produtos foram desenvolvidos para alcançar os mais altos standards de qualidade, funcionalidade e design. Esperamos que disfrute do seu novo pequeno electrodoméstico Braun.

### Atenção

**Leia atentamente o folheto de instruções antes de utilizar o aparelho.**

- As lâminas encontram-se muito afiadas!
- Desligue sempre o aparelho da tomada de electricidade quando o mesmo não esteja sob sua supervisão, e aquando da montagem e desmontagem dos acessórios, limpeza e armazenamento.
- Mantenha este aparelho fora do alcance das crianças.
- Mantenha este aparelho fora do alcance das crianças.
- Não coloque o corpo do motor (A) e a caixa de engrenajens do acessório batedor metálico (I) baixo de água corrente nem os submerja em qualquer líquido.
- Os aparelhos eléctricos Braun cumprem com as normas internacionais de segurança. Tanto as reparações como a substituição do cabo de conexão devem ser realizadas por um Serviço Técnico autorizado. As reparações efectuadas por pessoal não autorizado podem causar acidentes ou danos ao utilizador.
- Antes de conectar o aparelho à corrente, verifique se a voltagem indicada na base do aparelho corresponde à do seu lar.
- Este produto está desenhado para uso doméstico e não industrial.
- O copo misturador/medidor (H)/o recipiente picador (c) não está apto a ser utilizado no micro-ondas.

## Descrição

- (A) Corpo do motor
- (B) Interruptor on/off
- (C) Interruptor de potência turbo
- (D) Botão de expulsão dos acessórios
- (E) Selector de velocidades
- (F) Pé da varinha
- (G) Suporte de parede
- (H) Copo misturador/medidor com tampa hermética
- (I) Caixa de engrenajens do acessório batedor metálico
- (J) Acessório batedor metálico
- (K) Acessório picador

## Selector de velocidades

Ao pressionar o interruptor (B), a velocidade do motor corresponderá à indicada pelo selector de velocidades (E). A maior velocidade, mais rápido a picar.

A velocidade máxima da varinha só poderá atingir o seu máximo pressionando o interruptor de potência turbo (C). Também pode utilizar este interruptor para conseguir incrementos de potência pontuais sem ter que usar o selector de velocidades.

Dependendo do tipo de preparação, recomendamos a selecção das seguintes velocidades:

- Pé da varinha 1...turbo
- Acessório picador 1...turbo
- Acessório batedor 3...9

## Funcionamento da varinha mágica

A varinha está desenhada para preparar molhos, sopas, mayoneses e comida para bebés ou para misturar bebidas e batidos.

1. Introduza o corpo do motor (A) no pé da varinha (F) até encaixar.
2. Introduza a varinha mágica num recipiente e pressione o interruptor (B) ou interruptor de potência turbo (C).

3. Para retirar o pé da varinha, pressione no botão de expulsão (D) e extraia-a do corpo do motor.

Pode utilizar a varinha no copo misturador/medidor, mas também em qualquer outro recipiente ou panela. Quando utilizar a varinha directamente na panela, retire a panela do fogo para proteger a varinha de sobre-aquecimentos.

## Funcionamento do acessório batedor metálico

Utilize o acessório batedor metálico unicamente para bater natas, levantar claras e preparar mousses ou sobremesas.

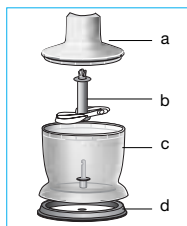
1. Introduza o batedor metálico (J) na caixa de engrenajens (I). De seguida introduza-os no corpo do motor (A) até que encaixe.
2. Coloque o batedor num recipiente e pressione o interruptor (B) para começar a funcionar.
3. Para retirar o acessório batedor, pressione no botão de expulsão (D) e retire-o do corpo de engrenajens. De seguida separe o batedor metálico do corpo de engrenajens.

### Para obter óptimos resultados:

- Não utilize o copo misturador/medidor (H), mas sim um recipiente mais largo.
- Inicie a operação numa velocidade mais baixa.
- Movimente o Acessório Batedor Metálico no sentido dos ponteiros do relógio, inclinando-o ligeiramente.
- Para bater natas, utilize no máximo 400 ml. de natas (mínimo 30 % de gordura, 4-8 °C).
- Para levantar claras, utilize no máximo 4 claras.

## Funcionamento do acessório picador

- (a) Corpo de engrenajens
- (b) Lâmina
- (c) Recipiente picador
- (d) Tampa/base anti-deslizante



O acessório picador está desenvolvido para picar carne, queijo, cebola, especiarias, alho, cenouras, nozes, avelãs, amêndoas, etc. Para picar alimentos duros (por exemplo queijo duro), use o interruptor de potência turbo (C).

**Nota:** Não utilize o picador para picar alimentos extremamente duros como cubos de gelo, nóz moscada, café em grão ou cereais.

### Antes de picar...

- Corte a carne, cebola, queijo, alhos, cenouras (ver tabela na página 5)
  - Retire os talos das especiarias e as cascas das nozes
  - Retire ossos, tendões e cartilagens da carne
1. Cuidado: Retire cuidadosamente a capa de plástico que cobre a lâmina. A lâmina é muito afiada! Retire-a sempre pela parte superior de plástico. Coloque a lâmina no eixo do recipiente picador (c). Pressione para baixo até encaixar. Coloque sempre o recipiente picador sobre a base anti-deslizante (d).
  2. Coloque os alimentos no recipiente picador.
  3. Feche o recipiente picador com o corpo de engrenajens (a).

- Introduza o corpo do motor (A) no corpo de engrenajens (a) até encaixar.
- Pressione os interruptores (B) ou (C) para colocar o acessório picador a funcionar. Durante a picagem, segure o corpo do motor com uma mão enquanto a outra deverá estar a segurar o recipiente picador.
- Quando terminar, pressione nos botões (D) para retirar o corpo do motor.
- De seguida, retire o corpo de engrenajens.
- Retire cuidadosamente a lâmina.
- Finalmente, retire os alimentos processados do recipiente picador. A base anti-deslizante também se pode utilizar como tampa hermética para o recipiente picador.

## Limpeza

Limpe o corpo do motor (A) e a caixa de engrenajens do acessório batedor metálico (1) unicamente com um pano húmido. Os outros componentes estão aptos a serem limpos na máquina de lavar loiça. Depois de preparar alimentos picantes ou muito salgados, deverá limpar a lâmina de seguida. Com tudo, tenha cuidado para não usar demasiado detergente ou descalcificador na máquina de lavar loiça. Quando se processa alimentos de elevada pigmentação (ex: cenouras), os componentes de plástico do aparelho podem descolorar-se. Passe estes componentes por óleo vegetal antes de colocá-los na máquina de lavar loiça.

## Acessórios

(disponíveis nos Serviços Técnicos Autorizados Braun)  
 BC-5000: Acessório picador, desenvolvido para picar maiores quantidades, para preparar batidos, massas e para picar cubos de gelo.  
 HC-5000: Acessório picador de alta velocidade, ideal para picar condimentos, cebolas, alhos, pimentões, nozes, etc.

## Exemplo de receita

### Mayonese (utilizando o pé da varinha)

200-250 ml de óleo

1 ovo

1 colher de sumo de limão ou de vinagre, sal, pimenta e mostarda a gosto

Coloque todos os ingredientes no copo misturador/medidor seguindo a ordem anterior. Introduza a varinha até ao fundo do copo, ligue-a (use o interruptor de potência turbo (C)) e mantenha-a nessa posição até que o óleo se misture com os outros ingredientes. De seguida, mantendo a varinha ligada, mova-a de cima para baixo até que a mayonese se encontre cremosa e suave.

Possíveis alterações sem aviso prévio.

Este produto cumpre com as normas de Compatibilidade Electromagnética (CEM) estabelecidas pela Directiva do Conselho 89/336 da CE e com a Regulação de Baixa Tensão (73/23) da CE.



## Italiano

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

### Attenzione

**Prima di usare il prodotto, leggete attentamente le istruzioni e conservatele per il futuro.**

- Le lame sono molto affilate!
- Togliere sempre la spina prima di lasciare lo strumento incostudito e prima di montarlo, smontarlo pulirlo o riporlo.
- Tenete l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.
- Non tenere la parte del corpo motore (A) nè l'attacco per frusta (1) sotto l'acqua corrente, non immergerli in acqua.
- 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.
- Assicuratevi che il voltaggio del vostro impianto elettrico corrisponda a quello stampato sul fondo del prodotto.
- Questo apparecchio è costruito per lavorare normali quantità di cibo domestico.
- Il bicchiere (H) e la ciotola (c) non sono adatti all'uso nei forni a microonde.

## Descrizione

- (A) Corpo motore
- (B) Tasto on/off per velocità variabile
- (C) Tasto on/off per turbo
- (D) Tasto di sgancio
- (E) Regolatore della velocità
- (F) Gambo frullatore
- (G) Supporto da parete
- (H) Bicchiere graduato con coperchio a tenuta d'aria
- (1) Attacco per frusta
- (J) Frusta
- (K) Tritatutto

## Regolazione della velocità

Quando si attiva l'interruttore (B) la velocità di funzionamento corrisponde a quella indicata sul regolatore della velocità (E). Più elevata è questa, più velocemente si trita il cibo. Comunque la velocità massima può essere disponibile semplicemente azionando il tasto turbo (C). La funzione turbo consente di avere a disposizione la velocità massima per alcuni istanti senza regolare il regolatore di velocità.

Raccomandiamo le seguenti velocità:

Velocità 1... turbo per funzioni base del frullatore

Velocità 1... turbo per il tritatutto

Velocità 3... 9 per la frusta

## Come impiegare il vostro frullatore

Usatelo per preparare salse, minestre, maionese, pappe per bambini, frullati e frappè, cocktails.

- Inserire il gambo frullatore (F) nel motore (A) finché non si blocca.
- Per evitare schizzi, premete il tasto interruttore (B) o il tasto turbo (C) solo dopo aver introdotto il frullatore nel recipiente da utilizzare.
- Per sganciare il gambo frullatore premere i bottoni (D) e rimuovere il gambo frullatore.

Potete utilizzare il frullatore nei bicchieri in dotazione o anche in qualsiasi altra stoviglia.

Nel caso d'utilizzo direttamente nella pentola durante la cottura, spostare la pentola dal fuoco per proteggere il frullatore dal suriscaldamento.

## Come usare la frusta

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

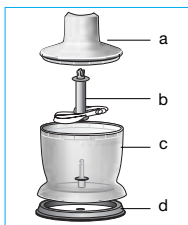
1. Inserire la frusta ① nell'attacco ①, poi inserire il motore ② nell'attacco finché si blocca.
2. Mettere la frusta in un recipiente e quindi premere il tasto ③ per la lavorazione.
3. Per smontare, premere il tasto ④ e staccare l'attacco. Quindi togliere la frusta dall'attacco.

Per ottenere i risultati migliori:

- Non utilizzate il bicchiere graduato ⑤, ma un contenitore più ampio.
- Incominciate con una bassa velocità.
- Muovete la frusta in senso orario mantenendola debolmente inclinata.
- Montare fino a 400 ml di panna
- Montare fino a 4 uova

## Come utilizzare il tritatutto

- (a) Attacco per tritatutto  
(b) Lama  
(c) Ciotola  
(d) Base antiscivolo / coperchio



Il tritatutto è indicato per tritare carne, formaggio, cipolle, verdura, aglio, carote, mandorle, noci, ecc.

Per tritare cibo duro (es. formaggio) utilizzare il tasto turbo ⑥.

**NB.** Non tritare cibo estremamente duro quale cubetti di ghiaccio, noce moscata, chicchi di caffè e cereali.

### Prima di tritare...

- Pre-tagliare carne, formaggio, cipolle, aglio, carote (vedere tabella pag. 5).
  - Rimuovere la buccia e sgusciare le noci.
  - Rimuovere ossa, tendini e cartilagini dalla carne.
1. **Attenzione:** Togliete il coprilama in plastica dal blocco coltelli. Il blocco coltelli è molto affilato!  
Maneggiare sempre dalla parte superiore in plastica. Mettere la lama nel perno centrale della ciotola tritatutto (c) spingetelo verso il basso finché si blocca. Posizionare sempre il tritatutto sulla base antiscivolo (d).
  2. Mettere il cibo nella ciotola tritatutto.
  3. Mettere l'attacco (a) sulla ciotola tritatutto.
  4. Inserire l'attacco (a) del tritatutto sul corpo motore ② finché non si blocca.
  5. Premere il tasto interruttore ③ o ④ per far funzionare il tritatutto. Durante il funzionamento tenere il corpo motore con una mano e il tritatutto con l'altra.
  6. Dopo l'uso premere i bottoni ⑤ per rimuovere il corpo motore.
  7. Rimuovere quindi l'attacco.
  8. Rimuovere con attenzione la lama.
  9. Rimuovere quindi il cibo lavorato dalla ciotola tritatutto. La base antiscivolo serve anche come coperchio a tenuta d'aria per la ciotola tritatutto.

## Pulizia

Pulire il corpo motore ② e l'attacco per frusta ① solo con un panno umido. L'attacco per tritatutto (a) può essere sciacquato sotto il rubinetto.

Tutte le altre parti possono essere lavate in lavastoviglie. Comunque dopo aver lavorato cibo molto salato sciacquare le lame del gambo frullatore e del tritatutto. **Attenzione a non usare una dose elevata in lavastoviglie di detersivo.**

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

## Accessori

(Disponibili nei centri di assistenza tecnica Braun; non in tutti i paesi)

BC-5000: Ideale per tritare grandi quantità di carne, frullati, imasti soffici, tritare ghiaccio.  
HC-5000: Tritatutto ad alta velocità, ideale per lavorare odori, cipolla, aglio, peperoncino, nocciole, etc.

## Esempio di ricetta

### Mayonnaise

200 – 250 ml di olio

1 uovo

1 cucchiaino da tavola di succo di limone o aceto

sale e pepe q.b.

Mettere gli ingredienti nel bicchiere graduato secondo l'ordine sopra descritto. Introdurre il frullatore nel bicchiere fino a toccarne il fondo. Premere il tasto turbo ⑥ e mantenerlo in questa posizione finché l'olio s'emulsiona. Poi senza spegnere l'apparecchio muoverlo su e giù finché la mayonnaise è composta e soffice.

Salvo cambiamenti.

Questo prodotto è conforme ai requisiti per la compatibilità elettromagnetica come da direttiva CEE 89/336 ed alla direttiva della bassa tensione CEE 73/23.



## Nederlands

Onze producten voldoen aan de hoogste eisen voor kwaliteit, functionaliteit en ontwerp. Wij hopen dat u veel plezier zult beleven aan uw nieuwe Braun-apparaat.

### Waar u op moet letten:

**Lees alle instructies zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt.**

- De messen zijn zeer scherp!
- Haal **altijd** de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat onbeheerd achterlaat, voordat u het apparaat in elkaar zet of uit elkaarhaalt en bij de reiniging en het opbergen van het apparaat.
- Het apparaat dient buiten het bereik van kinderen bewaard te worden.
- Het motorgedeelte (A) en het tandwielgedeelte van de garde (I) niet onder stromend water houden; beide onderdelen ook niet onderdompelen in water.
- De elektrische apparaten van Braun voldoen aan de hiervoor geldende veiligheidsnormen. Reparaties en vervanging van het lichtnetsnoer dienen alleen te worden uitgevoerd door daartoe bevoegd onderhoudspersoneel. Wanneer reparaties onjuist of door ondeskundige personen worden uitgevoerd, kan dit gevaar opleveren voor de gebruiker.
- Controleer, voordat u de stekker in het stopcontact steekt, of het voltage van het stopcontact overeenkomt met het voltage dat staat vermeld op de onderkant van het apparaat.
- Het apparaat is gemaakt voor normale huishoudelijke hoeveelheden.
- Noch de maatbeker (H) noch de snijkom (c) is geschikt voor gebruik in de magnetron.

### De verschillende onderdelen

- (A) Motorgedeelte
- (B) Aan/uit-schakelaar voor variabele snelheid
- (C) Aan/uit-schakelaar voor turbosnelheid
- (D) Knoppen om de werkende onderdelen los te klikken
- (E) Snelheidsregelaar
- (F) Steel van staafmixer
- (G) Bevestiging voor aan de muur
- (H) Maatbeker met luchtdicht deksel
- (I) Tandwielgedeelte voor garde
- (J) Garde
- (K) Snij-hulpstuk

### Het instellen van de snelheid

Als de schakelaar (B) wordt ingedrukt, werkt het apparaat met de snelheid die is ingesteld met snelheidsregelaar (E). Hoe hoger de ingestelde snelheid, hoe sneller de messen ronddraaien.

De maximale snelheid wordt echter alleen bereikt door turboschakelaar (C) in te drukken. U kunt de turboschakelaar ook gebruiken om de snelheid tijdelijk op te voeren zonder de snelheidsregelaar opnieuw in te hoeven stellen.

Wij adviseren de volgende snelheden voor onderstaande onderdelen:

Staafmixer	1...turbo
Snij-hulpstuk	1...turbo
Garde	3...9

### De bediening van de staafmixer

De staafmixer is bij uitstek geschikt voor het bereiden van (dips)saus, soep, mayonaise en babyvoedsel, maar ook voor het mixen van drankjes en milkshakes.

1. Steek het motorgedeelte (A) in de steel van de mixer (F) totdat het vastklikt.
2. Houd de staafmixer in de schaal/kom/pan

- etc. en druk op de aan/uit-schakelaar (B) of de turboschakelaar (C).
3. Om de steel na gebruik weer los te klikken, houdt u de knoppen (D) ingedrukt terwijl u aan de steel trekt.

U kunt de staafmixer gebruiken in combinatie met de maatbeker, maar ook met kommen, schalen, pannen etc. Als u tijdens het koken de inhoud van een pan wilt puren, dient u de pan eerst van het fornuis te halen. Anders kan de staafmixer namelijk oververhit raken.

### De bediening van de garde

De garde dient alleen gebruikt te worden voor het kloppen van slagroom en eieren en voor het mengen van luchtig deeg en instant desserts.

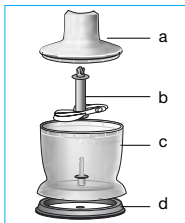
1. Steek de garde (J) in het tandwielgedeelte (I). Vervolgens steekt u het motorgedeelte (A) in het tandwielgedeelte totdat dit vastklikt.
2. Houd de garde in een kom/schaal etc. en druk dan pas schakelaar (B) in om het apparaat aan te zetten.
3. Wilt u de garde weer losklikken, dan houdt u de knoppen (D) ingedrukt terwijl u aan het tandwielgedeelte trekt. Trek vervolgens de garde uit het tandwielgedeelte.

### Voor het beste resultaat is het raadzaam:

- Gebruik niet de maatbeker (H), maar een brede schaal/kom.
- Begin met een lage snelheid.
- Beweeg de garde met de klok mee, en houd deze enigszins schuin.
- Niet meer dan 400 ml gekoelde room te kloppen (minimaal 30 % vet, 4–8 °C).
- Niet meer dan 4 eieren tegelijk te kloppen.

### De bediening van het snij-hulpstuk

- (a) Tandwielgedeelte voor snij-hulpstuk
- (b) Mes
- (c) Snijkom
- (d) Antislip oppervlak



Het snij-hulpstuk is bij uitstek geschikt voor het snijden van vlees, kaas, uien, kruiden, knoflook, worteltjes, walnoten, hazelnoten, amandelen etc.

Voor het snijden van harde voedingsmiddelen (bijvoorbeeld harde kaas) kunt u de turboschakelaar (C) gebruiken.

**N.B.:** Snijd geen extreem harde producten zoals ijsblokjes, nootmuskaat, koffiebonen en granen.

### Voor u begint met snijden ...

- snijd vlees, kaas, uien, knoflook en worteltjes alvast in kleine stukken (zie tabel op bladzijde 5)
  - verwijder steeltjes van kruiden en ontdoe de noten van hun schaal
  - ontdoe vlees van botten, pezen en kraakbeen.
1. Voorzichtig: Verwijder voorzichtig het plastic beschermkapje van het mes. Het mes is zeer scherp! Pak het altijd bovenaan bij het plastic vast. Schuif het mes over de pin midden in de snijkom (c). Druk het naar beneden totdat het vastklikt. Plaats de snijkom altijd op het antislip oppervlak (d).
  2. Doe de voedingsmiddelen in de snijkom.
  3. Plaats het tandwielgedeelte (a) op de snijkom.
  4. Steek het motorgedeelte (A) in het tandwielgedeelte (a) totdat dit vastklikt.
  5. Om te beginnen met snijden, drukt u op schakelaar (B) of (C). Tijdens het snijden

houdt u met de ene hand het motor-gedeelte vast en met de andere de slijkom.

6. Na gebruik drukt u op de knoppen ⑩ om het motorgedeelte los te klikken.
7. Verwijder vervolgens het tandwielgedeelte.
8. Haal daarna voorzichtig het mes uit de slijkom.
9. Tenslotte haalt u het fijngehakte voedsel eruit. Het antislip oppervlak dient ook als een luchtdicht deksel voor op de slijkom.

## Schoonmaken

Het motorgedeelte ①/tandwielgedeelte van de garde ① mag alleen met een vochtig doekje worden gereinigd.

Het tandwielgedeelte voor het snij-hulpstuk (a) kan onder de kraan worden afgespoeld. Het tandwielgedeelte (a) niet onderdompelen in water.

Alle andere onderdelen zijn vaatwasmachine-bestendig. Toch is het aan te raden de messen direct af te spoelen na het snijden van erg zout voedsel. Let er ook op dat u niet te veel afwas- of ontkalkmiddel in de vaatwasser doet.

Bij het snijden van gekleurd voedsel (bijvoorbeeld worteltjes) kunnen de plastic onderdelen verkleuren. Veeg deze onderdelen af met plantaardige olie voordat u ze in de vaatwasser doet.

## Accessoires

(verkrijgbaar bij de servicecentra van Braun; dit geldt echter niet in alle landen)

BC-5000: Extra snijstuk, bij uitstek geschikt voor het snijden van grote hoeveelheden, maar ook voor het bereiden van milkshakes en luchtig deeg en voor het fijnmalen van ijsblokjes.

HC-5000: Kleine hakmolen met hoge snelheid, ideaal voor kruiden, uien, knoflook, Spaanse pepers, noten, etc.

## Recept voorbeeld

### Mayonaise (met staafmixer)

200 – 250 ml olie

1 ei (zowel de dooier als het eiwit)

1 eetlepel citroensap of azijn  
naar smaak zout en peper toevoegen

Doe alle ingrediënten in bovenstaande volgorde in de maatbeker. Houd de staafmixer net boven de bodem van de maatbeker. Houd de turboschakelaar ③ ingedrukt totdat het geheel goed vermengd is; beweeg de staafmixer hierbij niet. Vervolgens beweegt u de mixer, zonder hem uit te zetten, langzaam van boven naar beneden totdat er een mooie gelijkmatige massa ontstaat.

Bovenstaande kan worden gewijzigd zonder dit kenbaar te maken.

Dit product voldoet aan de CE-richtlijn 89/336/EEC voor elektromagnetische compatibiliteit en aan de CE-richtlijn 73/23/EEC.



## Dansk

Brauns produkter har den højeste kvalitet i funktionalitet og design. Vi håber, du bliver glad for dit nye Braun apparat.

### Vigtigt

#### Læs venligst hele brugsanvisningen omhyggeligt, inden apparatet tages i brug.

- Knivene er meget skarpe!
- Tag altid stikket ud af stikkontakten når du går fra apparatet, og før du samler det, skiller det, rengør det eller gemmer det væk.
- Apparatet bør holdes uden for børns rækkevidde.
- Hold aldrig motordelen ① eller tilbehøret til piskeris/mixer ① under rindende vand. De må heller ikke dypes i vand.
- 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.
- Kontroller før brug, at spændingen på lysnettet svarer til spændingsangivelsen i bunden af apparatet.
- Dette apparat er beregnet til brug i en normal husholdning.
- Hverken bægeret ④ eller hakkeskålen (c) kan bruges i mikroovn.

## Beskrivelse

- ① Motordel
- ② Kontakt
- ③ Turboknap
- ④ Udløserknop til tilbehør
- ⑤ Hastighedsvælger
- ⑥ Blenderskaft
- ⑦ Vægholder
- ⑧ Målebæger med lufttæt låg
- ⑨ Tilbehør til piskeris/mixer
- ⑩ Piskeris
- Ⓚ Hakker

## Indstilling af hastighed

Når knappen ⑥ aktiveres, svarer hastigheden til, hvad hastighedsindstillingen ⑤ er sat på. Jo højere indstilling, des hurtigere resultat. Den maksimale hastighed kan imidlertid kun opnås ved at trykke på turboknappen ③. Du kan også bruge turboknappen til korte, kraftige pulseringer uden at skulle indstille hastighedsknappen.

Afhængig af tilbehøret foreslår vi følgende hastighedsindstillinger:

Håndblender	1...turbo
Hakker	1...turbo
Piskeris	3...9

## Brug af håndblender

Håndblenderen er velegnet til dips, saucer, supper, mayonnaise og babymad samt til drinks og milkshakes.

1. Sæt motordelen ① på blenderskaftet ⑥, så det låser.
2. Placer blenderen i skålen og tryk på tænd/sluk kontakten ② eller turboknappen ③.
3. Tryk på udløserknappen ④ for at frigøre håndblenderen.

Håndblenderen kan bruges i såvel målebægeret som i enhver anden skål. Hvis du blender direkte i gryden under madlavning, fjernes gryden først fra varmen, så blenderen ikke overophedes.

## Brug af piskeris

Brug kun piskeriset til at piske fløde, æggevider, sukkerbrødsdej samt færdigblandede desserter.

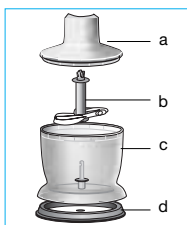
1. Sæt piskeriset ① ind i tilbehørsdelen ①. Sæt derefter motordelen ② på blenderskaftet ③, til det låser.
2. Placer piskeriset i skålen og tryk på tænd/sluk kontakten ④.
3. Tryk på udløserknappen ⑤ for at frigøre tilbehørsdelen. Træk derefter piskeriset ud af tilbehørsdelen.

#### Sådan opnås det bedste resultat:

- Brug ikke målebægeret ⑥, men en bredere skål.
- Start med indstilling på lav hastighed.
- Hold piskeriset let på skrå og bevæg det med uret.
- Pisk kun op til 400 ml kold fløde (min. 30 % fedtindhold, 4–8 °C).
- Pisk kun op til 4 æggehvider.

### Brug af hakketilbehør

- (a) Overdel
- (b) Knivindsats
- (c) Hakkeskål
- (d) Skridsikker bund/låg



Hakkeren er velegnet til hakning af kød, ost, løg, krydderier, hvidløg, gulerødder, valnødder, hasselnødder, mandler etc. Brug turboknappen ③ ved hakning af hårde fødevarer (f.eks. fast ost).

**NB:** Hak ikke meget hårde fødevarer som f.eks. isterninger, muskatnød, kaffebønner og kerner.

#### Før du begynder at hakke...

- skær kød, ost, løg, hvidløg, gulerødder i mindre stykker (se tabel side 5)
  - fjern stilkene fra krydderurter, afskal nødderne
  - fjern ben, sener og brusk fra kødet.
1. Vigtigt: Fjern forsigtigt plastikbeskyttelsen fra kniven. Kniven er meget skarp! Hold altid på den øverste plasticdel. Anbring kniven på midterakslen af hakkeskålen (c). Tryk den ned, indtil den låser. Placer altid hakkeskålen på den skridsikre bund (d).
  2. Kom ingredienserne i hakkeskålen.
  3. Sæt overdelen (a) på hakkeskålen.
  4. Sæt motordelen ② på overdelen (a), indtil den låser.
  5. Tryk på kontakten ④ eller ③. Hold på motordelen med den ene hånd og hakkeskålen med den anden, mens du arbejder.
  6. Tryk på knap ⑤ efter brug for at fjerne motordelen.
  7. Fjern derefter overdelen.
  8. Tag forsigtigt kniven op.
  9. Fjern ingredienserne fra hakkeskålen. Den skridsikre bund fungerer også som lufttæt låg på hakkeskålen.

### Rengøring

Rens motordelen ② og tilbehøret til piskeris/mixer ① med en fugtig klud. Overdelen (a) kan skylles under rindende vand. Overdelen (a) må ikke komme i vand.

Alle andre dele tåler maskinopvask. Hvis du har hakket/blendet meget salte ingredienser, bør kniven skylles omgående. Brug ikke for meget sæbe og afkalkningsmiddel i opvaske-maskinen.

Fødevarer, som indeholder meget farve (f.eks. gulerødder), kan misfarve plasticdelene. Smør disse med vegetabilsk olie, inden de sættes i opvaske-maskinen.

### Tilbehør

(fås hos Braun Kundeservice; dog ikke i alle lande)

BC-5000: hakketilbehør, ideel til hakning af større mængder, milkshakes, let dej samt til at knuse isterninger.

HC-5000: «High-speed» hakketilbehør, ideel til urter, løg, hvidløg, chilli, nødder o. lign.

### Opskriftseksempel

#### Mayonnaise (brug håndblender)

200–250 ml olie

1 æg (blomme og hvide)

1 spsk. citronsaft eller vineddike, salt og peber

Kom alle ingredienserne i bægeret i ovennævnte rækkefølge. Placer håndblenderen i bunden af bægeret. Tryk på turboknappen ③ og hold håndblenderen i denne position, til olien emulgerer. Uden at slukke for apparatet føres blenderen langsomt op og ned, til mayonnaisen er glat og blank.

Ret til ændringer forbeholdes.

Dette produkt opfylder EMC-bestemmelserne i Council Directive 89/336/EEC og Low Voltage Regulation (73/23 EEC).





## Norsk

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

### Advarsel

**Les hele bruksanvisningen nøye før du tar apparatet i bruk.**

- Knivbladene er meget skarpe!
- Trekk alltid ut kontakten når produktet forlates uten tilsyn og før montering, demontering, rengjøring og oppbevaring.
- Apparatet må oppbevares utenfor barns rekkevidde.
- Motordelen (A) og girkopling for visp (I) skal ikke holdes under rennende vann og skal heller ikke senkes ned i vann.
- 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.
- Før du setter støpset i stikkkontakten, sjekk at spenningen korresponderer med spenningsangivelsen som er trykt på apparatet.
- Apparatet er konstruert for bearbeiding av normale husholdningsmengder.
- Miksebegeret (H) og hakkebollen (c) kan ikke brukes i mikrobølgeovn.

## Beskrivelse

- (A) Motordel
- (B) På/av bryter for regulerbar hastighet
- (C) På/av bryter for turbo hastighet
- (D) Knapper for å frigjøre delene
- (E) Regulerbar hastighetskontroll
- (F) Blandestav
- (G) Veggfeste
- (H) Målebeger med lufttett lokk
- (I) Girkopling for visp
- (J) Visp
- (K) Hakketilbehør

## Regulering av hastighet

Når bryteren (B) aktiveres, vil hastighet for tilberedning korrespondere med innstilling av den regulerbare hastighetskontrollen (E). Jo høyere innstilling, dess raskere hakkeresultat. Likevel, maksimum hastighet for tilberedning oppnås kun ved å trykke inn turbo bryteren (C). Du kan også bruke turbo bryteren til korte kraftige pulser uten å manipulere den regulerbare hastighetskontrollen.

Avhengig av utstyret som brukes, anbefaler vi følgende innstillinger av hastighet:

Stavmikser	1...turbo
Hakketilbehør	1...turbo
Visp	3...9

## Hvordan du bruker stavmikseren

Stavmikseren passer utmerket til tilberedning av dip, sauser, supper, majones og babymat så vel som miksing av drikker og milkshake.

1. Sett motordelen (A) på blandestaven (F) til den går i lås.
2. Sett stavmikseren ned i beholderen og trykk deretter på bryteren (B) eller turbo bryteren (C).
3. Trykk på knappene (D) for å frigjøre blandestaven og trekk den så av.

Stavmikseren kan brukes både i målebegeret og enhver annen beholder. Når du blander direkte i en kasserolle under koking, skal kasserollen først tas bort fra platen for å beskytte stavmikseren mot overoppheting.

## Hvordan du bruker vispetilbehøret

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

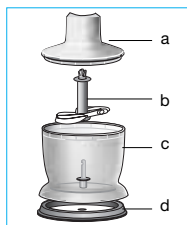
1. Monter vispen (J) i girkopling for vispen (I), monter deretter motordelen (A) i girkoplingen slik at den låses på plass.
2. Plasser vispen i en bolle, og først da trykkes bryteren (B) inn for bruk.
3. For frigjøring, trykk på knappene (D) og dra av girkoplingen. Deretter trekkes vispen ut av girkoplingen.

### For beste resultater:

- Bruk ikke miksebegeret (H) men en vid arbeidsbolle.
- Start med lav innstilling av hastighet.
- Beveg vispen i klokke retningen, mens du holder den lett på skrå.
- Visp kun inntil 4 dl avkjølt kremfløte (min. 30 % fettinnhold, 4–8 °C).
- Visp kun inntil 4 eggehviter.

## Hvordan du bruker hakke-tilbehøret

- (a) Girkopling for hakker
- (b) Kniv
- (c) Hakkebolle
- (d) Anti-gli base / lokk



Hakketilbehøret passer perfekt til hakking av kjøtt, ost, løk, urter, hvitløk, gulrøtter, valnøtter, hasselnøtter, mandler, svisker etc. For hakking av harde ingredienser (eksempelvis hard ost), bruk turbo bryteren (C).

**NB:** Isterninger eller ekstremt harde ingredienser, som muskatnøtter, kaffebønner og korn skal ikke hakkes.

### Før hakking...

- skjær kjøtt, ost, løk, hvitløk, gulrøtter i biter før hakking (se tabell side 5)
- ta av stilk fra urter og fjern skallet på nøtter
- fjern ben, sener og brus fra kjøtt.

1. Advarsel: Ta forsiktig av plastbeskyttelsen fra knivinnsetsen. Kniven er meget skarp! Hold alltid i den øvre plastdelen. Sett knivinnsetsen på senterpinnen i hakkebollen (c). Trykk den ned til den låses. Plasser alltid hakkebollen i anti-gli basen (d).
2. Legg ingrediensene i hakkebollen.
3. Sett girkopling (a) på hakkebollen.
4. Sett motordelen (A) i girkoplingen (a) slik at den låses på plass.
5. Trykk på bryteren (B) eller (C) for å starte hakketilbehøret. Mens du tilbereder, holder du motordelen med en hånd og hakkebollen med den andre.
6. Etter bruk, trykk knappene (D) for å ta av motordelen.
7. Ta så av girkoplingen.
8. Ta forsiktig ut kniven.
9. Ta så ut den bearbejdede maten fra hakkebollen. Anti-gli basen kan også brukes som lufttett lokk til hakkebollen.

## Rengjøring

Motordelen (A) og girkoplingen for visp (I) skal kun rengjøres med en fuktig klut. Girkopling for hakker (a) kan rengjøres under springen. Girkoplingen (a) skal ikke senkes i vann. Alle andre deler kan rengjøres i oppvaskmaskin. Etter tilberedning av meget

salt mat, bør knivbladene rengjøres med en gang. Pass også på at du ikke overdoserer med vaskemiddel og avkalkingsmiddel. Ved tilberedning av matvarer som inneholder mye farge (f.eks. gulrøtter), kan apparatets plastdeler bli misfarget. Tørk disse delene med vegetabilsk olje før rengjøring.

### Tilbehør

(tilgjengelig hos Braun service senter; merk, gjelder ikke i alle land)  
BC-5000: hakketilbehør, velegnet for hakking av større kvantiteter eller tilberedning av forskjellige typer shaker, lage små deiger og knuse isbiter.  
HC-5000: Hakketilbehør med høy hastighet, ideell til hakking av urter, løk, hvitløk, paprika, nøtter etc.

### Oppskriftsforslag

Majones (bruk stavmikseren)

200-250 ml olje

1 egg (plomme og hvite)

1 spiseskje sitronjuice eller eddik, salt og pepper etter smak

Legg alle ingrediensene i et miksebeger i ovenfor nevnte rekkefølge. Sett stavmikseren i bunnen på miksebegeret. Trykk inn turbo bryteren © og hold stavmikseren i den samme posisjon til oljen emulgerer. Videre, uten å slå av bryteren, beveg den sakte opp og ned til majonesen er vel blandet.

Med forbehold om endringer.

Våra produkter är framtagna för att uppfylla högsta krav när det gäller kvalitet, funktion och design.

Vi hoppas att du får mycket glädje av din nya Braun produkt.

### Varning

**Läs noga igenom hela bruksanvisningen innan du använder produkten.**

- Observera att bladen är mycket vassa.
- Se **alltid** till att stickkontakten är urdragen då apparaten lämnas utan uppsikt, innan du sätter ihop, tar isär, rengör eller förvarar den.
- Se till att apparaten står utom räckhåll för barn.
- Håll ej motordelen Ⓐ eller växelhuset till visp ① i rinnande vatten. Sänk ej heller dessa delar i vatten.
- Brauns elektriska hushållsprodukter är anpassade till gällande säkerhetsföreskrifter. Reparationer eller byte av nätsladd får endast göras av auktoriserad serviceverkstad. Bristfälliga eller okvalificerade reparationer kan orsaka fara för användaren.
- Innan du ansluter stickkontakten måste du kontrollera att spänningen stämmer överens med den som anges på apparatens undersida.
- Apparaten är gjord för normalt hushållsanvändande.
- Måttbägaren ④ och hackskålen (c) klarar ej mikrovågsugn.

### Beskrivning

- Ⓐ Motordel
- Ⓑ På/Av knapp för variabel hastighet
- © På/Av knapp för turbo-läge
- Ⓓ Knappar för lossande av tillsatsdelarna
- Ⓔ Hastighetsreglage
- Ⓕ Mixerskaft
- Ⓖ Vägghållare
- Ⓗ Måttskål med lufttätt lock
- ① Växelhus till visp
- Ⓝ Visp
- Ⓚ Hacktillsats

### Hastighetsreglering

När du trycker på strömbrytare Ⓑ kommer hastigheten att motsvara inställningen på hastighetsreglaget Ⓔ. Högre hastighetsinställning ger snabbare resultat. Dock kan maximal hastighet endast fås genom att trycka på knappen för turbo-drift ©. Turbo-knappen kan också användas då omedelbar och kraftig pulsering önskas utan att behöva justera hastighetsreglaget.

Beroende på tillbehör rekommenderar vi följande hastigheter:

Mixerstav 1...turbo

Hacktillsats 1...turbo

Visp 3...9

### Så hanterar du din mixerstav

Mixerstaven går lika utmärkt att använda till dipsåser, såser, soppor, majonnäs och barnmat som för att mixa/blanda drinkar och mjölkdrinkar.

1. Anslut motordelen Ⓐ med mixerskaftet Ⓕ så att det snäpper fast.
2. För ner mixerstaven i en bägare/skål och tryck därefter på På/Av strömbrytaren Ⓑ eller på turbo-knappen ©.
3. För att ta isär delarna tryck på frigöringsknapparna Ⓓ och dra av skaftet.

Du kan använda mixerstaven likväl i måttbägaren som i vilken annan skål eller tillbringare. När mixerstaven används direkt

i kastrull, dra då bort kastrullen från spisplattan så att inte mixerstaven överhettas.

## Så hanterar du den tillhörande vispen

Använd endast vispen till att vispa grädde, äggvitor eller till färdiga dessertmixar.

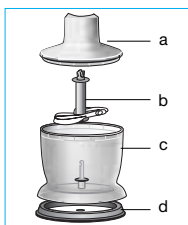
1. Montera vispen ① på växellådan ①. Montera därefter på motordelen ② på växelhuset så att den låser fast.
2. Sätt inte på apparaten förrän vispen hålls i en skål. Apparaten sätts på genom att trycka på knapp ③.
3. För att ta av vispen, tryck på frigöringsknapparna ④. Dra sedan vispen ur växelhuset.

### För bästa resultat:

- Använd inte måttskålen ⑤, använd istället breda kärl.
- Börja på låg hastighet.
- Rör runt vispen medurs samtidigt som den hålls svagt lutande.
- Vispa inte mer än 4 dl kall grädde åt gången (min. 30% fetthalt, 4–8 °C).
- Vispa inte mer än 4 äggvitor åt gången.

## Så använder du hacktillsatsen

- (a) Växelhus till hackkniven
- (b) Kniv
- (c) Hackkärl
- (d) Halkfri fot/lock



Hacktillsatsen är utmärkt till att hacka kött, ost, lök, kryddor, vitlök, morötter, nötter, mandlar utan hårt skal, med mera. När hårdare livsmedel skall hackas (t.ex. hårdost) använd turbo-knappen ⑥.

**OBS.** Hacka inte extremt hård mat såsom is, muskot, kaffebönor och sädeskor.

### Innan du hackar....

- tärna kött, ost, lök, morötter (se tabell på sidan 5)
  - avlägsna stjälkar från kryddor och örter, skala nötter
  - skär bort ben, senor och brosk från kött
1. Varning: Ta försiktigt bort plastsyddet från kniven. Kniven är mycket vass! Håll det alltid i övre plastdelen. Placera skärbladet mitt i kärlet (c), tryck ner det tills det låser fast. Placera alltid kärlet på den halkfria foten/locket (d).
  2. Lägg livsmedlet i hackkärlet.
  3. Placera växelhuset (a) på kärlet.
  4. Montera på motordelen ② på växelhuset (a) så att det snäpper fast.
  5. Tryck på knapp ③ eller ④ för att starta hacktillsatsen. När den är igång håll en hand på motordelen och hacktillsatsen i den andra.
  6. När du är klar, tryck på lossningsknapparna ④ för att lossa på motordelen.
  7. Lyft bort växelhuset.
  8. Ta försiktigt bort skärbladet.
  9. Håll sedan ur den finhackade maten från kärlet. Den halkfria foten under kärlet kan även användas som lufttätt lock för kärlet.

## Rengöring

Rengör motordelen ② och växelhuset till visp ① med en fuktig trasa. Växelhuset till hackkniven (a) kan sköljas under rinnande vatten. Doppa aldrig ner växelhuset (a) i vatten. Alla andra delar kan diskas i diskmaskin.

Om du har hackat/mixat mat med hög salthalt rekommenderas att skölja av skärbladen direkt. När delarna diskas i diskmaskin se till att inte överdosera diskmedel.

Livsmedel som har starka färger (t.ex. morötter) kan färga av sig på plastdelar. För att få bort eventuella missfärgningar kan du gnida in plasten med lite vegetabilisk olja innan dessa delar diskas.

## Tillbehör

(finns hos auktoriserade Braun verkstäder; dock inte tillgänglig i alla länder)  
BC-5000: Hacktillsats, passar utmärkt till att hacka stora kvantiteter och till att göra «milkshakes», enkla degar eller krossa is.  
HC-5000: Högeffektiv hacktillsats, idealisk för kryddor, lök, vitlök, chili, nötter etc.

## Exempel på recept

### Majonnäs (använd mixerstaven)

- 2–2,5 dl matolja
- 1 ägg (vita och gula)
- 1 matsked citronsaft eller vinäger
- salt och peppar efter smak

Lägg i alla ingredienser i bägaren enligt ovan nämnda ordning. Håll ner mixerstaven mot bägarens botten. Tryck på turbo-knappen ⑥. Håll mixerstaven stilla tills oljan börjar emulgera. För sedan mixerstaven sakta upp och ner tills majonnäsen är väl blandad.

Med förbehåll för ändringar.

Denna produkt är anpassad till EMC-föreskrifterna 89/336/EEC och till lågspänningsdirektivet (73/23 EEC).



# Suomi

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

## Varoitus

**Lue kaikki ohjeet huolellisesti ennen kuin käytät tuotetta.**

- Terät ovat hyvin teräviä!
- Irrota laitteen verkkojohto verkkovirrasta aina, kun laite jää ilman silmälläpitoa, sekä ennen asentaessasi, purkaessasi, puhdistaessasi että säilyttäessäsi laitetta.
- Pidä laite pois lasten ulottuvilta.
- Älä huuhtelee moottori- (A) ja vispilän vaihteisto-osaa (I) juoksevan veden alla äläkä upota niitä veteen.
- Braun sähkölaitteet täyttävät voimassa olevat turvallisuusmääräykset. Sähkölaitteita saavat korjata vain valtuutetut Braun-huoltoliikkeet. Virheellinen ja epäpätevä korjaus voi aiheuttaa onnettomuuksia tai vahingoittaa käyttäjää.
- Tarkista laitteen pohjasta ennen käyttöönottoa, että verkkovirran jännite vastaa laitteeseen merkittyä jännitettä.
- Tämä laite on suunniteltu tavanomaisille kotitalousmäärille.
- Miitta- (H) ja sekoituskulhoa (c) ei saa laittaa mikroaaltouuniin.

## Laitteen osat

- (A) Moottoriosia
- (B) Päälle/pois päältä kytkin säädettävälle nopeudelle
- (C) Päälle/pois päältä kytkin turbonopeudelle
- (D) Vapautinpainikkeet osien irrottamiseen
- (E) Nopeudensäätö
- (F) Terällinen pikasekoitinvarsi
- (G) Seinäteline
- (H) Mittakulho, jossa ilmatiivis kansi
- (I) Vispilän vaihteisto-osa
- (J) Vispilä
- (K) Teholeikkuri

## Nopeuden säätö

Kun käynnistät laitteen päälle/pois päältä-kytkimestä (B), laite käynnistyy nopeudensäädöllä (E) mikä on asetettuna. Valmistumisaikaan vaikuttaa nopeudensäätimen valittu asetus. Kuitenkin maksimaalisen nopeuden voi aktivoida vain turbokytkimestä (C). Voit käyttää turbokytkintä ns. Pikakytkimenä painamalla sitä lyhyissä ja nopeissa liikkeissä.

Käytöstä riippuen, suosittelemme seuraavia asetuksia:

Pikasekoitin	1...turbo
Teholeikkuri	1...turbo
Vispilä	3...9

## Pikasekoitimen käyttö

Pikasekoitin sopii erinomaisesti dippi ja muiden kastikkeiden sekä keittojen, majoneesin, vauvanruokien valmistukseen sekä juomien ja pirtelöiden sekoittamiseen.

1. Kiinnitä moottoriosia (A) pikasekoitinvarteen (F) niin, että se lukittuu.
2. Laita pikasekoitin kulhoon ja paina päälle/pois päältä -kytkintä (B) tai turbokytkintä (C).
3. Irrotaaksesi pikasekoitinvarren paina vapautinpainikkeita (D) ja vedä pikasekoitinvarsi pois paikaltaan.

Voit käyttää laitetta mittakulhon kanssa tai missä tahansa muussa astiassa. Jos haluat käyttää laitetta suoraan kattilassa, ota kattila

ensin pois liedeltä välttääksesi laitteen ylikuumentumisen.

## Vispilän käyttö

Käytä vispilää vain kerman ja munanvalkuaisten vaahdottamiseen sekä sokerikakkutaikunoiden ja valmijälkiruokien sekoittamiseen.

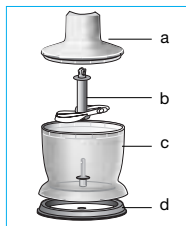
1. Kiinnitä vispilä (J) vispilän vaihteisto-osaan (I). Kiinnitä moottoriosia (A) vaihteisto-osaan niin, että se lukittuu.
2. Laita vispilä astiaan ja käynnistä laite vasta sitten käyttökylkimestä (B).
3. Irrotaaksesi vaihteisto-osan paina painikkeita (D) ja vedä vaihteisto-osa pois. Sen jälkeen vedä vispilä pois vaihteisto-osasta.

### Parhaimman tuloksen saavuttamiseksi:

- Käytä isoa kulhoa, mittakulho (H) on tähän tarkoitukseen liian kapea.
- Aloita vispaaminen hitaalla nopeudella.
- Liikuta vispilää myötäpäivään, pitäen sitä samalla hieman kallellaan.
- Vaahdota enintään 400 ml kylmää kermää (min. 20 % rasvaa, 4–8 °C).
- Vaahdota enintään 4 munanvalkuaista.

## Teholeikkurin käyttö

- (a) Teholeikkurin vaihteisto-osa
- (b) Terä
- (c) Teholeikkurin kulho
- (d) Liukumisen estävä pohja/kansi



Teholeikkuri sopii erinomaisesti lihan, juuston, sipulin, yrttien, valkosipulin, porkkanoiden, saksanpähkinöiden, hasselpähkinöiden, manteleiden jne. hienontamiseen.

Käsitellessäsi kovia aineksia (esim. kovaa juustoa), käytä turbokytkintä (C).

**Huom:** Älä hienonna erittäin kovia aineksia esim. jääpaloja, muskottipähkinöitä, kahvinpapuja ja jyviä.

### Ennen hienontamista ...

- Esikäsittele liha, juusto, sipulit, valkosipuli, porkkanat (katso taulukko sivulla 5).
- Poista yrteistä varsi ja pähkinöistä kuoret.
- Poista luut, jänteet ja rustot lihasta.

1. Varoitus: Poista varovasti terän muovisuojus. Terä on erittäin terävä! Pidä siitä kiinni aina muovisesta osasta. Aseta terä teholeikkurin kulhon (c) keskiakselille, paina alas kunnes se lukittuu. Aseta aina teholeikkurin kulho liukumisen estävälle pohjalle (d).
2. Lisää kulhoon käsiteltävät ainekset.
3. Laita teholeikkurin vaihteisto-osa (a) paikoilleen kulhon päälle.
4. Kiinnitä moottoriosia (A) teholeikkurin vaihteisto-osaan (a) kunnes se lukittuu.
5. Paina kytkintä (B) tai (C) käynnistääksesi leikkurin. Käytön aikana pidä moottoriosasta kiinni toisella ja teholeikkurista toisella kädellä.
6. Käytön jälkeen paina painikkeita (D) irroittaaksesi moottoriosan.
7. Irroita sitten teholeikkurin vaihteisto-osa.
8. Irrota terä varovasti.
9. Poista hienonnettu ruoka kulhosta. Voit käyttää liukuesteenä toimivaa pohjaa myös kulhon ilmatiivinä kantena.

## Puhdistus

Puhdista moottoriosia (A) ja vispilän vaihteisto-osa (I) ainoastaan pyyhkimällä

kostealla liinalla. Teholeikkurin vaihteisto-osan (a) sisäpuolen voi huudella juoksevan veden alla. Älä upota vaihteisto-osaa (a) veteen. Kaikki muut osat voi pestä astianpesukoneessa. Erittäin suolaisten ruokien valmistuksen jälkeen terät tulisi huudella välittömästi. Pestessäsi osia astianpesukoneessa vältä pesu- ja kalkinpoistoaineiden yliannostusta.

Käsitellessäsi värjääviä ruoka-aineita (esim. porkkanoita), laitteen muoviosat saattavat värjäntyä. Pyyhi nämä osat ruokaöljyllä ennen varsinaista pesua astianpesuaineella.

## Lisävarusteet

(saatavana Braun-tuotteita myyvistä liikkeistä. Huom! tarvikkeita ei ole saatavilla kaikissa maissa)

BC-5000: Teholeikkuri, sopii erinomaisesti isojen määrien hienontamiseen ja sekoittamiseen, pienien taikinoiden tekoon ja jäiden murskaamiseen.

HC-5000: Tehokkaasti hienontava leikkuri erityisesti yrttien, sipulin, valkosipulin, chilipippureiden, pähkinöiden yms. hienontamiseen.

## Valmistusohje esimerkki

### Majoneesi (käytä pikasekoitinta)

200 – 250 ml öljyä

1 muna (keltuainen ja valkuainen)

1 ruokalusikka sitruunamehua tai etikkaa, suolaa ja pippuria maun mukaan

Mittaa ainekset kulhoon yllämainitussa järjetyksessä. Aseta pikasekoitin kulhon pohjalle. Paina turbokytintä ©, pidä laite käynnissä kunnes öljy on emulgoitunut. Sen jälkeen liikuta laitetta rauhallisin liikkein ylös ja alas laitteen ollessa käynnissä, kunnes majoneesi on valmista.

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

Tämä tuote täyttää EU-direktiivin 89/336/EEC mukaiset EMC- vaatimukset ja pienjännittdirektiivin 73/23 EEC vaatimukset.



## Polski

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

Urządzenie posiada świadectwo dopuszczenia do obrotu na terenie Rzeczypospolitej Polskiej.

## Uwaga

**Przed uruchomieniem urządzenia dokładnie przeczytać instrukcję obsługi.**

- Nóż siekający jest bardzo ostry!
- Należy zawsze wyłączyć urządzenie z sieci gdy jest nieużywane oraz przed składaniem, rozkładaniem, czyszczeniem i przechowywaniem.
- Urządzenie przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- Bloku silnika (A)/przekładnia ubijaka (I) nie wolno myć pod bieżącą wodą, ani zanurzać w wodzie.
- Urządzenia elektryczne Braun spełniają wymogi odpowiednich norm bezpieczeństwa. Naprawy mogą być wykonywane tylko przez autoryzowany serwis. Niefachowe naprawy mogą spowodować zagrożenie dla użytkownika.
- Przed podłączeniem urządzenia do sieci, sprawdzić, czy napięcie sieciowe zgadza się z podanym na dolnej części obudowy.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwie domowym.
- Pojemnik do miksowania i odmierzania (H)/miska do siekania (c) nie nadaje się do używania w Kuchenkach mikrofalowych.

## Budowa urządzenia

- (A) Blok silnika
- (B) Wyłącznik do różnych prędkości
- (C) Wyłącznik do prędkości turbo
- (D) Przyciski zwalniające część roboczą
- (E) Regulator prędkości
- (F) Obudowa z nasadką miksującą
- (G) Uchwył ścienny
- (H) Pojemnik do miksowania i odmierzania ze szczelną pokrywą
- (I) Przekładnia ubijaka
- (J) Ubijak
- (K) Nasadka do siekania

## Ustawianie prędkości

Po naciśnięciu wyłącznika (B) prędkość urządzenia ustawiana jest regulatorem prędkości (E). Im wyższa prędkość, tym szybszy proces siekania produktów. Jednakże najwyższa prędkość może być osiągnięta tylko przez uruchomienie wyłącznika turbo (C). Funkcja turbo może być również stosowana do pracy pulsacyjnej bez potrzeby ustawiania regulatora prędkości.

Zależnie od użycia zalecamy następujące prędkości:

Mikser	1...turbo
Nóż siekający	1...turbo
Ubijak	3...9

## Obsługa miksera

Mikser ręczny Braun doskonale nadaje się do przyrządzania sosów, zup, majonezu, potraw dietetycznych, żywności dla dzieci oraz do miksowania napojów.

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

- wyłącznik **B** lub wyłącznik turbo **C**.  
Zwolnienie wyłącznika powoduje wyłączenie miksera.
- Aby rozłączyć obudowę z nasadką miksującą należy nacisnąć przyciski zwalniające **D**.

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

## Obsługa ubijaka

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

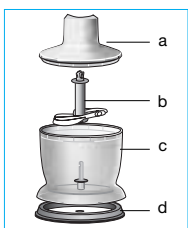
- Umieść ubiak **J** w przekładni ubijaka **I** następnie umieść blok silnika **A** w przekładni, aż do zablokowania.
- Umieść ubiak w misce i wciśnij wyłącznik **B** by uruchomić urządzenie.
- Aby zwolnić ubiak naciśnij przycisk **D** (przycisk zwalniający) i ściągnij ubiak z przekładni.

### Dla osiągnięcia najlepszych efektów:

- Nie używać naczynia **H**, tylko szerszej miski.
- Rozpocząć przy użyciu mniejszej prędkości.
- Lekko pochyloną trzepaczką należy wykonywać koliste ruchy zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara.
- maksymalnie ubijaj 400 ml schłodzonej śmietany (min. 30 % tłuszczu, 4–8 °C)
- maksymalnie ubijaj 4 białka jajek

## Obsługa nasadki do siekania

- Przekładnia nasadki do siekania
- Nóż
- Miska do siekania
- Podkładka antypoślizgowa



Nasadka siekająca jest idealna do krojenia mięsa, serów, cebuli, ziół, czosnku, marchewki, orzechów, migdałów itd. Do siekania twardych produktów używaj wyłącznika turbo **C**.

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

### Przed siekaniem ...

- pokrój mięso, ser, czosnek na kawałki (tablica na str. 5)
  - usuń nieobrane orzechy, łodygi ziół
  - usuń kości, chrząstki z mięsa
- Uwaga: Ostrożnie zdjąć plastikową osłonę z noża. Nóż jest bardzo ostry! Zawsze trzymaj za uchwyt plastikowy. Umieść nóż na środku miski do siekania (c). Naciśnij aż się zablokuje. Zawsze trzymaj miskę na podkładce antypoślizgowej (d).
  - Produkty włóż do miski.
  - Nałóż przekładnia (a) na miskę do siekania.
  - Nałóż blok silnika **A** na przekładnia (a) aż do zablokowania.
  - Wciśnij wyłącznik **B** lub **C** by uruchomić urządzenie.
  - Po użyciu wciśnij przyciski zwalniające **D** aby odłączyć przekładnia od bloku silnika.
  - Zdejmij przekładnia (a) z miski do siekania.

- Ostrożnie usuń nóż.
- Usuń przygotowane produkty z miski. Podkładka antypoślizgowa służy również jako szczelna pokrywka na miskę do siekania.

## Czyszczenie

Wyczyść blok silnika **A**/przekładnia ubijaka **I** wilgotną ściereczką. Przekładnia nasadki do siekania (a) może być płukana pod bieżącą wodą. Nie zanurzaj przekładnia (a) w wodzie.

Pozostałe części można myć w zmywarce. Należy jednak pamiętać, żeby po przygotowywaniu bardzo słonych potraw dokładnie wypłukać nóż. Należy również uważać aby nie przedawkować środków czyszczących i odwapniających używanych w zmywarce.

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

## Akcesoria

(dostępne w serwisowych Braun)  
BC-5000: Urządzenie siekające, idealne do siekania dużych ilości ale także dobre do przygotowywania koktajli, delikatnych kłusek, kruszenia lodu.  
HC-5000: Wysokoobrotowy rozdrabniacz, idealny do ziół, cebuli, czosnku, chili, orzechów itp.

## Przykładowy przepis

Majonez (przy użyciu noży miksujących)

- 200–250 ml oleju
- 1 jajko (żółtko i białko)
- 1 soku cytrynowego lub vinegre, sól i pieprz do smaku

Włóż wszystkie składniki do pojemnika zgodnie z wyżej przedstawioną kolejnością. Włóż blender z nożami miksującymi do pojemnika. Naciskając wyłącznik turbo **C**, trzymać blender w tej pozycji do chwili aż olej zmieni konsystencję. Następnie, bez wyłączania, powoli ruszać w górę i w dół aż majonez jest dobrze wymieszany.

Zastrzega się prawo do dokonywania zmian.

## Česky

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

### Upozornění

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

- Nože jsou velmi ostré!
- Přístroj odpojte ze zásuvky vždy, když s ním nepracujete a před jeho sestavením, rozebíráním, čištěním a ukládáním.
- Přístroj musí být držen z dosahu dětí.
- Motorovou jednotku (A) ani převodovku pro šlehací metlu (I) neomývejte pod tekoucí vodou, ani ji neponořujte do vody.
- Elektropřístroje značky Braun odpovídají příslušným bezpečnostním standardům. Opravu nebo výměnu síťového přívodu smí provádět pouze odborníci v autorizovaném servisu. Neodbornou opravou mohou uživatelé vzniknout závažné škody.
- Před uvedením do provozu zkontrolujte, zda síťové napětí, uvedené na štítku přístroje, souhlasí s napětím v místní síti.
- Přístroj je konstruován pro zpracovávání běžného množství potravin v domácnosti.
- Nádobku (H) ani pracovní nádobku řezacího stroje (c) nevkládejte do mikrovlnné trouby.

### Popis přístroje

- (A) Motorová jednotka
- (B) Spínač zapnutí/vypnutí regulované rychlosti
- (C) Spínač zapnutí/vypnutí turbo rychlosti
- (D) Tlačítka pro uvolnění pracovních dílů
- (E) Regulátor rychlosti
- (F) Nástavec s nožem
- (G) Nástěnný držák
- (H) Odměrná nádoba se vzduchotěsným víčkem
- (I) Převodovka pro šlehací metlu
- (J) Metla
- (K) Řezací strojek

### Nastavení rychlosti

Aktivací spínače (B) se zvolí rychlost zpracovávání potravin, odpovídající nastavení regulátoru rychlosti (E). Čím vyšší nastavení, tím rychlejší zpracování pokrmu.

Maximální rychlost však můžete zvolit pouze stisknutím tlačítka turbo (C). Spínač turbo můžete také použít na rychlé pulzní zvýšení rychlosti, aniž byste museli manipulovat s regulátorem rychlosti.

Podle způsobu použití doporučujeme následující nastavení rychlosti:

Ponorný mixér 1...turbo  
Řezací strojek 1...turbo  
Šlehání 3...9

### Použití ponorného mixéru

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

1. Nasaďte motorový díl (A) na nástavec s nožem (F) tak, až se zaaretuje.
2. Ponořte mixér do nádoby a pak stiskněte spínač zapnutí/vypnutí (B) nebo spínač zapnutí/vypnutí turbo (C).
3. Chcete-li nástavec s nožem po použití opět uvolnit, stiskněte tlačítka (D) a nástavec vytáhněte.

Ponorný mixér můžete používat spolu s praktickou odměrnou nádobkou (H), ale i v jakékoli jiné nádobce. Pokud budete chtít mixovat přímo v hrnci, ve kterém jste vařili, sejměte jej nejprve z plotny, aby se ponorný mixér nepřehřál.

### Použití šlehací metly

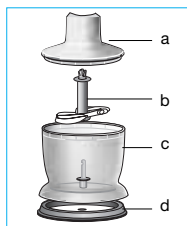
Šlehací metlu použijte pouze pro přípravu šlehačky, sněhu z bílků, řídkého piškotového těsta a dezertů, připravovaných šleháním.

1. Nasaďte šlehací metlu (I) do převodovky (I) a pak nasaďte motorový díl (A) na převodovku tak, až se zaaretuje.
2. Ponořte metlu do nádoby a pak teprve stiskněte spínač zapnutí/vypnutí (B).
3. Chcete-li metlu po ukončení práce opět uvolnit, stiskněte tlačítka (D) a převodovku s metlou vytáhněte. Pak vytáhněte metlu z převodovky.

#### Pro dosažení optimálních výsledků:

- Nepoužívejte nádobku (H), ale širší mísu.
- Začněte s nastavením nižší rychlosti.
- Pohybujte metlou ve směru hodinových ručiček, držte ji mírně nakloněnou.
- Šlehejte maximálně 400 ml vychlazené smetany (min. 30% tuku, 4–8 °C).
- Šlehejte maximálně 4 bílky.

### Použití nástavce s řezacím strojkem



- (a) Převodovka řezacího stroje
- (b) Nůž
- (c) Pracovní nádoba řezacího stroje
- (d) Protiskluzná podložka/víčko

Řezací strojek je vynikající pro sekání masa, sýru, cibule, bylinek, česneku, karotky, vlašských i lískových oříšků, mandlí atd. Pro rozmělnění tvrdých potravin (např. tvrdého sýra) použijte spínač turbo (C).

#### POZOR:

Nezpracovávejte extrémně tvrdé potraviny, jako např. kostky ledu, muškátový ořech, kávová zrna a obilí.

#### Před použitím řezacího stroje...

- Rozkrájejte maso, sýr, cibuli, česnek, karotku (viz tabulka strana 5)
  - Z bylinek odstraňte silné stonky, ořechy vyloupejte
  - Z masa odstraňte kosti, šlachy a chrupavky
1. Upozornění: Opatrně sejměte umělohmotný kryt nože. Nůž je velmi ostrý! Vždy jej držte za horní umělohmotnou část. Nůž nasaďte na osu v pracovní nádobce (c). Zatlačte jej dolů, až se zaaretuje. Vždy postavte pracovní nádobku na protiskluznou podložku (d).
  2. Do pracovní nádoby vložte potraviny.
  3. Nasaďte převodovku (a) na pracovní nádobku řezacího stroje.
  4. Nasuňte motorovou (A) jednotku do převodovky (a), až se zaaretuje.
  5. Stiskněte spínač (B) nebo (C), abyste řezací strojek zapnuli. Během zpracování pokrmu přidržujte motorovou část jednou rukou a nádobku řezacího stroje druhou rukou.
  6. Po použití stiskněte tlačítka (D), abyste mohli motorovou jednotku sejmut.
  7. Pak sejměte převodovku.
  8. Opatrně vyjměte nůž.
  9. Pak vyjměte zpracovaný pokrm z pracovní nádoby. Protiskluzná základna také slouží jako vzduchotěsné víčko na pracovní nádobku.

## Čištění

Motorovou jednotku (A) a převodovku pro šlehač metlu (1) pouze otírejte vlhkým hadříkem. Převodovku řezacího strojek (a) lze opláchnout pod tekoucí vodou podle obrázku. Neponořujte však převodovku (a) do vody. Všechny ostatní díly můžete umývat v myčce nádobí. Pokud jste však zpracovávali velmi slané pokrmy, doporučujeme nůž opláchnout ihned. Dbejte také na to, abyste nepředávali čistící nebo odvápnovací prostředek ve své myčce nádobí.

Při zpracování potravin, které obsahují barviva (např. karotka), se mohou umělohmotné části strojek zabarvit. Potřete je před tím, než je vložíte do myčky, rostlinným jedlým olejem.

## Příslušenství

(k dostání v servisním středisku Braun, nemusí však být dostupné v každé zemi)  
BC-5000: Nástavec s řezacím strojkem, ideální na zpracovávání velkého množství potravin, stejně jako na přípravu mléčných koktejlů, lehkých těst a drcení kostek ledu.  
HC-5000: Vysokorychlostní řezací strojek, ideální na bylinky, cibuli, česnek, chilli, ořechy apod.

## Příklad receptu

Majonéza (použijte ponorný mixér)

200–250 ml oleje

1 vejce (žloutek a bílek)

1 polévková lžíce citrónové šťávy nebo octa

Sůl a pepř podle chuti

Všechny přísady vložte ve výše uvedeném pořadí do odměrné nádoby. Mixér ponořte až na dno nádoby. Stiskněte spínač turbo (C) a podržte mixér ve svislé poloze, až olej vytvoří emulzi. Potom, aniž byste jej vypnuli, pohybujte jím pomalu nahoru a dolů tak dlouho, dokud majonéza není hotová.

Změny vyhrazeny bez předchozího upozornění.

## Slovenský

Naše produkty sú vyrobené tak, aby zodpovedali najvyšším nárokom na kvalitu, funkčnosť a dizajn. Veríme že s novým prístrojom Braun budete bez výhrad spokojný.

### Upozornenie

**Pred prvým použitím prístroja si pozorne prečítajte tento návod na používanie.**

- Nože sú veľmi ostré!
- Prístroj odpojte zo zásuvky vždy, keď s ním nepracujete, pred jeho zostavovaním, rozobieraním, čistením a ukladaním.
- Prístroj skladujte mimo dosahu detí!
- Pohonnú časť (A) a prevodnú jednotku šľahača (1) neumývajte pod tečúcou vodou, ani ich neponárajte do vody.
- Elektrické prístroje firmy Braun zodpovedajú príslušným bezpečnostným normám. Opravy na týchto prístrojoch resp. výmenu elektrickej šnúry môžu vykonávať len odborne zaškolení pracovníci. Neodbornými zásahmi do prístroja môže dôjsť k nebezpečenstvu poranenia užívateľa.
- Pred zapojením do siete si overte, či napätie vo vašej sieti zodpovedá napätiu uvedenému na spodnej strane prístroja.
- Prístroj je dimenzovaný pre bežné množstvá potravín spracúvaných v domácnosti.
- Tak nádobka s odmerkou (H), ako aj nádobka na sekanie (c), nie sú určené pre použitie v mikrovlnnej rúre.

## Popis prístroja

- (A) Pohonná jednotka
- (B) Prepínač Zap./Vyp. pre rôznu rýchlosť
- (C) Prepínač Zap./Vyp. pre turbo rýchlosť
- (D) Tlačidlo uvoľňujúce pracovné diely
- (E) Regulátor rýchlosti
- (F) Nástavec s nožom
- (G) Držiak na stenu
- (H) Nádobka s odmerkou a vzduchotesným vrchnákom
- (1) Nástavec s prevodom na šľahač
- (J) Šľahač
- (K) Sekací mixér

## Nastavenie rýchlosti

Keď aktivujete prepínač (B), prevádzková rýchlosť korešponduje s nastavením regulátora rýchlosti (E). Vyššie nastavenie, rýchlejšie sú výsledky sekania.

Avšak, maximálnu prevádzkovú rýchlosť môžete dosiahnuť, keď stlačíte prepínač turbo (C). Tento prepínač môžete použiť aj pre krátke výkonné sekanie bez potreby manipulovať s regulátorom rýchlosti.

V závislosti na konkrétnom použití Vám doporučujeme nasledovné rýchlosti:

1. Rýchlosť 1...turbo na ručné miešanie
2. Rýchlosť 1...turbo na sekanie
3. Rýchlosť 3...9 na šľahanie

## Ako používať ručný mixér

Ručný ponorný mixér Braun sa perfektne hodí na prípravu omáčok, polievok, majonéz, diétnych a dojčenských jedál, ako aj na prípravu miešaných nápojov a mliečnych koktailov.

1. Na pohonnú jednotku (A) nasadte nástavec s nožom (F), tak aby zapadol.
2. Aby ste zabránili vystrekovaniu potravín z nádoby, najprv vložte nôž ručného mixéra do nádoby a až potom stlačte prepínač (B) alebo turbo prepínač (C).
3. Po použití mixéra stlačte tlačidlo (D) a demontujte násadec s nožom.



Ručný mixér môžete používať v nádobe s odmerkou (H), ako aj vo všetkých iných podobných nádobách. Keď použijete mixér priamo v hrnci pri varení zložte hrniec zo sporáka, aby ste predišli prehriatiu ručného mixéra.

## Ako používať šľahač

Šľahačom (J) používajte len na vyšľahávanie krémov, vaječných bielkov, pudingov a pomazániek

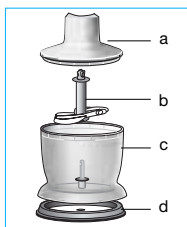
1. Vložte šľahač (J) do prevodnej jednotky šľahača (I) tak, aby tento zapadol.
2. Potom nasadte prevodnú jednotku šľahača (I) do pohonnej jednotky (A). Vložte šľahač do pokrmu a až potom mixér pustíte stlačením tlačidla (B).
3. Po použití mixéra stlačte tlačidlo (D) a demontujte prevodnú jednotku so šľahačom.

### Aby ste dosiahli najlepšie výsledky

- Použite širšie nádoby, nepoužívajte nádobku (H).
- Začnite s nastavením nižšej rýchlosti.
- Pohybujte šľahačom vo smeru hodinových ručičiek, držte jej čiastočne naklonený.
- Šľahajte najviac 400ml krému obsahujúceho minimálne 30% tuku, schladeného na 4–8 °C.
- Šľahajte maximálne 4 bielka

## Ako používať prídavnú sekáč

- (a) Prevodná jednotka sekáča  
(b) Nôž  
(c) Nádoba na sekanie  
(d) Protišmyková podložka/vrchnák



Sekáč je perfektne prispôsobený na sekanie mäsa, syra, cibule, bylínok cesnaku, mrkvy, vlašských orechov, orieškov, mandlí atď.

### Upozornenie

V sekáči nesekejte ľadové kocky alebo extrémne tvrdé potraviny, ako turecký med, kávové zrnká, čokoládu atď.

### Pred sekaním...

- Mäso, syr, cibuľu, cesnak, mrkvu pred sekaním pokrájajte (viď tabuľku na strane 5).
  - Vylúskajte orechy a odstráňte z bylínok stebľa.
  - Mäso vykostite a odstráňte z neho šľachy a chrupavky.
1. Opatrne odstráňte plastický kryt z noža (b). Upozornenie: Nôž je veľmi ostrý! Vždy ho držte za hornú plastickú časť. Vložte nôž hrot s strede nádoby na sekanie, stlačte ho dolu a otočte ním, kým nezapadne. Nádobu na sekanie (c) vždy položte na protišmykovú podložku. (d).
  2. Do nádoby na sekanie vložte potraviny.
  3. Nasadte prevodnú jednotku sekáča (a) na nádobu na sekanie.
  4. Nasadte pohonnú jednotku (A) na prevodnú jednotku (a), kým nezapadne.
  5. Stlačte tlačidlo (B) alebo (C), čím spustíte sekáč. Počas prevádzky držte pohonnú jednotku jednou rukou a nádobu na sekanie druhou rukou.
  6. Po použití najprv demontujte pohonnú jednotku (A).
  7. Potom prevodnú jednotku sekáča (a).
  8. Opatrne vyberte nôž (b).
  9. Potom vyberte spracovávané potraviny z nádoby na sekanie. Proti šmyková

podložka sa používa aj ako vzduchotesný kryt na nádobu na sekanie.

## Čistenie

Po každom použití prístroj rozoberte a vyčistíte. Pred tým ho však odpojte zo siete. Pohonnú jednotku odpojte od nástavca s nožom alebo od prevodnej jednotky šľahača. Pohonnú jednotku (A) a prevodnú jednotku šľahača (I) čistite výlučne len vlhkou handrou. Neponárajte ich pod vodu. Ostatné časti môžete umývať v myčke riadu. Ak však spracúvate veľmi slané jedlo, musíte nôž a sekáč hneď opláchnuť.

Keď spracovávate farebné potraviny (napr. mrkvu) časti mixéra za plastu sa nimi môžu zafarbiť. Tieto časti môžete vyčistiť s rastlinným olejom, predtým ako ich vložíte do myčky riadu.

## Príslušenstvo

(Toto príslušenstvo v servisnom centre firmy Braun, avšak nie je vo všetkých krajinách).  
BC-5000: Výkonný sekací mixér ideálny na sekanie väčšieho množstva potravín, na prípravu kokteílou, ľahšieho cesta a sekanie kociek ľadu.

HC-5000: Vysoko-rýchlostný sekáč, ideálny pre bylinky, cibuľu, cesnak, chili, orechy, atď.

## Recept: Majonéza:

200 - 250 ml oleja

1 vajce (Žĺtok a bielok)

1 čajová lyžička citrónovej šťavy alebo octu  
Soľ a korenie pre chuť

Vložte všetky ingrediencie vo vyššie uvedenom poradí do nádoby. Vložte do nádoby ručný mixér, zapnite ho a nechajte ho v tejto polohe, kým olej nezhustne. Potom pokračujte v mixovaní pohybovaním mixéra hora a dole kým sa majonéza nevyšľahá do požadovanej podoby.

Zmeny prístroja sú vyhradené.

## Türkçe

Ürünlerimiz kalite, kullanım ve tasarımda en yüksek standartlara ulaşabilmek için üretilmiştir. Yeni Braun cihazınızdan memnun kalacağınızı umuyoruz.

### Uyarı

**Kullanmadan önce lütfen bu kullanma talimatını dikkatlice ve eksiksiz okuyunuz.**

- El blenderinizin bıçağı çok keskindir!
- Cihazı kullanmanız sona erdiğinde, parçalarını çıkarıp takarken, temizlerken ve muhafaza ederken daima fişten çekiniz.
- Cihazı çocukların erişebileceği yerlerden uzak tutunuz.
- Motor kısmını (A) ve çırpıcı dişli kutusu (I) akan suyun altında tutmayınız ve asla suyun içinde temizlemeyiniz.
- Braun elektrikli aletleri en uygun güvenlik standartlarına göre imal edilmiştir. Elektrikli aletler ile ilgili her türlü tamirat ve değiştirme işlemi mutlaka yetkili teknik servis personeli tarafından yapılmalıdır. Yanlış ve kalitesiz onarımlar, kazalara veya kullanıcının yaralanmasına sebep olabilir.
- Kullanmadan önce, şebeke cerayan geriliminin, cihazın altında yazılı olan voltaj ile uygunluğunu kontrol ediniz.
- Bu cihaz normal ev kullanım şartlarına uygun olarak imal edilmiştir.
- İşlem kabı (H) ve doğrayıcı kasesi (c) mikro dalga fırında kullanım için uygun değildir.

### Tanımlama

- (A) Motor kısmı
- (B) Değişebilir hız ayarı için Açma/kapama anahtarı
- (C) Turbo hız için Açma/kapama anahtarı
- (D) Çalışan parçaları çıkarma düğmesi
- (E) Değişken hız ayarlayıcı
- (F) Blender shaftı
- (G) Duvar tutucu
- (H) Hava geçirmez kapaklı ölçüm kabı
- (I) Çırpıcı dişli kutusu
- (J) Çırpıcı
- (K) Doğrayıcı

### Hızı ayarı

Açma / kapama anahtarını (B) aktif hale getirdiğiniz zaman işlem hızı, değişken hız ayarlayıcının (E) durumuna göre belirlenir. Hız ayarı yükseltildikçe, doğrayıcı daha hızlanır. Maksimum hız için turbo anahtarına (C) basınız. Ayrıca, turbo anahtarını, değişken hız ayarlayıcıyı değiştirmeden anlık hız değişimleri için kullanabilirsiniz.

Uygulamaya göre, tavsiye edilen hız ayarları:  
El blenderi 1...turbo  
Doğrayıcı 1...turbo  
Çırpıcı 3...9

### El blenderinizi nasıl çalıştıracaksınız

El blenderiniz çorba, mayonez ve bebek maması hazırlamak, sos, içki ve milkshake yapmak için son derece uygundur.

1. Motor kısmını (A) blender shaftına (F) kilitlemeye kadar oturtunuz.
2. El blenderinizi, çalıştırmadan önce, işlem yapacağınız kaba koyunuz, daha sonra açma/kapama anahtarına (B) veya turbo anahtarına (C) basarak çalıştırınız.
3. Kullandıktan sonra blender shaftını çıkarmak için, düğmelere (D) basarak çekiniz.

El blenderinizi ölçme kabında veya herhangi bir diğer kap içinde kullanabilirsiniz. Pişirme esnasında tencere içerisinde direkt karıştırma yapmak isterseniz, el blenderinizin

ısıdan etkilenmemesi için öncelikle tencerenizi ocaktan indiriniz.

### Çırpıcınızı nasıl çalıştıracaksınız

Çırpıcınızı sadece krema, yumurta çırpma, kek hamuru ve hazır tatlıları karıştırmak için kullanınız.

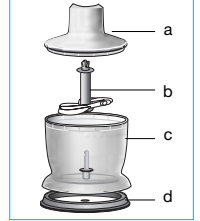
1. Çırpıcıyı (J), çırpıcı dişli kutusu (I), içine yerleştiriniz ve motor kısmını (A), dişli kutusunun içine kilitlemeye kadar oturtunuz.
2. Çırpıcıyı işlem yapacağınız kaba koyunuz ve çalıştırmak için anahtarına (B) basınız.
3. Çırpıcıyı çıkartmak için, düğmelere (D), basınız ve çırpıcıyı dişli kutusundan çekerek çıkartınız. Daha sonra çırpıcıyı dişli kutusundan çekip çıkartınız.

#### En iyi sonuca ulaşmak için:

- Ölçüm kabı yerine (H) daha geniş bir işlem kabı kullanınız.
- Düşük hız ayarı ile başlayınız.
- Çırpıcıyı saat yönünde, hafif eğik şekilde hareket ettiriniz.
- En fazla 400 ml. ye kadar krema çırpınız (minimum 30% yağ içeren, 4–8 °C).
- En fazla 4 yumurta beyazı çırpınız.

### Doğrayıcı ataçmanı nasıl çalıştıracaksınız

- (a) Doğrayıcı dişli kutusu
- (b) Bıçak
- (c) Doğrama kasesi
- (d) Kaymaz taban/kapak



Doğrayıcınız et, peynir, soğan, yeşillik, sarımsak, havuç, ceviz, fındık, badem, vs. doğramak için tasarlanmıştır. Sert yiyecekleri (sert peynir gibi) doğramak için, turbo anahtarını (C) kullanınız.

**Not:** Buz parçası, hindistan cevizi, kahve çekirdeği, tahıl gibi aşırı sert yiyecekleri parçalamak için kullanmayınız.

#### Doğramadan önce...

- Et, peynir, soğan, sarımsak ve havuçları parçalara ayırınız (sayfa 5'teki tabloya bakınız).
- Yeşilliklerin saplarını ve kuruyemişlerin kabuklarını ayırınız.
- Kemikleri, kıkırdakları ve sinirleri etten ayırınız.

1. Uyarı: Bıçağın üzerindeki plastik koruyucuyu çıkartınız. Bıçaklar çok keskindir. Bıçağı her zaman üst plastik kısımdan tutunuz. Bıçağı doğrayıcı kabının (c) ortasındaki mile yerleştiriniz ve kilitlemeye kadar bastırınız. Doğrama kabını her zaman kaymayan taban (d) üzerine koyunuz.
2. Yiyecekleri doğrama kasesine koyunuz.
3. Dişli kutusunu (a) doğrama kabına koyunuz.
4. Motor kısmı (A) dişli kutusunun (a) içine kilitlemeye kadar yerleştiriniz.
5. Doğrayıcıyı çalıştırmak için açma / kapama anahtarı (B) veya turbo anahtarına (C) basınız. İşlem sırasında bir elinizle motor kısmını, diğer elinizle de doğrayıcı kasesini tutunuz.
6. İşlemi tamamladıktan sonra, motor kısmı çıkarmak için çıkarma düğmelerine (D) basınız.
7. Daha sonra dişli kutusu çıkartınız.
8. Dikkatlice bıçağı çıkartınız.
9. İşlemi tamamlanmış yiyecekleri doğrayıcı

kasesinden boşaltınız. Kaymayan taban aynı zamanda doğrayıcı kabı için hava geçirmez kapak olarak da kullanılabilir.

## Temizleme

Motor kısmını (A) ve çırpıcı dişli kutusu (1), temizlemek için sadece nemli bez kullanınız. Doğrayıcı dişli kutusu (a), musluk altında durulanabilir. Dişli kutusunu (a) kesinlikle suya batırmayınız.

Diğer tüm parçalar bulaşık makinesinde yıkanabilir. Fakat, çok tuzlu yiyecekleri işlemden geçirdikten sonra el blenderinizin bıçağını hemen durulamanızı tavsiye ederiz. Ayrıca, bulaşık makinenizde aşırı dozda temizleyici ve kireç önleyici kullanmamaya özen gösteriniz.

El blenderinizde renk veren yiyecekleri işlemden geçirdiğinizde (ör: havuç), aletinizin plastik kısımları lekelenebilir. Bu kısımları bulaşık makinesine yerleştirmeden önce sıvı yağı ile siliniz.

## Aksesuarlar

(Braun satış yetkili Servis merkezlerinden temin edilebilir. Yine de her ülkede bulunmayabilir.)

BC-5000: Doğrayıcı ataçmanı, fazla miktardaki yiyecekleri doğramak, milkshake yapmak, yumuşak hamur hazırlamak ve buz parçalarını kırmak için mükemmel olarak üretilmiştir.

HC-5000: Yüksek hızda kıyıcı; soğan, sarımsak, ve baharat çırpmada idealdir.

## Yemek tarifi örnekleri

### Mayonez

(el blenderinizi kullanınız)

200 – 250 ml yağ

1 yumurta

1 çorba kaşığı limon suyu veya sirke, tadına göre tuz ve karabiber

Yukarıda miktarları verilen tüm malzemeleri işlem kabına koyunuz. El blenderinizi işlem kabının tabanına yaklaştırdıktan sonra turbo anahtarına (C) basarak çalıştırınız. Yağ tam olarak karışana kadar el blenderinizi bu pozisyonda tutunuz. Mayonez güzelce karışıp akıcı kıvamına ulaşana dek el blenderinizi, yavaşça yukarı ve aşağıya doğru hareket ettiriniz.

Bildirim yapılmadan değişiklik yapılabilir.

## Ελληνικά

Τα προϊόντα μας είναι κατασκευασμένα με τις υψηλότερες προδιαγραφές ποιότητας, λειτουργικότητας και σχεδιασμού. Ελπίζουμε να απολαύσετε τη νέα σας συσκευή Braun.

## Προσοχή

**Παρακαλούμε να διαβάσετε με προσοχή τις οδηγίες χρήσεως πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.**

- Οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές!
- Βγάζετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα όταν δεν βρίσκεται σε λειτουργία, πριν τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση, τον καθαρισμό και την αποθήκευση.
- Η συσκευή αυτή πρέπει να φυλάσσεται μακριά από παιδιά.
- Μην κρατάτε τον κινητήρα (A) ή το μηχανισμό ρύθμισης για το χτυπητήρι (1) κάτω από τρεχούμενο νερό, ούτε να τα βάζετε μέσα σε νερό.
- Οι ηλεκτρικές συσκευές της Braun πληρούν τις ισχύουσες προδιαγραφές προστασίας του καταναλωτή. Οι επισκευές ή η αντικατάσταση του καλωδίου της συσκευής πρέπει να γίνονται μόνο από εξουσιοδοτημένο προσωπικό σέρβις. Επισκευές λανθασμένες που δεν γίνονται από ειδικευμένο προσωπικό μπορεί να οδηγήσουν σε σημαντικούς κινδύνους για τον χρήστη.
- Πριν βάλετε τη συσκευή στην πρίζα, ελέγξτε εάν η τάση του ρεύματος αντιστοιχεί με εκείνη που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής.
- Η συσκευή αυτή έχει κατασκευαστεί για την επεξεργασία κανονικών ποσοτήτων τροφών.
- Ούτε το δοχείο μέτρησης (H), ούτε το μολ κοψίματος (c) δεν είναι κατάλληλα για φούρνους μικροκυμάτων.

## Περιγραφή

- (A) Κινητήρας
- (B) Διακόπτης On/Off για την επιλογή διαφορετικών ταχυτήτων
- (C) Διακόπτης On/Off για ταχύτητα turbo
- (D) Κομπολιά που απελευθερώνουν τα εξαρτήματα
- (E) Ρυθμιστής ταχύτητας
- (F) Αξονας με λεπίδα
- (G) Βάσης στήριξης για τον τοίχο
- (H) Δοχείο μέτρησης με αεροστεγές καπάκι
- (1) Μηχανισμό ρύθμισης για το χτυπητήρι
- (J) Χτυπητήρι
- (K) Κόφτης

## Ρύθμιση ταχύτητας

Όταν ενεργοποιείτε το διακόπτη (B) η ταχύτητα που επιτυγχάνεται είναι αυτή που έχει ήδη επιλεγεί με το ρυθμιστή ταχύτητας (E). Όσο υψηλότερη είναι η ρύθμιση, τόσο πιο γρήγορα είναι τα αποτελέσματα κοπής. Παρόλα αυτά, η μεγαλύτερη ταχύτητα μπορεί μόνο να επιτευχθεί πατώντας το διακόπτη turbo (C). Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε το διακόπτη turbo για στιγμιαία λειτουργία, χωρίς να πρέπει να χρησιμοποιήσετε το διακόπτη για τη ρύθμιση της ταχύτητας.

Ανάλογα με τη χρήση συνιστούμε τις ακόλουθες ρυθμίσεις της ταχύτητας:

Μίξερ χειρός	1 ... turbo
Κόφτης	1 ... turbo
Χτυπητήρι	3 ... 9

## Πώς να θέσετε το μπλέντερ σε λειτουργία

Το μπλέντερ είναι κατάλληλο για να χτυπήσετε σούπες, μαγιονέζα, παιδικές

τροφές, όπως επίσης και για την προετοιμασία ποτών και μιλκσέικ.

1. Βάλτε τον κινητήρα (A) στον άξονα με τη λεπίδα (F) και γυρίστε το μέχρι να ασφαλίσει.
2. Τοποθετείστε το μπλέντερ μέσα στο δοχείο και πιέστε το διακόπτη on/off (B) ή το διακόπτη turbo (C).
3. Για να βγάλετε το μπλέντερ μετά τη χρήση, πιέστε το κουμπί (D) και τραβήξτε προς τα έξω.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το μπλέντερ στο δοχείο μέτρησης ή σε οποιοδήποτε άλλο δοχείο. Όταν χρησιμοποιείτε το μπλέντερ στην κατσαρόλα, ενώ μαγειρεύετε, φροντίστε να απομακρύνετε πρώτα την κατσαρόλα από την εστία, για να αποφύγετε υπερθέρμανση της συσκευής σας.

## Πώς να θέσετε το χτυπητήρι σε λειτουργία

Χρησιμοποιείτε το χτυπητήρι, μόνο για να χτυπήσετε κρέμες, ασπράδια αυγών, προπαρασκευασμένα μίγματα και μίγματα για αφράτα γλυκά.

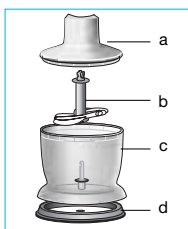
1. Βάλτε το χτυπητήρι (J) στο μηχανισμό ρύθμισης (I) και στη συνέχεια βάλτε τον κινητήρα (A) στο μηχανισμό ρύθμισης και γυρίστε τον μέχρι να ασφαλίσει.
2. Βάλτε το χτυπητήρι στο δοχείο και μόνο τότε πατήστε το διακόπτη (B) για να το θέσετε σε λειτουργία.
3. Για να βγάλετε το χτυπητήρι, πιέστε τους διακόπτες (D) και τραβήξτε προς τα έξω το μηχανισμό ρύθμισης. Στη συνέχεια τραβήξτε το χτυπητήρι από το μηχανισμό ρύθμισης.

## Για να έχετε τα καλύτερα δυνατά αποτελέσματα:

- Μην χρησιμοποιείτε το δοχείο/μεζούρα, αλλά ένα μεγαλύτερο μπολ.
- Ξεκινείτε την ανάμειξη με την χαμηλότερη ταχύτητα.
- Βγάλετε τον αναδευτήρα γυρίζοντάς τον προς τα δεξιά και κρατώντας τον ελαφρά γυριστό.
- Χτυπήστε μόνο μέχρι 400 ml κρέας κρέμας
- Χτυπήστε μόνο μέχρι τέσσερα ασπράδια αυγών

## Πώς να χρησιμοποιήσετε τον κόφτη

- (a) Μηχανισμό ρύθμισης του κόφτη
- (b) Λεπίδα
- (c) Κεντρικό μπολ κοψίματος
- (d) Αντιολισθητική βάση



Ο κόφτης είναι κατάλληλος για το κόψιμο κρέατος, τυριού, κρεμμυδιών, αρωματικών χόρτων, σκόρδου, καρότων, καρυδιών, κάστανων, αμυγδάλων κλπ. Για πολύ σκληρές τροφές (π.χ. σκληρό τυρί) χρησιμοποιείτε το διακόπτη turbo (C).

**Σημ.:** Μην κόβετε παγάκια σκληρές τροφές, όπως μοσχοκάρυδο, κόκκους καφέ και δημητριακά.

## Πριν το κόψιμο ...

- Κόψτε σε μικρά κομμάτια το κρέας, το τυρί, τα κρεμμύδια, το σκόρδο, τα καρότα (δείτε τον πίνακα στη σελ. 5).
  - Βγάλετε τα κοτσάνια από τα χόρτα και καθαρίστε τα καρόδια.
  - Βγάλετε τα κόκαλα, τους τένοντες και τα λίπη από το κρέας.
1. Προσοχή : Αφαιρέστε προσεκτικά το πλαστικό κάλυμμα από την λεπίδα.

Η λεπίδα είναι πολύ κοφτερή!

Να την πιάνετε πάντα από το πάνω πλαστικό τμήμα. Τοποθετείστε τη λεπίδα στην ακίδα στο κεντρικό μπολ κοψίματος (c), πιέστε τη προς τα κάτω ώπου να ασφαλίσει. Βάζετε πάντα το μπολ κοψίματος πάνω στην αντιολισθητική βάση (d).

2. Βάλτε τα υλικά στο μπολ κοψίματος.
3. Τοποθετείστε το μηχανισμό ρύθμισης (a) στο μπολ κοψίματος.
4. Τοποθετείστε τον κινητήρα (A) στο μηχανισμό ρύθμισης και γυρίστε τον μέχρι να ασφαλίσει.
5. Πιέστε το διακόπτη (B) ή (C) για να θέσετε τον κόφτη σε λειτουργία. Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, κρατήστε τον κινητήρα με το ένα χέρι και το μπολ κοψίματος με το άλλο.
6. Μετά τη χρήση πιέστε το διακόπτη (D) για να αφαιρέσετε τον κινητήρα.
7. Στη συνέχεια αφαιρέστε το μηχανισμό ρύθμισης.
8. Βγάλετε τη λεπίδα με προσοχή.
9. Έπειτα αφαιρέστε τα υλικά που έχετε κόψει από το μπολ. Η αντιολισθητική βάση χρησιμεύει επίσης ως αεροστεγές καπάκι για το μπολ.

## Καθαρισμός

Καθαρίστε τον κινητήρα (A) και τον μηχανισμό ρύθμισης για το χτυπητήρι (J) μόνο με ένα νωπό πανί. Το μηχανισμό ρύθμισης του κόφτη (a) μπορεί να πλυθεί στη βρύση. Μην βάζετε τον μηχανισμό ρύθμισης (a) σε νερό.

Όλα τα υπόλοιπα μέρη μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο. Αμέσως μετά την επεξεργασία πολύ αλμυρών τροφών, θα πρέπει να ξεπλύνετε το μπλέντερ. Επίσης φροντίστε να μην χρησιμοποιείτε υπερβολική δόση απορρυπαντικού ή καθαριστικού στο πλυντήριό σας.

Όταν επεξεργάζεστε τροφές με χρώμα (π.χ. καρότο), τα πλαστικά μέρη της συσκευής είναι πιθανό να πάρουν χρώμα. Πριν τοποθετήσετε αυτά τα μέρη στο πλυντήριο, σκουπίστε τα με φυτικό λάδι.

## Εξαρτήματα

(Διαθέσιμα στα εξουσιοδοτημένα συνεργεία της Braunp, όχι όμως σε όλες τις χώρες)

BC-5000: Κόφτης, ισχυρός κόφτης ικανός για να κόψει μεγάλες ποσότητες, για να προετοιμάσετε μίγματα και για να θρυμματίσετε πάγο.

HC-5000: Κόφτης υψηλής ταχύτητας, ιδανικός για χόρτα, κρεμμύδια, σκόρδο, πιπεριές, καρόδια, κλπ.

## Συνταγή

**Μαγιονέζα (χρησιμοποιείτε το μπλέντερ)**  
200-250 ml λάδι

1 αυγό (κρόκο και ασπράδι)

1 κουτ. σούπας χυμό λεμονιού ή ξίδι, αλάτι και πιπέρι

Βάλτε όλα τα υλικά μέσα σε ένα δοχείο.

Τοποθετείτε το μπλέντερ χειρός στον πάτο του δοχείου. Πατήστε το διακόπτη turbo (C). Ανακατεύετε τα υλικά με αργές κινήσεις από πάνω προς τα κάτω μέχρι να πήξει η μαγιονέζα.

Το προϊόν υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προηγούμενη προειδοποίηση.

Το προϊόν αυτό είναι σύμφωνο με τις προδιαγραφές της EMC όπως αυτές έχουν οριστεί από την υπ' αριθμό 89/336/ΕΟΚ Οδηγία του Συμβουλίου και από τον 73/23/ΕΟΚ Κανονισμό.



# Русский

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

## Меры предосторожности

**Прежде чем начать пользоваться блендером, внимательно и в полном объеме прочтите данную инструкцию.**

- Режущие лезвия остро наточены!
- **Всегда** отключайте прибор от источника электропитания при его сборке, разборке, чистке и хранении.
- Храните блендер вне досягаемости детей.
- Не промывайте электродвигатель (А) и редуктор для взбивания (I) в проточной воде и не погружайте их в воду.
- Блендеры Braun отвечают соответствующим требованиям безопасности. Ремонт или замену сетевого шнура должны производить технические специалисты, имеющие специальное разрешение. Неправильный и неквалифицированный ремонт может создать большую угрозу здоровью и жизни пользователя.
- Перед подключением блендера к сетевой розетке проверьте соответствие напряжения в сети напряжению, указанному на нижней части прибора.
- Мощность прибора рассчитана на повседневные потребности семьи в приготовлении пищи.
- Мерный стакан (H) и чашу измельчителя (с) использовать в микроволновой печи нельзя.

## Описание прибора

- А) Электродвигатель
- Б) Переключатель для разных скоростей
- В) Переключатель для turbo-режима
- Г) Кнопки высвобождения рабочих частей
- Д) Регулятор скорости вращения
- Е) Рабочий вал
- Ж) Скоба настенного крепления блендера
- З) Мерный стакан с герметичной крышкой
- И) Редуктор (для взбивания)
- К) Венчик
- Л) Измельчитель

## Регулировка скорости вращения

При включении переключателя режимов (Б) в положение ВКЛ. скорость вращения будет соответствовать текущей установке регулятора (Д). Чем выше установленный параметр скорости, тем больше число оборотов измельчителя.

Наибольшее число оборотов достигается только при нажатии кнопки ускорителя «turbo» (В), которую можно включать и минуя регулятор для кратковременного повышения мощности.

В зависимости от цели применения рекомендуются следующие параметры установки скорости вращения:

Блендер	1...turbo
Измельчитель	1...turbo
Венчик	3...9

## Порядок работы со блендером

Блендер идеально пригоден для приготовления соусов, подливок, супов, майонезов, детского питания, а также всех видов коктейлей.

1. Вставьте электродвигатель (А) в рабочий вал (Е) до фиксации.

2. Опустите блендер в посуду (желательно с высокими краями) и нажмите переключатель (Б) или ускоритель turbo (В).
3. По окончании работы нажмите кнопки (Г) для высвобождения рабочего вала и выньте его из посуды.

Блендер можно использовать по назначению также в мерном стакане и любом другом посуде. При операции перемешивания в процессе приготовления блюд кастрюлю сначала следует вынуть из печи с целью уберечь блендер от перегрева.

## Порядок работы с венчиком

Используйте венчик только для крема, яичного белка, пористых субстанций (дрожжевого теста) и готовых к употреблению десертов.

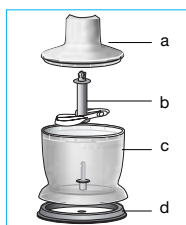
1. Вставьте венчик (К) в редуктор (И), затем вставьте редуктор в моторную часть (А) до фиксации.
2. Опустите венчик в посуду и только потом нажмите на кнопку включения (Б).
3. Чтобы отсоединить редуктор, нажмите на кнопку (Г) и потяните редуктор. Затем выньте венчик из редуктора.

## Для получения наилучших результатов работы:

- Не используйте мерный стакан (H), лучше использовать более широкую посуду.
- Начинайте обработку на низкой скорости.
- Перемещайте венчик по часовой стрелке, держа ее слегка под наклоном.
- взбивайте одновременно не более 400 мл охлажденного крема с мин. 30 % содержанием жира при температуре 4–8 °С
- взбивайте одновременно не более 4 яичных белков

## Порядок работы с насадкой-измельчителем

- а) Редуктор измельчителя
- б) Лезвие
- в) Чаша
- г) Подложка/крышка противоскольжения



Измельчитель идеально подходит для нарезки мяса, сыра, лука, зелени, чеснока, моркови, грецких орехов, фундука, миндаля и пр.

Для нарезки твердых субстанций, например, сыра, используйте режим turbo (В).

**Примечание:** Нельзя измельчать очень жесткие продукты такие как кубики льда, мускатные орехи, кофейные зерна и крупы.

## Перед операцией измельчения следует ...

- порезать на кусочки мясо, сыр, луковицы, чеснок, морковь (см. таблицу на стр. 5)
  - удалить стебли травы и скорлупу орехов
  - удалить кости, сухожилия и щетину
1. Помните: Осторожно снимите пластиковую крышку с ножевой вставки. Ножевая вставка очень острая! Всегда удерживайте его за

пластиковую основу. Наденьте лезвие на центральный стержень чаши измельчителя (с). Нажмите на него до замыкания. Всегда ставьте чашу на подложку чтобы предотвратить скольжение (d).

2. Положите продукты в чашу.
3. Насадите редуктор (а) на чашу.
4. Вставьте электромотор (А) в устройство редуктора (а) до замыкания.
5. Нажмите кнопку (В) или (С) для включения измельчителя. В процессе работы одной рукой удерживайте электромотор, а другой чашу.
6. По окончании работы нажмите кнопки (D) для высвобождения электромотора.
7. Снимите редуктор.
8. Осторожно выньте лезвие.
9. Выньте измельченные продукты из чаши. Подложка противоскольжения также используется для герметичного закрытия чаши.



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

Блендер, 600 Ватт  
Сделано в Испании,  
БРАУН Испания, Braun Española S.A.,  
08950 Esplugues de Llobregat,  
Enrique Granados 46, Spain

## Чистка прибора

Очищайте моторную часть (А) и редуктор для взбивания (I) только с помощью влажной ткани. Редуктор измельчителя (а) можно промыть под струей воды. Все прочие детали блендера можно промывать в посудомоечной машине при температуре не выше 60 градусов. Режущие лезвия после работы в очень соленой среде следует прополоскать немедленно. Избегайте высокой концентрации очистителя или средства для снятия накипи в посудомоечной машине.

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

## Дополнительные принадлежности

(можно купить в Сервисных центрах компании Braun; но не во всех странах)  
BC-5000: дополнительная насадка-измельчитель, идеально подходит для нарезки больших объемов продуктов, а также приготовления молочных коктейлей, легкого теста и колки кубиков льда.

HC-5000: высокоскоростной чоппер, идеально подходящий для трав, лука, чеснока, перца орехов и т.д.

## Практический пример

### Майонез

200-250 мл растительного масла  
одно яйцо (с желтком)

1 столовая ложка лимонного сока или уксуса, соли и перца (по вкусу)

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

Возможные модификации  
без предварительного уведомления.

## الضمان

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

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 المصنوع. ولنا الخيار في أن نصلح أو نقدم جهازاً جديداً بدلاً منه. لا يشمل لضمان: الأعطاب الناتجة عن سوء الاستخدام (استعمال تيار كهرباء خاطي، وصل الجهاز بمصدر كهربائي غير مناسب، كسر الجهاز)، التقادم الطبيعي والنواقص التي لا تؤثر تأثيراً كبيراً على عمل الجهاز أو قيمته.

## صنعت في إسبانيا

### عام الصنع

لمعرفة عام الصنع، يرجى الرجوع الى رمز الإنتاج المؤلف من ٥ أرقام والموجود قرب صفيحة النوع. الرقم الأول من رمز الإنتاج يشير الى الرقم الأخير في عام الصنع بينما يشير الرقمان التاليان الى الأسبوع المعين في عام لصنع. في الأسبوع ٤٥ من عام ٢٠٠٢. مثال: « 240 » - تم صنع المنتج

### Country of origin: Spain

### Year of manufacture

To determine the year of manufacture, refer to the 3-digit production code located near the type plate. The first digit of the production code refers to the last digit of the year of manufacture. The next two digits refer to the calendar week in the year of the manufacture.

Example: "240" – The product was manufactured in week 40 of 2002.

- ٦ - بعد الاستعمال اضغط الأزرار ⑤ لابعاد كتلة بالمحرك .
- ٧ - ثم ابعده الجزء العلوي .
- ٨ - اخرج الشفرة بعناية .
- ٩ - ثم بعد ذلك خذ الطعام من طاسة المفرمة . القاعدة الثابتة تعمل كغطاء محكم الإغلاق بالنسبة لطاسة المفرمة .

## التنظيف

نظف كتلة المحرك (A) بقطعة قماش مبللة . يمكنك تنظيف الجزء الداخلي من صندوق التروس (a) برفق تحت ماسورة الماء . لا تغطس صندوق التروس داخل الماء . كافة الأجزاء الأخرى يمكن أن تنظف في غسالة الصحون . لكن يعد إعداد طعام شديد الملوحة ، يجب شطف الشفرات الحادة بالماء في الحال ، كذلك كن حذرا حيث لا تستعمل كمية زائدة من محلول النظافة أو مزيج الكالسيوم في غسالة صحنك .

عند إعداد أطعمة من مواد ملونة (مثلا الجزر) ربما يتغير لون الأجزاء البلاستيكية من الجهاز . امسح هذه الأجزاء بزيت نباتي قبل وضعها في غسالة الصحون .

## إكسسوارات

ملحق الفرامة BC-5000 (موجود لدى عميلك أو مراكز خدمات براون) : مناسبة تماما لفرم كميات كبيرة بالإضافة إلى اللبن المحفوق (الشيك) إعداد العجائن الخفيفة وهرس مكعبات الثلج .

## وصفة من الطعام

مايونيز (استعمل الخلاط اليدوي)

٢٠٠ الى ٢٥٠ مل زيت

١ بيضة (صفرار وبياض البيضة)

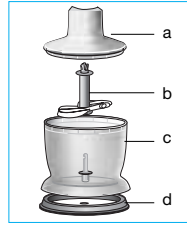
١ ملعقة عصير ليمون أو خل ، ملح وفلفل من

أجل المذاق

ضع كل المكونات في الحيك حسب الترتيب الموضح أعلاه . ضع الخلاط على قاعدة الحيك اضغط مفتاح التريبو © ، استمر في الخلط حتى يفقد الزيت لزوجته ويتحول الى مستحلب ثم حرك الخلاط تدريجياً الى أعلى والى أسفل دون أن تقفل الجهاز حتى يتجمع المايونيز . خاضع للتغيير بدون اشعار .

- ابدئي بوضعية الخفق البطيء .
- حرّكي الخفاقة باتجاه عقارب الساعة مع ميلان بسيط .
- عليك فقط بخفق كريمة مبردة في حدود ٤٠٠ مللتر (تحتوي على الأقل على ٣٠٪ من الدهون ، ٤-٨ س°) .
- لا تضرب أكثر من بياض ٤ ببيضات في مرة واحدة .

## كيف تشغل موصل المفرمة



(a) علبة التروس

(b) شفرة

(c) طاسة المفرمة

(d) قاعدة / غطاء ثابت

المفرمة مناسبة تماما لفرم اللحم ، وبشر الجبن ، وتقطيع اليصل ، وطحن الأعشاب ، وفرم الثوم ، وتقطيع الجزر ، وتكسير الجوز ، والبندق ، واللوز ... الخ .

من اجل فرم وتقطيع الأشياء الصلبة (الجينة القوية) استعمل مفتاح التريبو © .

## ملاحظة:

لا تقوم بفرم الأطعمة الصلبة جدا مثل مكعبات الثلج ، لبندق الكبير الصلب ، البن ، الحبوب .

## قبل الفرمة ...

- قطع اللحم والجينة ، والبصل ، والثوم والجزر (انظر الى الجدول في صفحة 3)
- اخرج بذور الأعشاب وقشرة الجوز والبندق
- ابعده العظام والعصب والغضاريف من اللحم .

١ - احتس: الشفرة حادة جداً امسكها دائماً من الجزء البلاستيكي الأعلى . ضع الشفرة على المحور المركزي لطاسة المفرمة (c) . اضغطها الى أسفل حتى تقفل . دائماً ضع طاسة المفرمة على القاعدة الثابتة (d) .

٢ - ضع الطعام على طاسة المفرمة .

٣ - ضع علبة التروس (a) على طاسة المفرمة .  
٤ - ادخل كتلة المحرك (A) في علبة التروس (a) حتى تقفل .

٥ - اضغط المفتاح (B) أو © لتشغيل المفرمة . خلال اعداد الطعام امسك كتلة المحرك بيد واحدة وطاسة المفرمة بيد اخرى .



صممت منتجاتنا لتلبي أعلى المستويات من حيث الجودة، والوظيفة، والتصميم. نأمل أن تستمتع بجهازك الجديد من براون.

### تحذير

#### الرجاء قراءة إرشادات الاستعمال كاملة وبعناية قبل استعمال الجهاز.

- الشفرات حادة جداً.
- دائماً وأبداً يجب فصل الجهاز عن التيار الكهربائي عند تركيب أو فك الملحقات، التنظيف والتخزين.
- يجب الاحتفاظ بالجهاز بعيداً عن متناول الأطفال.
- لا تدخل كتلة المحرك (A) أو التروس الملحقة (I) تحت ماء جار، ولا تغمرها بالماء.
- أجهزة براون الكهربائية تخضع لمعايير السلامة. لا يجب إصلاح أو استبدال التوصيلة الرئيسية إلا بواسطة أشخاص مصرح لهم بذلك. إصلاح التلف بدون كفاءة قد يسبب ضرراً كبيراً للمستعمل.
- قبل التوصيل في الفيش، تأكد إذا كانت قوة الكهرباء لديك تطابق مع ما هو موضح في أسفل الجهاز.
- تم تصميم الجهاز لتجهيز الكميات المنزلية الطبيعية.
- لا الهيك (H) ولا طاسة المفرمة (C) مقاومة للمكرويف.

لكن السرعة القصوى للتشغيل لا يمكن الوصول إليها إلا بضغط مفتاح التربو (C). ويمكنك أيضاً إعطاء دفعات قوية فوراً عن طريق استعمال مفتاح التربو ودون الحاجة إلى استعمال منظم السرعة.

وفقاً للإستعمال، ننصح بضبط السرعة كما يلي:

خلاط يدوي	1...turbo
مفرمة	1...turbo
خفاقة	3...9

### كيف تشغل خلطاك اليدوي

الخلاط مناسب تماماً لتحضير الخلطات، الصلصات، الشربة والعصيرات، المايونيز وأطعمة الأطفال الصغار بالإضافة إلى خلط العصيرات واللبن الخفوق (الملك شيك).

١ - ادخل كتلة المحرك (A) في اسطوانة الخلات (F) حتى يقفل.

٢ - ضع الخلات اليدوي في الوعاء، ثم اضغط مفتاح الفتح / القفل (B) أو مفتاح تربو (C).

٣ - من أجل فك اسطوانة الخلات بعد الاستعمال، اضغط الأزرار (D) ثم اسحبها.

يمكنك تشغيل الخلات اليدوي في جك القياس، وكذلك في أي وعاء آخر، عندما تخلط مباشرة في قدرة الطبخ ذات المقيض اثناء الطبخ، ابعده القدرة من البوتجاز أولاً لتحمي يدك من الحرارة الزائدة.

### كيف تشغل الخفاقة؟

استعمل الخفاقة فقط من أجل اعداد الكريمة، وضرب بياض البيض، والكعكة الإسفنجية، وضرب عجينة الكيك الجاهز.

١ - ادخل الخفاقة (J) في ملحق الترس (I)، ثم ادخل كتلة المحرك (A) في الترس حتى يقفل.

٢ - ضع الخفاقة في وعاء، وبعد ذلك فقط قم بضغط المفتاح (B) للتشغيل.

٣ - من أجل الفك، اضغط الأزرار (D) واسحب ترس الوصل ثم اسحب الخفاقة من ترس الوصل.

من أجل أفضل النتائج:

- لا تستعمل القدرح (H) ولكن استعمل وعاء أوسع.

### وصف

- (A) كتلة المحرك
- (B) مفتاح الفتح / القفل
- (C) مفتاح / قفل سرعة التربو
- (D) ازرار لفك أجزاء التشغيل
- (E) منظم السرعات المختلفة
- (F) اسطوانة الخلات
- (G) سنادة الجدار
- (H) جك القياس بغطاء محكم للقفل
- (I) موصل تروس
- (J) خفاقة بيض
- (K) مفرمة

### التحكم في السرعة

عند تشغيل المفتاح (B) فإن منظم سرعة التشغيل يتناسق مع منظم السرعات المختلفة (F) وكلما كان وضع الضبط إلى أعلى تكون نتائج الفرغ أسرع.

## Deutsch

### Garantie

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

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

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

## English

### Guarantee

We grant 2 years guarantee on the product commencing on the date of purchase. Within the guarantee period we will eliminate, free of charge, any defects in the appliance resulting from faults in materials or workmanship, either by repairing or replacing the complete appliance as we may choose.

This guarantee extends to every country where this appliance is supplied by Braun or its appointed distributor.

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

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

### For UK only:

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

## Français

### Garantie

Nous accordons une garantie de 2 ans sur ce produit, à partir de la date d'achat.

Pendant la durée de la garantie, Braun prendra gratuitement à sa charge la réparation des vices de fabrication ou de matière en se réservant le droit de décider si certaines pièces doivent être réparées ou si l'appareil lui-même doit être échangé.

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

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

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

Appelez au 01.47.48.70.00 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.

En el supuesto de que la reparación no fuera satisfactoria, el usuario tiene derecho a solicitar la sustitución del producto por otro igual, o a la devolución del precio pagado.

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

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

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

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

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

### Solo para España

**Servicio y reparación:** Para localizar a su Servicio Braun más cercano, llame al teléfono 934 01 94 40.

**Servicio al consumidor:** En el caso de que tenga Ud. alguna duda referente al funcionamiento de este producto, le rogamos que contacte con el teléfono de éste servicio 901 11 61 84.

## Português

### Garantia

Braun concede a este produto 2 anos de garantia a partir da data de compra.

Dentro do período de garantia qualquer defeito do aparelho, devido aos materiais ou ao seu fabrico, será reparado, substituindo peças ou trocando por um aparelho novo segundo o nosso critério, sem qualquer custo.

Caso a reparação não satisfaça, o utilizador tem o direito de solicitar a substituição do produto por outro igual novo ou ao reembolso do valor que pagou.

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 por 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

**Serviço e reparação** – Para localizar o seu Serviço Braun mais próximo, ligue para: 217 243 130

**Apoio ao consumidor** – No caso de surgir alguma dúvida relativamente ao funcionamento deste produto, contacte por favor este serviço 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 product verlenen wij een garantie van 2 jaar geldend vanaf datum van aankoop. Binnen de garantieperiode zullen eventuele fabricagefouten en/of materiaalafwijkingen gratis door ons worden verholpen, hetzij door reparatie, vervanging van onderdelen of omruilen van het apparaat.

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

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

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

Bel 0800-gillette voor een Braun Customer Service Centre bij u in de buurt.

## Dansk

### Garanti

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

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

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

Ring 7015 0013 for oplysning om nærmeste Braun Service Center.

## Norsk

### Garanti

Vi gir 2 års garanti på produktet gjeldende fra kjøpsdato. I garantitiden vil vi gratis rette eventuelle fabrikkasjons- eller materialefeil, enten ved reparasjon eller om vi finner det hensiktsmessig å bytte hele produktet.

Denne garanti er gyldig i alle land der Braun eller Brauns distributør selger produktet.

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

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

Ring 88 02 55 03 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 hjälpa 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 myönämme 2 vuoden takuun ostopäivästä lukien Suomessa voimassa olevien alan takuehtojen TE90 mukaan. Takuuaikana korvataan velloituksetta kaikki viat, jotka aiheutuvat materiaali- tai valmistusvirheistä. 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-huoltoilikkeessä tai jos laitteessa käytetään muita kuin alkuperäisiä varaosia.

Yksilöity ostokuitti riittää takuun voimassaolon osoittamiseksi.

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

## Polski

### Warunki gwarancji

1. Sprzedający gwarantuje sprawne działanie sprzętu w okresie 24 miesięcy od daty wydania. Ujawnione w tym okresie wady będą usuwane bezpłatnie, przez wymieniony przez firmę Braun autoryzowany warsztat serwisowy, w terminie 14 dni od daty dostarczenia sprzętu do warsztatu serwisowego.
2. Reklamujący może wysłać sprzęt do naprawy do najbliższej znajdującego się autoryzowanego punktu serwisowego wymienionego przez firmę Braun. Opłaty transportowe zostaną mu bezzwłocznie

zvrócone po uznaniu zasadności reklamacji. Na życzenie reklamującego sklep, który sprzedał reklamowany towar dostarczy za reklamującego sprzęt do warsztatu serwisowego. Termin naprawy, w wypadku dostarczenia przez sklep, wysyłką pocztową lub za innym pośrednictwem ulegnie przedłużeniu o czas niezbędny do dostarczenia i odbioru sprzętu. Reklamujący powinien dostarczyć sprzęt do sklepu w oryginalnym opakowaniu fabrycznym dodatkowo zabezpieczonym przed uszkodzeniem. Uszkodzenia spowodowane niedostatecznym zabezpieczeniem wysyłki sprzętu nie podlegają naprawom gwarancyjnym. Reklamujący nie może żądać gratyfikacji, jeżeli niewłaściwie oznakuje lub nieprawidłowo ubezpieczy wysyłkę sprzętu.

- Okres gwarancji wyduża się o czas naprawy sprzętu.
- Naprawa gwarancyjna nie obejmuje czynności przewidzianych w instrukcji, do których wykonania zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt.
- Ewentualne oczyszczenie sprzętu dokonywane jest na koszt użytkownika według cennika danego warsztatu serwisowego i nie będzie traktowane jako usługa gwarancyjna.
- Gwarancją nie są objęte:
  - mechaniczne uszkodzenia sprzętu spowodowane przez użytkownika lub pośrednika dostarczającego sprzęt do warsztatu serwisowego,
  - uszkodzenia i wady wynikłe na skutek:
    - niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją użytkowania, konserwacji lub przechowywania;
    - niewłaściwej lub niezgodnej z instrukcją instalacji;
    - używania niewłaściwych materiałów eksploatacyjnych;
    - samowolnych dokonywanych przez użytkownika lub inne nieuprawnione osoby napraw;
    - przeróbek lub zmian konstrukcyjnych;
  - części szklane, żarówki oświetlenia.
- Braun przestrzega przed dokonywaniem napraw gwarancyjnych w nieautoryzowanych zakładach serwisowych. Stwierdzenie takiej naprawy lub samowolnego otworzenia sprzętu pociąga za sobą utratę gwarancji.
- W sprawach nieuregulowanych niniejszą kartą gwarancyjną mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego.

## Český

### Záruka

Na tento výrobek poskytujeme záruku po dobu 2 let od data prodeje spotřebiteli. Během této záruční doby bezplatně odstraníme závady na výrobku, způsobené vadami materiálu nebo chybou výroby, a to dle našeho rozhodnutí buď opravou nebo výměnou celého výrobku.

Tato záruka platí pro všechny země, kam je tento výrobek dodáván firmou Braun nebo jejím autorizovaným distributorem.

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

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

Chcete-li využít servisních služeb v záruční době, předejte nebo pošlete kompletní přístroj spolu s doklady o koupi do autorizovaného servisního střediska Braun. Aktualizovaný seznam servisních středisek je k dispozici v prodejnách výrobků Braun.

Volejte 0800 11 33 22 pro informaci o nejbližším servisním středisku Braun.

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

## Slovenský

### Záruka

Na tento výrobok poskytujeme záruku po dobu 2 rokov odo dňa predaja spotrebiteľovi. Počas tejto záručnej doby bezplatne odstránime závady na výrobku, spôsobené vadami materiálu alebo chybou výroby a to podľa nášho rozhodnutia buď opravou alebo výmenou celého výrobku.

Táto záruka platí pre všetky krajiny, kde tento výrobok dodáva firma Braun alebo jej autorizovaný distribútor.

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

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

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

Volajte 0800 11 33 22 a získate informácie o najbližšom servisnom stredisku Braun.

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

## Ελληνικά

### Εγγύηση

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

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

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

Η εγγύηση δεν καλύπτει: καταστροφή από κακή χρήση, φυσιολογική φθορά ή ελαττώματα λόγω αμέλειας του χρήστη. Η εγγύηση ακυρώνεται αν έχουν γίνει επισκευές από μη εξουσιοδοτημένα άτομα ή δεν έχουν χρησιμοποιηθεί γνήσια ανταλλακτικά Braun.

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

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

## Русский

### Гарантийные обязательства фирмы BRAUN

Для всех изделий мы даем гарантию на два года, начиная с момента приобретения изделия. В течение гарантийного периода мы бесплатно устраним путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты, вызванные недостаточным качеством материалов или сборки.

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

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

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

Осуществление гарантийного обслуживания не влияет на дату истечения срока гарантии. Гарантия на замененные части истекает в момент истечения гарантии на данное изделие. Гарантия не покрывает повреждения, вызванные неправильным использованием (см. также список ниже) нормальный износ бритвенных сеток и ножей, дефекты, оказывающие незначительный эффект на качество работы прибора.

Эта гарантия теряет силу если ремонт производился не уполномоченным на то лицом и если использованы не оригинальные детали фирмы BRAUN.

В случае предъявления рекламации по условиям данной гарантии, передайте изделие целиком вместе с гарантийным талоном в любой из центров сервисного обслуживания фирмы BRAUN.

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

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

В соответствии с законом РФ № 2300-1 от 7.02.1992 г. «О защите прав потребителей» и принятым дополнением к закону РФ от 9.01.1996 г. «О внесении изменений» и дополнений в закон «О защите прав потребителей» и «Кодекс РСФСР об административных правонарушениях», фирма BRAUN устанавливает срок службы на свои изделия равным двум годам с момента приобретения или с момента производства, если дату продажи установить невозможно.

Изделия фирмы BRAUN изготовлены в соответствии с высокими требованиями европейского качества. При бережном использовании и при соблюдении правил по эксплуатации, приобретенное Вами изделие фирмы BRAUN, может иметь значительно больший срок службы, чем срок установленный в соответствии с Российским законом.

#### **Случаи, на которые гарантия не распространяется:**

- дефекты, вызванные форс-мажорными обстоятельствами;
- использование в профессиональных целях;
- нарушение требований инструкции по эксплуатации;
- неправильная установка напряжения питающей сети (если это требуется);
- внесение технических изменений;
- механические повреждения;
- повреждения по вине животных, грызунов и насекомых (в том числе случаи нахождения грызунов и насекомых внутри приборов);
- для приборов, работающих от батареек, – работа с неподходящими или истощенными батарейками, любые повреждения, вызванные истощенными или текущими батарейками (советуем пользоваться только предохраненными от вытекания батарейками);
- для бритв – смятая или порванная сетка.

**Внимание!** Оригинальный Гарантийный Талон подлежит изъятию при обращении в сервисный центр для гарантийного ремонта. После проведения ремонта Гарантийным Талоном будет являться заполненный оригинал Листа выполнения ремонта со штампом сервисного центра и подписанный потребителем по получении изделия из ремонта. Требуется проставления даты возврата из ремонта, срок гарантии продлевается на время нахождения изделия в сервисном центре. В случае возникновения сложностей с выполнением гарантийного или послегарантийного обслуживания просьба сообщать об этом в Информационную Службу Сервиса фирмы BRAUN по телефону (095) 258 62 70.

**Garantiebüros und Kundendienstzentralen****Guarantee and Service Centers****Bureaux de garantie et centrales  
service après-vente****Oficinas de garantía y oficinas centrales  
del servicio****Entidade de garantia e centros de serviço****Uffici e sede centrale del servizio clienti****Garantiebureaux en service-centrales****Garantikontorer og centrale serviceafdelinger****Garanti og servicecenter****Servicekontor och centrala kundtjänstplatser****Asiakaspalvelu ja tekninen neuvonta****Punkty serwisowe****Pozáruční a servisní centra****Pozáručné a servisné centrá****Garanti bürolari ve merkezi servis yerleri****Εγγύηση και Εργαστήριο επισκευών****Гарантийные и сервисные центры****مراكز الكفالات والصيانة****Deutschland**

Braun GmbH, Kundendienst,  
Westerbachstr. 23 H,  
61476 Kronberg,  
☎ 00 800 / 27 28 64 63

**Argentina**

Central Reparadora de Afeitadoras S.A.,  
Av. Santa Fe 5270,  
1425 Capital Federal,  
☎ 0800 44 44 553

**Australia**

Gillette Australia Pty. Ltd.,  
Private Bag 10, Scoresby,  
Melbourne, Victoria 3179,  
☎ 1 800 641 820

**Austria**

Gillette Gruppe Österreich,  
IZ-NÖ Süd, Straße 2,  
Objekt M21,  
2355 Wiener Neudorf,  
☎ 00800-27 28 64 63

**Bahrain**

Yaquby Stores,  
18 Bab ALBahrain,  
P.O. Box 158,  
Manama,  
☎ 02-28 88 7

**Barbados**

Dacosta Mannings Inc.,  
P.O. Box 176, Pier Head, Bridgetown,  
☎ 431-8700

**Belarus**

Electro Service & Co Ltd.,  
Chernyshevskogo str. 10 A,  
220015 Minsk,  
☎ 2 85 69 23

**Belgium**

Gillette Group Belgium N.V.,  
J. E. Mommaertsiaan 18,  
1831 Diegem,  
☎ 02/71 19 211

**Bermuda**

Stuart's Ltd., Reid Street,  
P.O. Box HM 2705, Hamilton OR,  
☎ 2 95 54 96

**Brasil**

Picolli Service,  
Rua Túlio Teodoro de Campos, 209,  
São Paulo – SP,  
☎ 0800 16 26 27

**Bulgaria**

Stambouli Ltd.,  
12, Hrist Botev Str.,  
Sofia, Bulgaria  
☎ + 359 2 528 988

**Canada**

Gillette Canada Company,  
4 Robert Speck Parkway,  
Mississauga L4Z 4C5,  
Ontario,  
☎ (905) 566-5000

**Česká Republika**

PH SERVIS sro.,  
V Mezihori 2,  
18000 Praha 8,  
☎ (02) 663 105 74

**Chile**

Viseelec,  
Braun Service Center Chile,  
Av. Concha y Toro #4399,  
Puente Alto,  
Santiago,  
☎ 2 288 25 18

**China**

Gillette (Shanghai) Sales Co. Ltd.  
550 Sanlin Road, Pudong,  
Shanghai 200124,  
☎ 800 820 13 57

**Colombia**

Gillette de Colombia S.A.,  
Calle 100 No. 9A - 39 Piso 3.  
Bogotá, D.C.,  
☎ 9800-5-27286

**Croatia**

Iskra elektronika d.o.o.,  
Bozidara Magovca 63,  
10020 Zagreb,  
☎ 1-6 60 17 77

**Cyprus**

Kyriakos Papavasiliou Trading  
70, Kennedy Ave.,  
1663 Nicosia,  
☎ 3572 314111

**Danmark**

Gillette Group Danmark A/S,  
Tegholm Allé 15,  
2450 Kobenhavn SV,  
☎ 70 15 00 13

**Djibouti (Republique de)**

Ets. Nouraddine, Magasin de la Seine,  
12 Place du 27 Juin, B.P. 2500,  
Djibouti,  
☎ 35 19 91

**Egypt**

United Sons  
International Trading,  
25 Makram Ebied Street,  
P.O. Box 7607,  
Cairo,  
☎ 02-2740652

**España**

Braun Espanola S.A.,  
Braun Service,  
Enrique Granados, 46,  
08950 Esplugues de Llobregat  
(Barcelona),  
☎ 901 11 61 84

**Estonia**

Servest Ltd.,  
Raua 55, 10152 Tallinn,  
☎ 627 87 39

**France**

Groupe Gillette France - Division Braun,  
9, Place Marie Jeanne Bassot,  
92693 Levallois Perret Cédex,  
☎ (1) 4748 70 00,  
Minitel 3615 code Braun.

**Great Britain**

Gillette Group UK Ltd.,  
Braun Consumer Service,  
Great West Road,  
Isleworth TW7 5NP;  
Middlesex,  
☎ 0800 783 70 10

**Greece**

Berson S.A.,  
47, Agamemnonos,  
17675 Kallithea Athens,  
☎ 1-9 47 87 00

**Guadeloupe**

Ets. André Haan S.A.,  
Zone Industrielle  
B.P. 335, 97161 Pointe-à-Pitre,  
☎ 26 68 48

**Hong Kong**

Audio Supplies Company,  
Room 506,  
St. George's Building,  
2 ICE House Street,  
Hong Kong,  
☎ 25 24-93 77

**Hungary**

Kisgep KFT,  
Pannonia u. 23,  
1136 Budapest,  
☎ 13 494 955

**Iceland**

Verzlunin Pfaff h.f.,  
Grensasvegur 13,  
Box 714, 121 Reykjavik,  
☎ 5 33 22 22

**India**

Braun Division,  
c/o Gillette Div. Op. Pvt. Ltd.,  
34, Okhla Industrial Estate,  
New Delhi 110 020,  
☎ 11 68 30 218

**Iran**

Tehran Bouran Company  
Irtuc Building,  
No 874 Enghelab Ave.,  
P.O. Box 15815-1391,  
Tehran 11318,  
☎ 021 67 03 50

**Ireland (Republic of)**

Gavins Shaver Centre,  
83/84, Lower Camden Street,  
Dublin 2,  
☎ 1800 509 448

**Israel**

S. Schestowitz Ltd.,  
8 Shacham Str.,  
Tel-Aviv, 49517,  
☎ 1 800 335 959

**Italia**

Servizio Consumatori Braun  
Gillette Group Italy S.p.A.,  
Via G.B. Pirelli, 18,  
20124 Milano,  
☎ 02 / 6678623

**Jordan**

Dajani Group,  
Shamaisani/Sherif Jamil Bin Naser,  
P.O. Box 926976,  
Amman 11110,  
☎ 962-6552 5545

**Kenya**

Radbone-Clark Kenya Ltd.,  
P.O. Box 40833,  
Nairobi-Mombasa Road,  
Nairobi,  
☎ 2 82 36 60

**Korea**

STC Industries Corp. Braun Division,  
32, Mullaee-Dong 3-KA,  
Youngdeungpo-Ku,  
Seoul 150-090,  
☎ 080 258 25 89

**Kuwait**

Union Trading Co.,  
Braun Service Center,  
P.O. Box 28 Safat,  
Safat Code 13001,  
Kuwait,  
☎ 04 83 32 74

**Latvia**

Latintertehserviss Co.,  
72 Bullu Street, House 2,  
Riga 1067,  
☎ 2 40 39 11

**Lebanon**

Magnet SAL - Fattal HLDG,  
P.O. Box 110-773,  
Beirut,  
☎ 1 51 20 02

**Libya**

Al-Muddy Joint-Stock Co.,  
Istanbul Street 6,  
P.O. Box 4996, Tripoli,  
☎ 21 333 3421

**Lithuania**

Elektronas AB,  
Kareiviu 6,  
2600 Vilnius,  
☎ 277 76 17

**Luxembourg**

Sogel S.A.,  
1 Dernier Sol, BP 1941,  
1019 Bonnevoie,  
☎ 4 00 50 51

**Malaysia**

Gillette Malaysia Sdn. Bhd.,  
Braun Customer Service,  
11 A Persiaran Selangor,  
40200 Shah Alam,  
☎ 3 55 19 23 10

**Malta**

Kind's,  
287, Republic Street,  
Valletta VLT04,  
☎ 24 71 18

**Maroc**

Indimar S.A.,  
86, rue de Chaouia  
(ex. rue Colbert),  
Casablanca, 20 000,  
☎ 2 26 86 31

**Martinique**

Decius Absalon,  
23 Rue du Vieux-Chemin,  
97201 Fort-de-France,  
☎ 73 43 15

**Mauritius**

J. Kalachand & Co. Ltd.,  
Bld DBM Industrial Estate,  
Stage 11,  
Plaine Lauzun,  
☎ 2 12 84 13

**Mexico**

Gillette Manufactura, S.A. de C.V./  
Gillette Distribuidora, S.A. de C.V.  
Atomo No. 3  
Parque Industrial Naucalpan  
Naucalpan de Juarez  
Estado de México, C.P. 53370  
☎ 01-800-508-58-00

**Nederland**

Gillette Groep Nederland BV,  
Visseringlaan 20-22,  
2288 ER Rijswijk,  
☎ 070-4 13 16 58

**Netherlands Antilles**

Boelchand's Ltd,  
Heerenstraat 4 B,  
P.O. Box 36,  
Curacao, 00802,  
Netherlands Antilles  
☎ 9 61 22 62

**New Zealand**

Key Service Ltd.,  
c/o Gillette NZ,  
69 Druces Rd.,  
Manakau City,  
Auckland,  
☎ 9-262 58 35

**Nippon**

Braun Gillette Japan Inc.,  
Siber Hegner Bldg.,  
7th Floor,  
89-1 Yamashita-cho, Naka-ku,  
P.O. Box 247,  
Yokohama 231-0023,  
☎ 045-6817591

**Norge**

Gillette Group Norge AS,  
Nils Hansensvei 4,  
P.O. Box 79 Bryn,  
0667 Oslo,  
☎ 022-72 88 10

**Oman (Sultanate of)**

Naranjee Hirjee & Co. LLC.,  
10 Ruwi High,  
P.O. Box 9, Muscat 113,  
☎ 703 660

**Pakistan**

Gillette Pakistan Ltd.,  
Dr. Ziauddin Ahmend Road,  
Karachi 74200,  
☎ 21 56 88 930

**Paraguay**

Paraguay Trading S.A.,  
Avda. Artigas y Cacique Cara Cara,  
Asunción,  
☎ 21203350/48/46

**Philippines**

Gillette Philippines Inc.,  
Braun Service Centre  
Villongco Road, Sucat,  
Paranaque City,  
☎ 2 8 42 31 54

**Poland**

Gillette Poland S.A.,  
Budynek Orion,  
ul. Domaniewska 41,  
02-672 Warszawa,  
☎ 22 548 89 74

**Portugal**

Gillette Portuguesa, Ltd., Braun Service,  
Rua Tomás da Fonseca,  
Torre G-9ºB,  
1600-209 Lisboa,  
☎ 808 2 000 33

**Qatar**

Al Baker Trading Co.,  
P.O. Box 9, Doha,  
☎ 04 15 0 57

**Réunion**

Dindar Confort,  
58, rue Maréchal Leclerc,  
P.O. Box 12,  
97400 St. Denis,  
☎ 40 12 02

**Romania**

Gillette Romania srl.  
Calea Floreasca nr. 133-137  
et 1, sect 1,  
71401 Bucuresti  
☎ 01-2319656

**Russia**

RTC Sovinservice,  
Rusakovskaya 7,  
107140 Moscow,  
☎ (095) 264 96 02

**Saudi Arabia**

Salem M. Bakhawain Sons,  
P.O. Box 743, Tabuk Street,  
21421 Jeddah,  
☎ 657 31 11

**Schweiz/Suisse/Svizzera**

Telion AG, Rütistrasse 26,  
8952 Schlieren,  
☎ 0844-88 40 10

**Singapore (Republic of)**

Beste (S) Pte. Ltd.,  
6 Tagore Drive,  
# 03-04 Tagore Industrial Building,  
Singapore 787623,  
☎ 4 552 24 22

**Slovakia**

Techno Servis Bratislava spol. s.r.o.,  
Bajzova 11/A,  
82108 Bratislava,  
☎ (02) 555 68 161

**Slovenia**

Coming d.d.,  
Slovenceva 024,  
1000 Ljubljana,  
☎ 386-01-560-40-00

**South Africa (Republic of)**

Fixnet After Sales Service,  
17B Allandale Park,  
P.O. Box 5716,  
Cnr Le Roux and Morkels Close,  
Johannesburg 1685,  
Midrand, Gauteng,  
☎ 11 315 9260/1

**St. Maarten**

Ashoka,  
P.O. Box 79,  
Phillipsburg,  
Netherlands Antilles,  
☎ 52 29 31

**St. Thomas**

Boelchand's Ltd.,  
31 Main Street,  
P.O. Box 5667,  
00803 St. Thomas,  
US Virgin Islands,  
☎ 340 776 0302

**Suomi**

Gillette Group Finland Oy/Braun,  
P.O. Box 9,  
Niittykatu 8, PL 9, 02200 Espoo,  
☎ 09-45 28 71

**Sverige**

Gillette Group Sverige AB,  
Dept. Sweden, Stockholm Gillette  
Räsundavägen 12, Box 702,  
16927 Solna,  
☎ 020-21 33 21



**Syria**

c/o Khalil Daoud  
Amro Ibn Kalthoum Str.  
Unisyria, P.O. Box 35002,  
Damascus,  
☎ 11 622 28 81

**Taiwan**

Audio & Electr. Supplies Ltd.,  
Brothers Bldg., 10th Floor,  
85 Chung Shan N Rd., Sec. 1,  
Taipei (104),  
☎ 0 80 221 630

**Thailand**

Gillette Thailand Limited,  
109 Moo 4,  
Chalongkrung Rd.,  
Lamplatew Ladkrabang, Bangkok 10520,  
☎ 645-0800 22 16 30

**Tunesie**

Generale d'Equipement Industr.,  
34 rue du Golfe Arabe,  
Tunis, 2000,  
☎ 00216 171 68 80

**Turkey**

Gillette Sanayi ve Ticaret A.S.,  
Polaris Is Merkezi, Ahi Evran Cad., No:1,  
80670 Maslak, Istanbul,  
☎ 0212-473 75 85

**United Arab Emirates**

The New Store,  
P.O. Box 3029,  
Al Suog Street No-10,  
Dubai,  
☎ 43 53 45 06

**Uruguay**

Driva S.A.,  
Marcelilno Sosa 2064,  
11800 Montevideo,  
☎ 2 924 95 76

**USA**

The Gillette Company - SBMC  
Braun Consumer Service,  
1, Gillette Park 4k-16,  
Boston, MA 02127-1096,  
☎ 1-800-272-8611

**Venezuela**

Gillette de Venezuela S.A.,  
Av. Blandin, Centro San Ignacio  
Torre Copérnico, Piso 5  
La Castellana, Caracas  
☎ 0800-4455388

**Yemen (Republic of)**

Saba Stores for Trading,  
26th September Street,  
P.O. Box 5278,  
Taiz,  
☎ 967 4-25 23 80

**Yugoslavia**

BG Elektronik,  
Bulevar revolucije 34,  
11000 Beograd,  
☎ 11 3240 030



# Braun Multiquick/Minipimer professional

MR 5550

MR 5550 CA, MR 5550 MCA

Garantiekarte  
Guarantee Card  
Carte de garantie  
Tarjeta de garantía  
Cartão de garantia  
Carta di garanzia  
Garantiebewijs  
Garantibevis  
Köpbevis  
Takuukortti  
Karta gwarancyjna  
Záruční list  
Záručný list  
Κάρτα εγγυήσεως  
Гарантийный талон  
بطاقة تأمين دولية

Kaufdatum  
Date of purchase  
Date d'achat  
Fecha de adquisición  
Data de compra  
Data d'acquisto  
Koopdatum  
Købsdato  
Kjøpsdato  
Inköpsdatum  
Ostöpäivä  
Data zakupu  
Ημερομηνία αγοράς  
Дата покупки  
تاريخ الشراء

Service notes

Stempel und Unterschrift des Händlers  
Stamp and signature of dealer  
Cachet et signature du commerçant  
Sello y firma del proveedor  
Carimbo e assinatura do vendedor  
Timbro e firma del negozio  
Stempel en handtekening van de handelaar  
Forhandlerens stempel og underskrift  
Stempel og underskrift av forhandleren  
Återförsäljares stämpel och underskrift  
Pieczętko punktu sprzedaży i podpis sprzedawcy  
Razítko a podpis prodeje  
Pečiatka a podpis predávajúceho  
Σφραγίδα και υπογραφή καταστήματος  
Штамп магазина и подпись продавца  
امضاء و ختم الموزع

# Braun Multiquick/Minipimer professional

MR 5550

MR 5550 CA, MR 5550 MCA

Registriertkarte  
Registration Card  
Carte de contrôle  
Tarjeta de registro  
Cartão de registro  
Cartolina di registrazione  
Registratiekaart  
Registreringskort  
Karta rejestracyjna  
Registrační list  
Registračný list  
Κάρτα καταχώρησης  
Регистрационная карточка  
بطاقة التسجيل

Kaufdatum  
Date of purchase  
Date d'achat  
Fecha de adquisición  
Data de compra  
Data d'acquisto  
Koopdatum  
Kjøpsdato  
Inköpsdatum  
Data zakupu  
Ημερομηνία αγοράς  
Дата покупки  
تاريخ الشراء

Name und vollständige Anschrift des Käufers  
Name and full address of purchaser  
Nom et adresse complète de l'acheteur  
Nombre y dirección completa del comprador  
Nome e direção completa do comprador  
Nome e indirizzo completo dell'acquirente  
Naam en volledig adres van de koper  
Kjøperens navn og adresse  
Köparens namn och fullständiga adress  
Imię i nazwisko oraz adres kupującego  
Meno a plná adresa kupujúceho  
Meno a úplná adresa kupujúceho  
Όνομα και πλήρης διεύθυνσις αγοραστή  
Место покупки  
الاسم والعنوان الكامل للمشتري

Stempel und Unterschrift des Händlers  
Stamp and signature of dealer  
Cachet et signature du commerçant  
Sello y firma del proveedor  
Carimbo e assinatura do vendedor  
Timbro e firma del negozio  
Stempel en handtekening van de handelaar  
Stempel og underskrift av forhandleren  
Återförsäljares stämpel och underskrift  
Pieczętko punktu sprzedaży i podpis sprzedawcy  
Razítko a podpis prodeje  
Pečiatka a podpis predávajúceho  
Σφραγίδα και υπογραφή καταστήματος  
Штамп магазина и подпись продавца  
امضاء و ختم الموزع

## Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>