BRAUN

MultiQuick 9

Type HB901AI

Register your product
www.braunhousehold.com/register

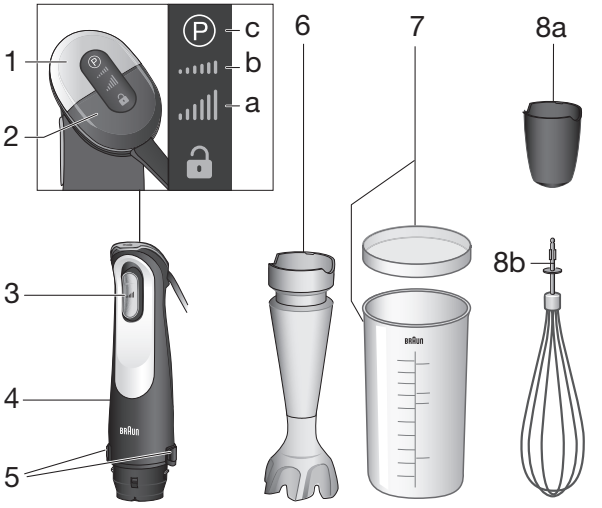
Hand blender

Deutsch	11
English	20
Francais	28
Espanol	37
Portugues	46
Italiano	55
Nederlands	64
Dansk	72
Norsk	80
Svenska	88
Suomi	96
Polski	104
Česky	113
Slovensky	121
Magyar	129
Hrvatski	138
Slovenski	146
Türkçe	154
Română (RO/MD)	162
Ελληνικά	171
Қазақша	180
Русский	189
Українська	199
عربي	214

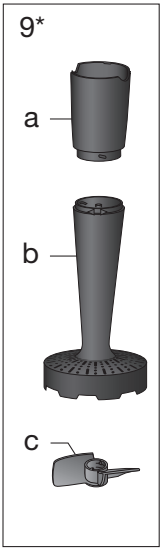
© Copyright 2020. All rights reserved
De'Longhi Braun Household GmbH
Carl-Ulrich-Straße 4
63263 Neu-Isenburg/Germany

5722114234/07.20

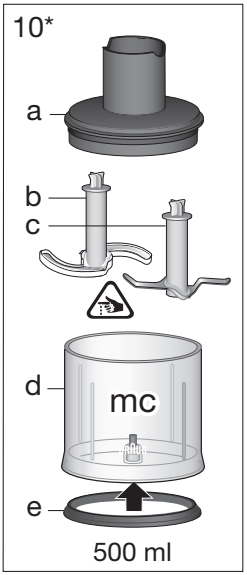
MQ 9175XL-9187XLI-9195XLI INT
DE/UK/FR/ES/PT/IT/NL/DK/NO/SE/FI/PL/CZ/SK/HU/HR/
SI/TR/RO/MD/GR/KZ/RU/UA/AR



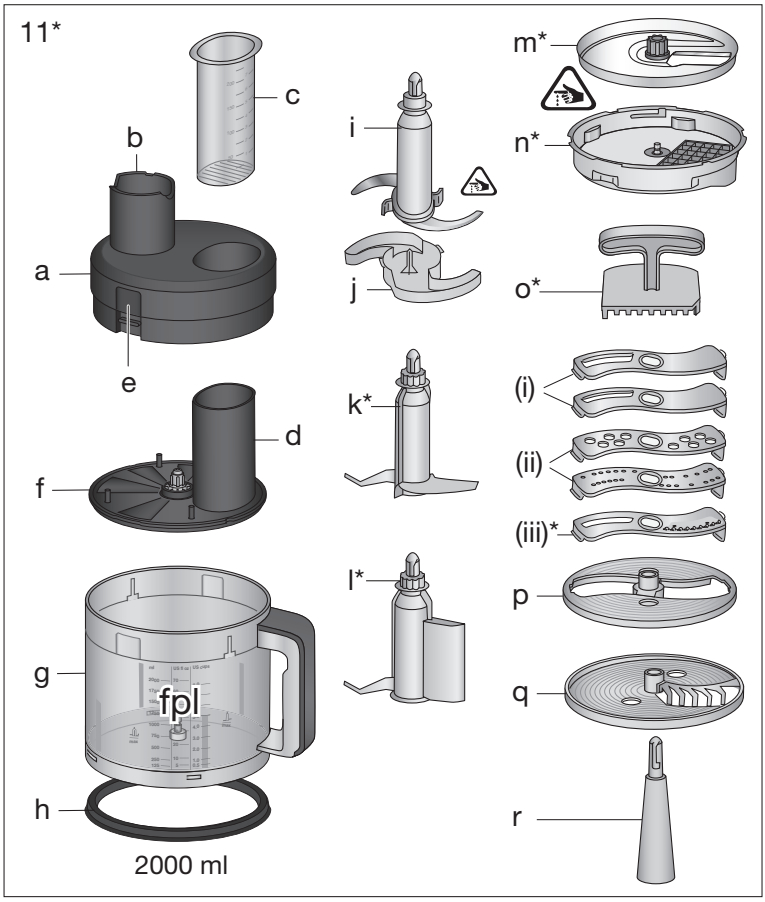
220-240V~ 50/60 Hz 1000-1200W



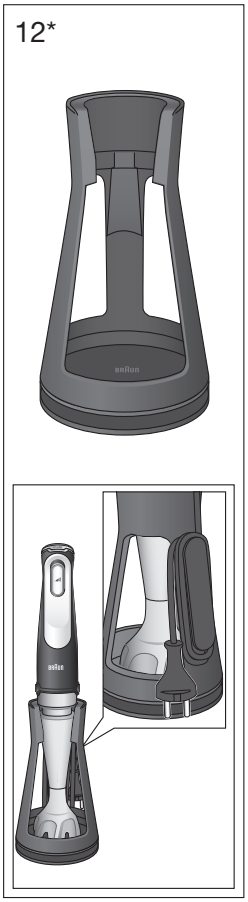
* certain models only

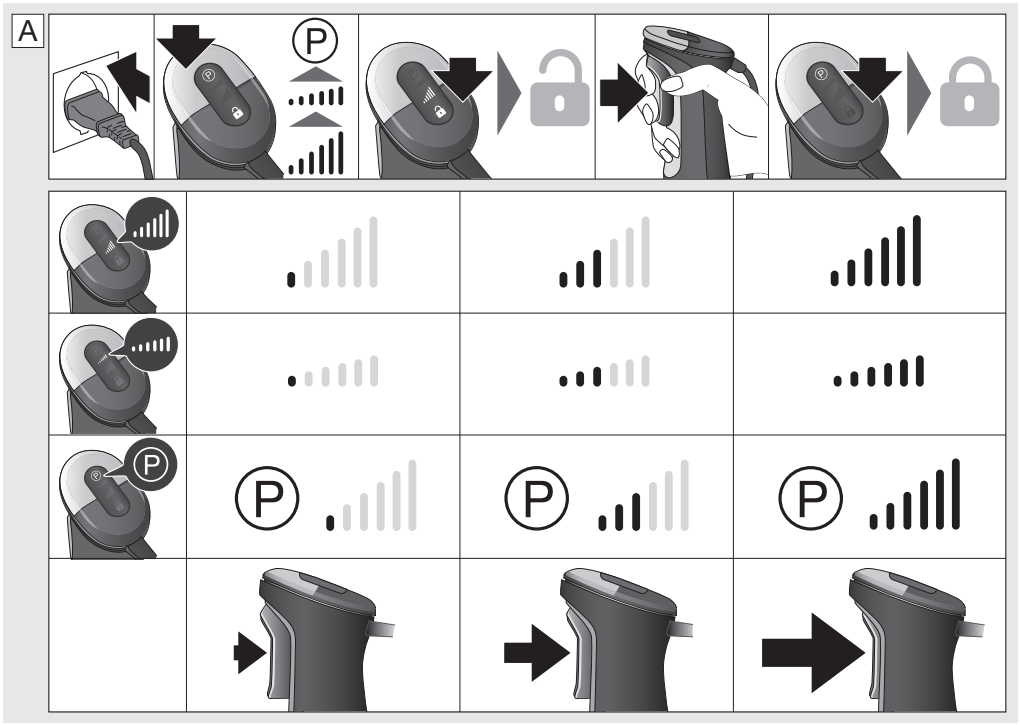


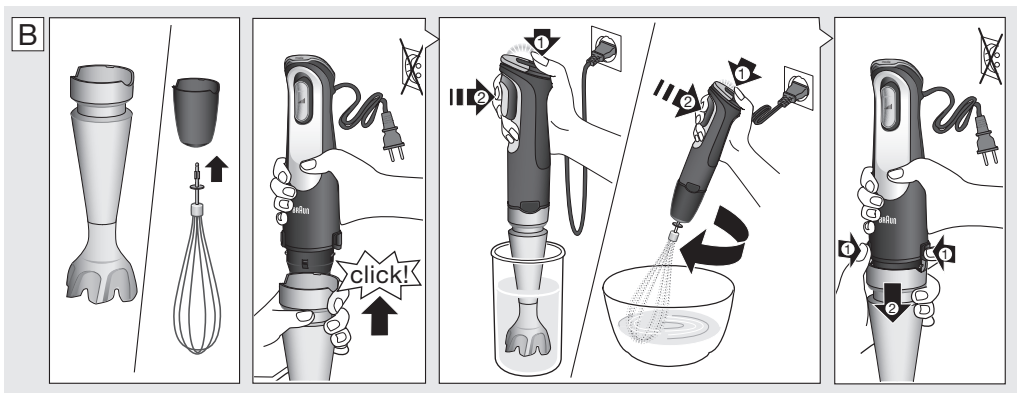
500 ml

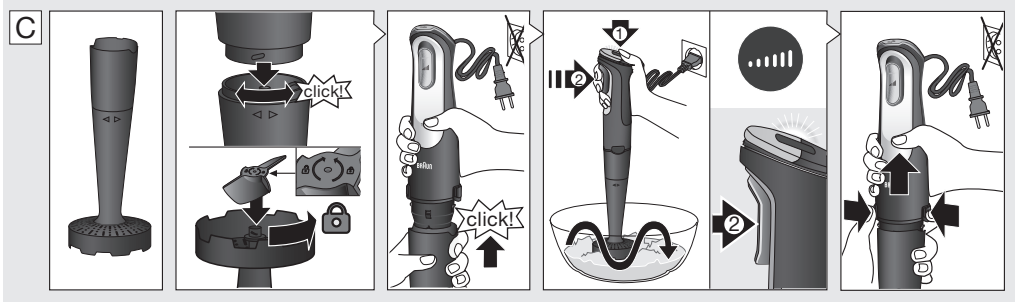


2000 ml

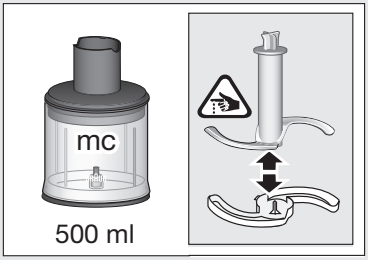


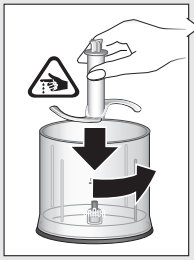

A
P
P
P
P

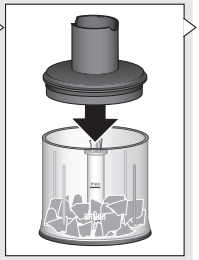

B
click!
1
2

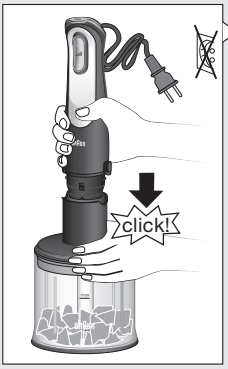

C
click!
click!
1
2

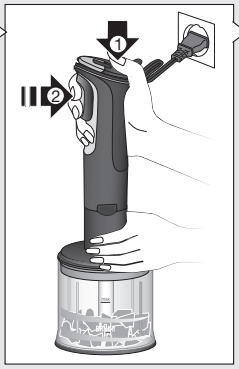
D

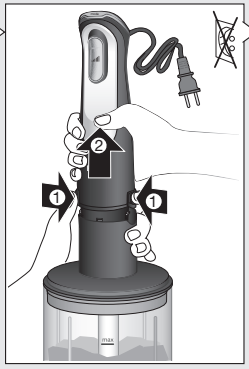


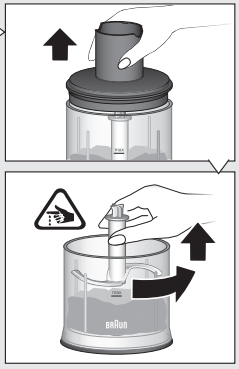






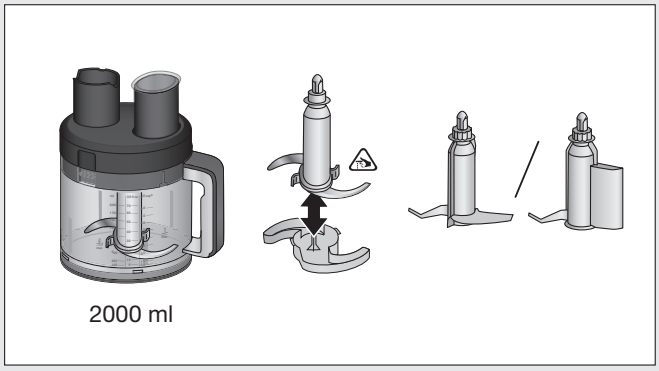


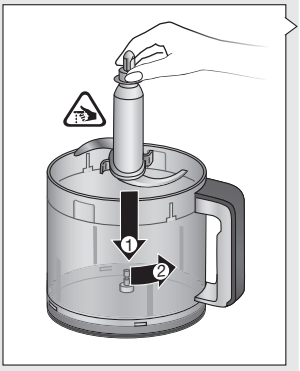


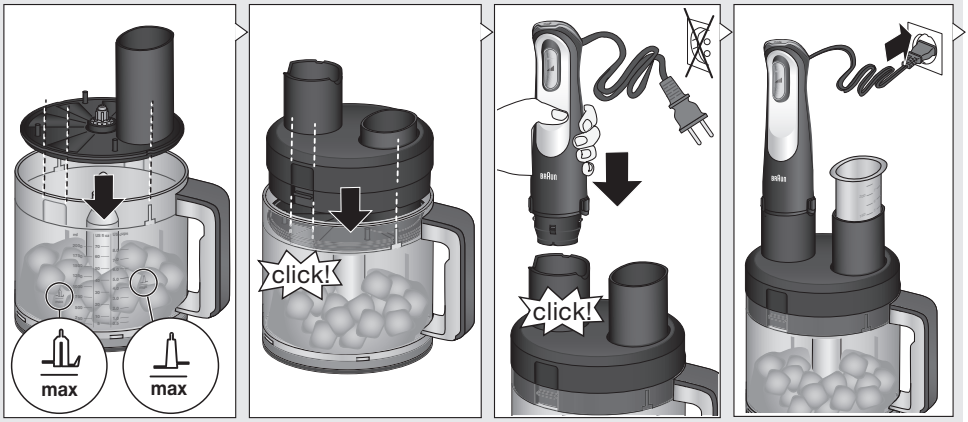


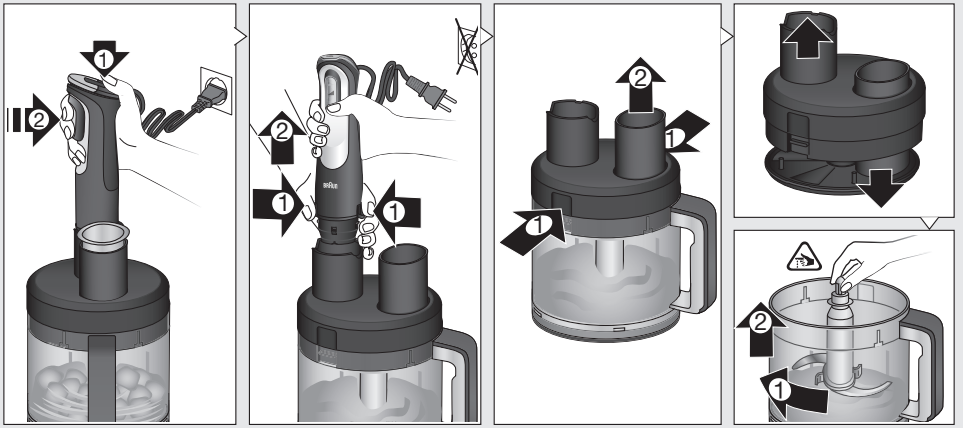
		Parmesan						
	2 cm	2 cm				2 cm		
max.	300 g	200 g	30 g	200 g	20	200 g	250 g	350 g
imode			Ⓟ					
sec.	10	15	15x	5	10	10	5	20

E





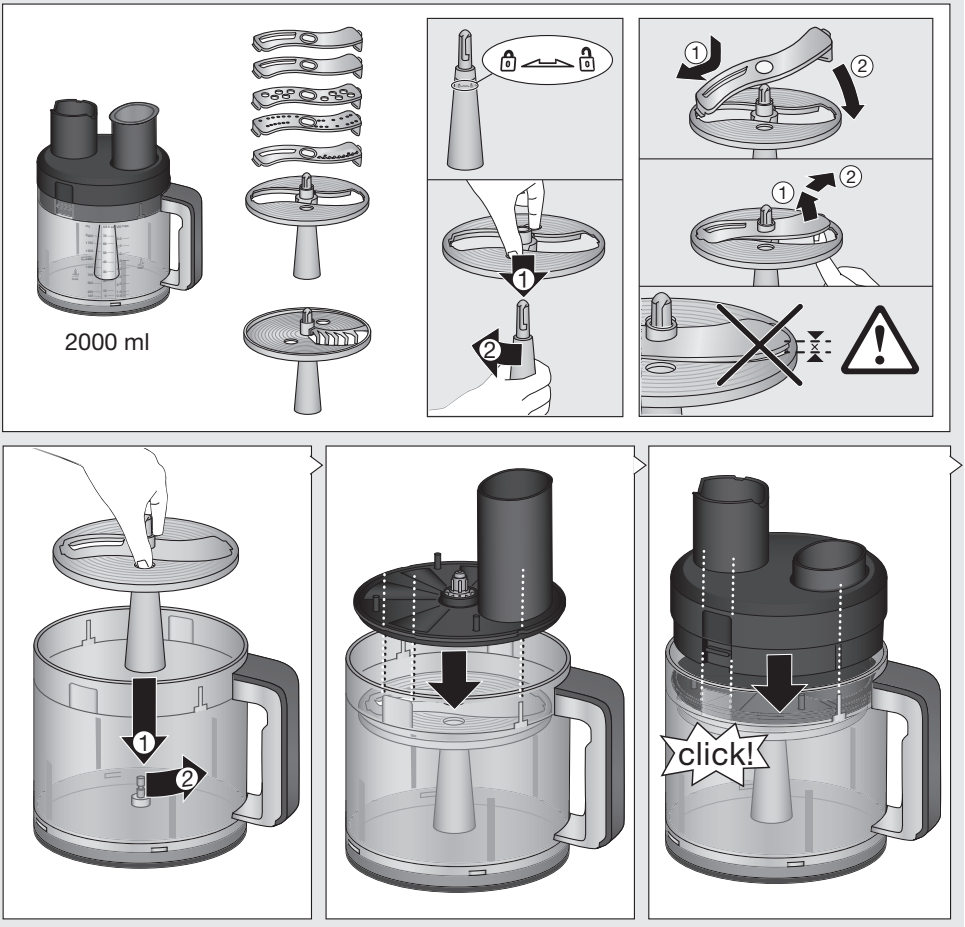


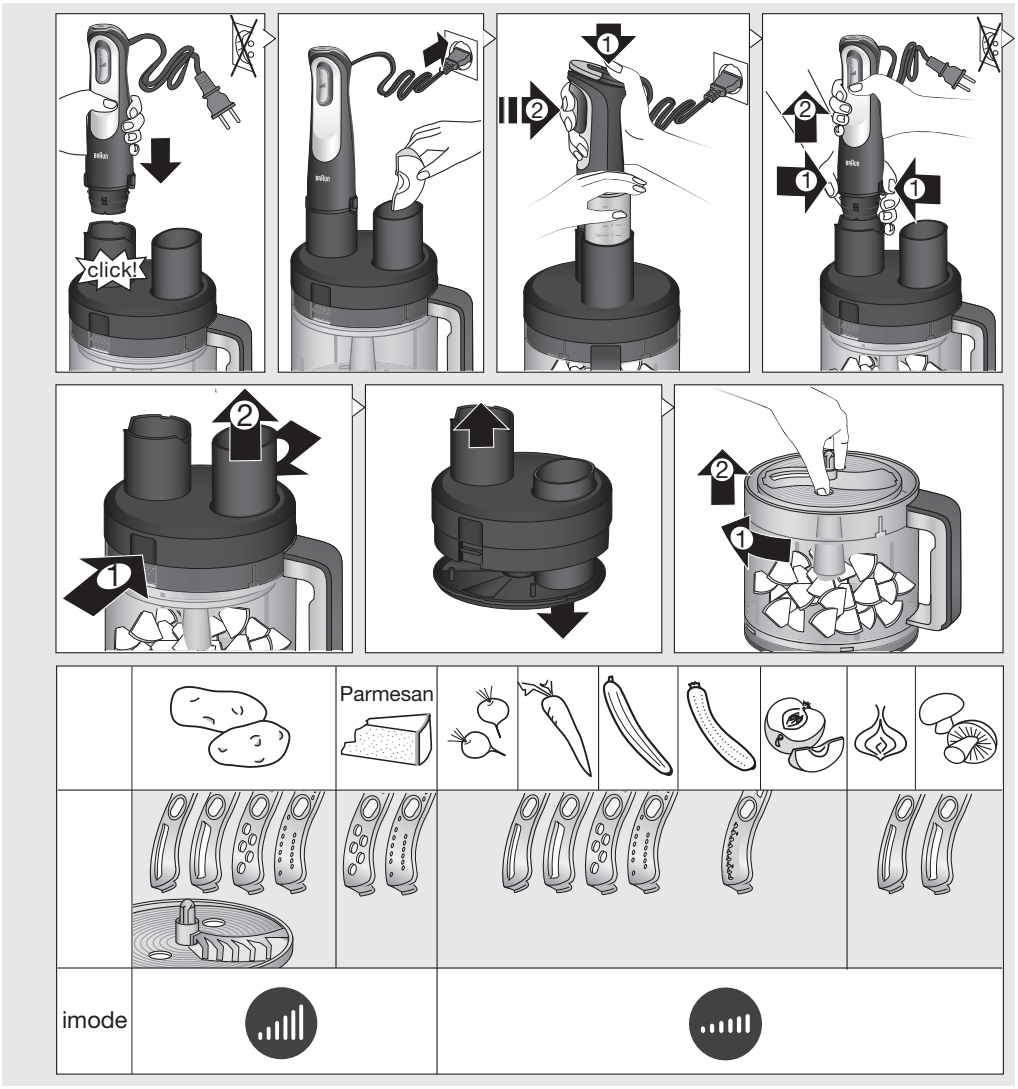


		Parmesan							
	2 cm	2 cm							
max.	700 g	500 g	40 g	4	500 g	600 g	400 g	600 g	600 g
imode									
sec.	15-30	20-60	15	60	10-15	30-60	40	10-15	15

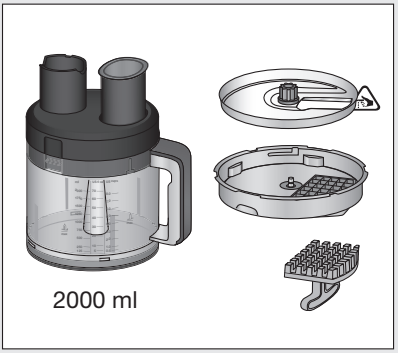
max.	500 g	500 g	300 g	500 g	500 g	300 g	500 g
imode							
sec.	60				60		

F

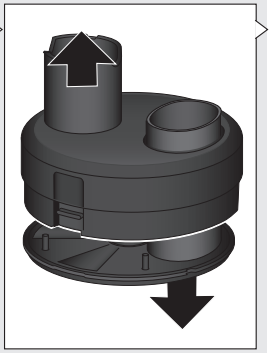




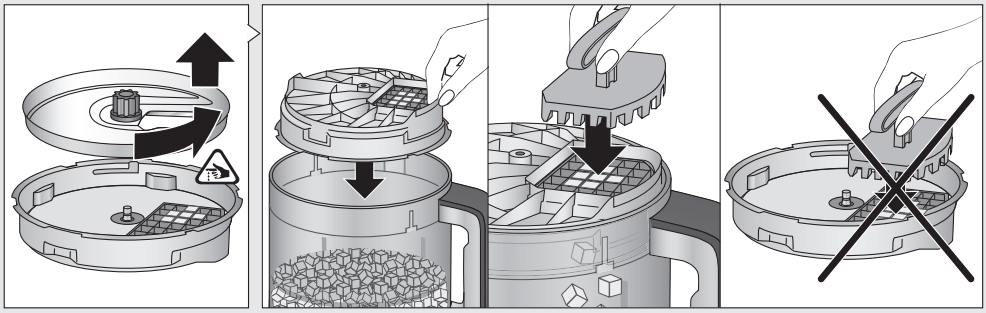
G

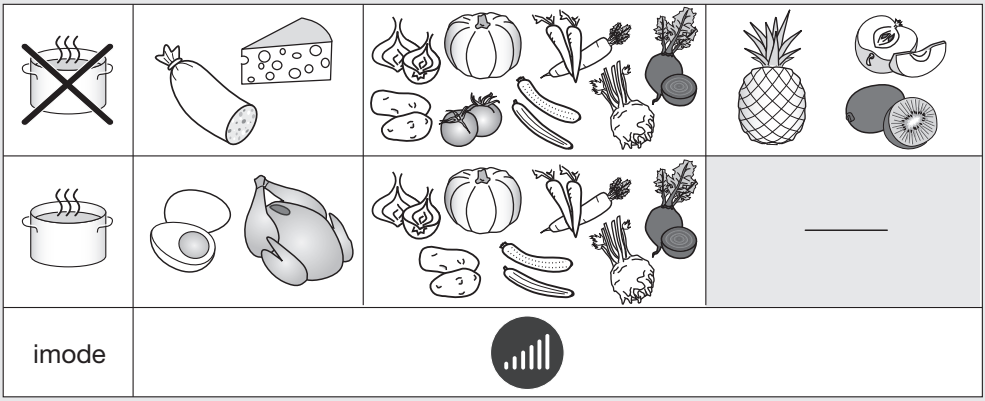


Assembly video

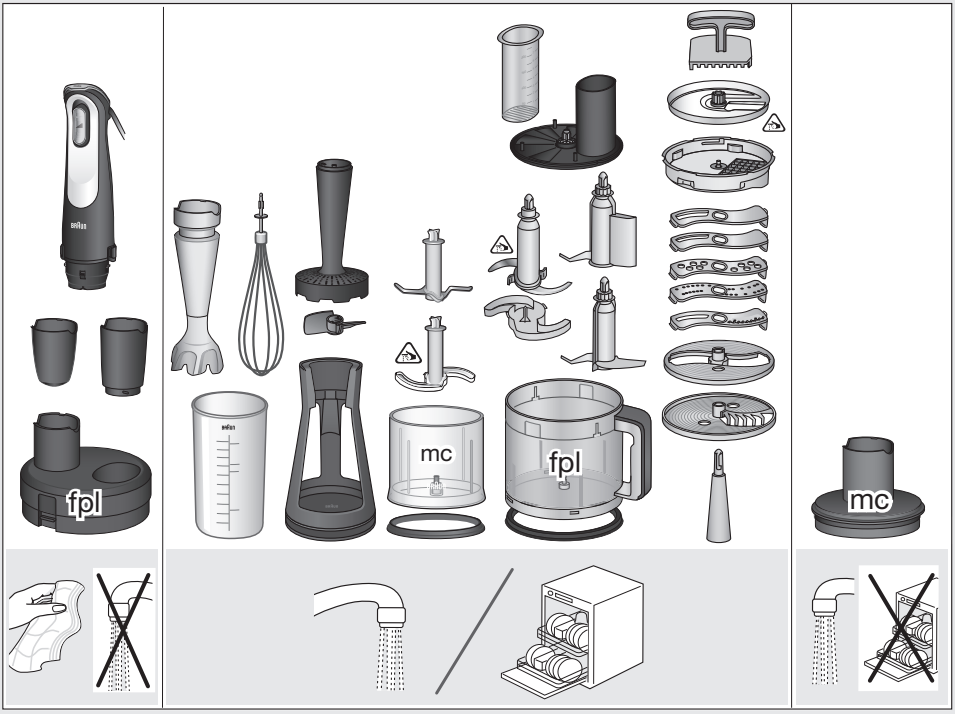


1
2
click!
click!
1
2
2
1
1
2
1
1
2
1





H



Deutsch

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

Vor dem Gebrauch

Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig und vollständig, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen und bewahren diese zum späteren Gebrauch auf. Entfernen Sie alle Verpackungsteile und Aufkleber und entsorgen diese ordungsgemäß.

Vorsicht

- Die Messer sind sehr scharf. Behandeln Sie die Messer mit größter Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden.
- Vorsicht beim Entleeren der Schüssel und während der Reinigung mit scharfen Messern.
- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Wenn das Anschlusskabel beschädigt ist, muss dieses vom Hersteller, dessen Kundendienst oder ähnlich qualifiziertem Fachpersonal ersetzt werden, um Gefahr für den Benutzer zu vermeiden.
- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker wenn es unbeaufsichtigt ist, vor dem Zusammenbau, Auseinandernehmen, Reinigen oder Aufbewahren.
- Prüfen Sie vor der Inbetriebnahme, ob die Spannungsangabe auf dem Gerät mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.
- Dieses Gerät ist ausschließlich zum Gebrauch im Haushalt und für haushaltsübliche Mengen konstruiert.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den in der Bedienungsanleitung beschriebenen Zweck. Jeder Missbrauch kann zu Verletzungen führen.
- Keines der Teile darf im Mikrowellen-Herd verwendet werden.
- Bitte reinigen Sie alle Teile vor dem ersten Gebrauch oder nach Bedarf gemäß den Anweisungen im Abschnitt Pflege und Reinigung.

Teile und Zubehör

1 imode Progammtaste
   a hohe Geschwindigkeit
   b niedrige Geschwindigkeit
   c pulsen
2 Sicherheitstaste
3 Smartspeed Regler / stufenlose Geschwindigkeitsanpassung
4 Motorteil
5 EasyClick Plus Entriegelungstasten
6 ActiveBlade-Mixstab
7 Becher mit Deckel
8 Schlagbesen
   a Getriebeteil
   b Schlagbesen
9 Stampfer
   a Getriebeteil
   b Pürierschaft
   c Stampfereinsatz
10 500-ml-Zerkleinerer «mc»
   a Deckel (mit Getriebe)
   b Messer
   c Eismesser
   d Zerkleinerer-Topf
   e Anti-Rutsch-Ring
11 2000-ml-Multifunktions-Zubehör XL mit Würfelschneider «fpl»
   a Deckel (mit Getriebe)
   b Kupplung für Motorteil
   c Stopfer
   d Einfüllschacht
   e Verriegelung
   f Spritzschutz
   g Arbeitsbehälter
   h Anti-Rutsch-Ring
   i Messer

j Messerschutz
k Teigwerkzeug
l Knetwerkzeug
m Würfelschneider-Messer
n Würfelschneider-Träger
o Reinigungsstopfer
p Einsatzträger
(i) Schneideinsatz (fein, grob)
(ii) Raspeleinsätze (fein, grob)
(iii) Julienne-_Einsatz
q Pommes-Frites-Scheibe
r Scheibenträger
12 Halterung zur Aufbewahrung

Gebrauch des Gerätes

Smartspeed Regler für stufenlose Geschwindigkeitsanpassung

Einmal drücken für alle Geschwindigkeiten. Je fester Sie drücken, desto höher die Geschwindigkeit. Je höher die Geschwindigkeit, desto schneller und feiner das Verarbeitungsergebnis.

Einhändige Bedienung: Mit dem Smartspeed Regler (3) können Sie mit einer Hand das Gerät einschalten und gleichzeitig die Geschwindigkeit stufenlos regeln.

Bedienung des Pürierstabs
Erstgebrauch: Entfernen Sie die rote Lasche vom Motorteil (4), um die Transportsicherung zu entfernen.

Einschalten (A)

Das Gerät wird mit einer imode-Programmtaste (1) und einer Sicherheitstaste (2) zum Loslassen des Smartspeed Reglers (3) geliefert. Befolgen Sie die Anweisungen zum Starten des Geräts:

- Durch Drücken der silbernen Taste können Sie einen der drei verschiedenen Modi auswählen (hohe Geschwindigkeit, niedrige Geschwindigkeit, pulsen).
- Mit Hilfe der 3 Modi können Sie entscheiden, wie die Lebensmittel verarbeitet werden sollen. Das Programmtastenlicht leuchtet weiß, um den gewählten Modus anzuzeigen.
- Mit der hohen Geschwindigkeit (1a) erhalten Sie die volle verfügbare Geschwindigkeit. Dies ist die Standardposition des Modus.
- Niedrige Geschwindigkeit (1b) verringert die Geschwindigkeit, selbst wenn Sie den Smartspeed-Regler vollständig drücken.
- Das pulsen (1c) kann verwendet werden, um größere Lebensmittelstücke auseinanderzubrechen oder die Textur von Lebensmitteln beim Zerkleinern zu steuern. Drücken Sie den Smartspeed-Regler für kurze Intervalle.
- Drücken Sie nach Auswahl des Modus die Sicherheitstaste (2) mit dem Daumen.
- Drücken Sie dann sofort den Smartspeed Regler entsprechend der gewünschten Geschwindigkeit. HINWEIS: Wenn der Smartspeed Regler nicht innerhalb von 2 Sekunden gedrückt wird, lässt sich das Gerät aus Sicherheitsgründen nicht einschalten. Die Kontroll-Leuchte blinkt rot. Um das Gerät einzuschalten, beginnen Sie erneut mit dem ersten Schritt.
- Während des Gebrauchs muss die Sicherheitstaste nicht gedrückt bleiben.

Kontroll-Leuchte	Gerät / Betriebszustand
Sicherheitstastenlicht Rotes Blinken	Gerät ist betriebsbereit.
Sicherheitstastenlicht aus	Gerät ist entriegelt (Sicherungstaste ist gedrückt) und kann eingeschaltet werden.
Standby-Modus nach 10 Minuten. Alle Lichter gehen aus.	Das Gerät ist wieder aktiv, wenn eine Taste gedrückt wird.
Sicherheitstastenlicht leuchtet Rot und alle Programmtastenlichter blinken	Das Gerät ist überhitzt. Lassen Sie das Gerät eine Stunde abkühlen. Es kann wieder verwendet werden, wenn das Programmtastenlicht konstant leuchtet und das Sicherheitstastenlicht wieder blinkt.

ActiveBlade-Mixstab (B)

Der Pürierstab ist mit einem ActiveBlade-Mixstab ausgestattet, welcher dem Messer ermöglicht sich bis zum Spritzschutz drücken zu lassen. Die Anpassung erfolgt automatisch durch drücken, wodurch der Stab insbesondere zum Pürieren harter Lebensmittel, wie rohem Obst und Gemüse, geeignet ist.

Er eignet sich auch ideal zum Zubereiten von Dips, Saucen, Salatdressings, Suppen, Babynahrung sowie Getränken, Smoothies und Milchshakes.

Wählen Sie die höchste Geschwindigkeit für beste Ergebnisse.

Zusammenbau und Bedienung
- Klicken Sie den ActiveBlade-Mixstab (6) auf das Motorteil, bis er hörbar einrastet.
- Halten Sie den Pürierstab in den Becher und schalten Sie das Gerät ein.
- Mixen Sie die Zutaten mit einer leichten Auf-undab-Bewegung, bis sie die gewünschte Konsistenz erreicht haben. Abhängig vom ausgeübten Druck wird das Messer des ActiveBlade-Mixstabes innerhalb des Spritzschutzes nach unten gedrückt.

- Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Netzstecker und drücken Sie die EasyClick Plus Entriegelungstasten (5), um den ActiveBlade-Mixstab zu entfernen.

Vorsicht
- Beim Eintauchen in Flüssigkeiten und Zutaten dürfen diese die grüne Linie des ActiveBlade-Mixstabs nicht überschreiten.
- Wenn Sie das Gerät zum Pürieren heißer Lebensmittel in einem Topf verwenden, nehmen Sie diesen von der Kochstelle und achten Sie darauf, dass die Flüssigkeit nicht kocht. Lassen Sie heiße Lebensmittel etwas abkühlen, um eine Verbrühung zu vermeiden.
- Lassen Sie den Pürierstab nicht in einem heißen Topf auf der Kochstelle stehen, wenn er nicht in Gebrauch ist.
- Kratzen Sie mit dem ActiveBlade-Mixstab nicht über den Boden von Pfannen oder Töpfen.
- Arbeiten Sie nicht länger als 2 Minuten ununterbrochen.
- Lassen Sie das Gerät 5 Minuten lang abkühlen, bevor Sie damit weiterarbeiten.

Beispielrezept: Mayonnaise
250 g Öl (z. B. Sonnenblumenöl)
1 Ei und 1 Eigelb
1 bis 2 Esslöffel Essig
Salz und Pfeffer zum Abschmecken
- Geben Sie alle Zutaten (Raumtemperatur) in der genannten Reihenfolge in den Becher.
- Stellen Sie den ActiveBlade-Mixstab auf den Boden des Bechers. Mixen Sie mit maximaler Geschwindigkeit, bis das Öl beginnt zu emulgieren.
- Bewegen Sie den ActiveBlade-Stab langsam nach oben und wieder nach unten, um das restliche Öl einzuarbeiten.
  HINWEIS: Verarbeitungszeit: 1 Minute für Salate und bis zu 2 Minuten für eine dickere Mayonnaise (z. B. für Dips).

Schlagbesen (B)

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

Zusammenbau und Bedienung
- Stecken Sie den Schlagbesen (8b) in das Getriebeteil (8a).
- Richten Sie das Motorteil und den montierten Schlagbesen aneinander aus und drücken Sie die Teile zusammen, bis sie hörbar einrasten.
- Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker und drücken Sie die EasyClick Plus Entriegelungstasten, um das Motorteil zu entfernen.
  Ziehen Sie dann den Schlagbesen aus dem Getriebeteil.
- Arbeiten Sie nicht länger als 3 Minuten ununterbrochen.
- Lassen Sie das Gerät 3 Minuten lang abkühlen, bevor Sie damit weiterarbeiten.

Tipps für optimale Ergebnisse
- Halten Sie den Schlagbesen leicht schräg und bewegen ihn im Uhrzeigersinn.
- Beginnen Sie mit einer langsamen Geschwindigkeit um ein Herausspritzen zu vermeiden und verwenden Sie den Schlagbesen in tiefen Behältern oder Töpfen.
- Halten Sie den Schlagbesen in eine Schüssel und schalten Sie das Gerät erst dann ein.
- Achten Sie vor dem Schlagen von Eiweiß immer darauf, dass Schlagbesen und Becher vollständig sauber sind und keine Fettrückstände aufweisen. Schlagen Sie jeweils maximal 4 Eiweiß.

Beispielrezept: Schlagsahne
400 ml gekühlte Sahne (Fettgehalt von mind. 30 %, 4 bis 8 °C)
- Beginnen Sie mit einer langsamen Geschwindigkeit (leichter Druck auf den Smartspeed Regler) und erhöhen Sie die Geschwindigkeit (festerer Druck auf den Smartspeed Regler) während des Schlagens.
- Verwenden Sie stets frische gekühlte Sahne, um mehr Volumen und ein festeres Ergebnis zu erzielen.

Stampfer (C)

Mit dem Stampfer können Sie gekochtes Gemüse und Obst wie Kartoffeln, Süßkartoffeln, Tomaten, Pflaumen und Äpfel stampfen.

Vor dem Gebrauch
- Verarbeiten Sie keine harten oder ungekochten Lebensmittel, da das Gerät dadurch beschädigt werden kann.
- Entfernen Sie Schale, Kerne, Steine und andere harte Teile. Kochen Sie das Obst/Gemüse, gießen Sie es ab und stampfen Sie es erst dann.

Zusammenbau und Bedienung
- Befestigen Sie das Getriebeteil (9a) durch drehen im Uhrzeigersinn am Pürierschaft (9b), bis es hörbar einrastet.
- Drehen Sie den Stampfer um, setzen Sie den Stampfereinsatz (9c) auf den Zapfen in der Mitte und drehen ihn gegen den Uhrzeigersinn fest. (Wenn das Getriebeteil nicht korrekt montiert ist, rastet der Stampfereinsatz nicht sicher ein.)
- Richten Sie den montierten Stampfer und das Motorteil aneinander aus und drücken Sie die beiden Teile zusammen, bis sie hörbar einrasten. Schließen Sie das Gerät an.
- Halten Sie den Stampfer in die Zutaten und schalten Sie das Gerät ein.
- Bewegen Sie den Stampfer mit einer leichten Auf-und-ab-Bewegung durch die Zutaten, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

- Lassen Sie den Smartspeed Regler los und achten Sie darauf, dass sich der Stampfer nicht mehr dreht, bevor Sie ihn aus dem Mixbehälter entfernen.
- Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker. Durch drehen im Uhrzeigersinn nehmen Sie den Stampferaufsatz (9c) ab.
- Drücken Sie die EasyClick Plus Entriegelungstasten, um den Stampfer vom Motorteil zu entfernen. Trennen Sie das Getriebeteil vom Stab, indem Sie gegen den Uhrzeigersinn drehen.

Vorsicht
- Verwenden Sie den Stampfer niemals in einem Topf auf eingeschalteter Herdplatte.
- Nehmen Sie den Topf immer von der Herdplatte und lassen Sie ihn etwas abkühlen.
- Stellen Sie den Topf auf eine stabile, ebene Fläche und halten Sie ihn mit der freien Hand fest.
- Klopfen Sie den Stampfer während oder nach der Benutzung nicht am Rand des Kochtopfes ab. Entfernen Sie mit einem Spatel die Lebensmittelreste.
- Für beste Ergebnisse beim Stampfen sollte der Topf o. ä. nie mehr als bis zur Hälfte gefüllt sein.
- Arbeiten Sie nicht länger als 1 Minute ununterbrochen.
- Lassen Sie das Gerät 4 Minuten lang abkühlen, bevor Sie damit weiterarbeiten.

Beispielrezept: Kartoffelpüree
1 kg gekochte Kartoffeln
200 ml warme Milch
- Geben Sie die Kartoffeln in eine Schüssel und stampfen Sie 30 Sekunden lang (Smartspeed Regler zu ¾ herunterdrücken).
- Geben Sie die Milch hinzu. Stampfen Sie 30 Sekunden weiter.

Zerkleinerer (D)

Der Zerkleinerer (10) eignet sich optimal zum Zerkleinern von Fleisch, Hartkäse, Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch, Gemüse, Brot und Nüssen.

Verwenden Sie den Zerkleinerer «mc» (10) für größere Mengen und harte Lebensmittel.

Beim «mc»-Zerkleinerer darf die Menge der Zutaten die max-Markierung nicht überschreiten.

Beim «hc»-Zerkleinerer darf die Menge der Zutaten die max-Markierung nicht überschreiten. Maximale Betriebszeit für den Zerkleinerer «hc»: 1 Minute für große Mengen nasser Zutaten, 30 Sekunden für trockene oder harte Zutaten.
HINWEIS: Lassen Sie vor dem erneuten Betrieb eine Pause von mindestens 3 Minuten (Vermeidung von Beschädigungen). Unterbrechen Sie die Bearbeitung sofort wenn die Motordrehzahl abnimmt oder starke Vibrationen auftreten.

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

Vor dem Gebrauch
- Schneiden Sie Lebensmittel vorher in kleinere Stücke, um das Zerkleinern zu erleichtern.
- Entfernen Sie Knochen, Sehnen und Knorpel aus Fleisch, um eine Beschädigung der Messer zu verhindern.
- Achten Sie darauf, dass der Anti-Rutsch-Ring (10e) an der Unterseite des Zerkleinerungs-Topfs angebracht ist.

Zusammenbau und Bedienung
- Die Schneiden der Messer (10b/10c) sind sehr scharf! Halten Sie sie stets am Kunststoffschaft fest und gehen Sie sehr vorsichtig damit um.
- Stecken Sie das Messer auf den Pin des Zerkleinerungs-Topfs (10d). Drücken Sie es herunter und drehen Sie es, damit es einrastet.
- Füllen Sie die Zutaten ein und schließen Sie den Deckel (10a).
- Verwenden Sie zum Zerkleinern von Eis das spezielle Eismesser (10c).
- Zum Erzielen von guten Ergebnissen, füllen Sie bis zu 5 Eiswürfel in den den «mc»-Zerkleinerer und hacken Sie 10-15 Sekunden.
- Richten Sie den Zerkleinerer und das Motorteil (4) aneinander aus und lassen Sie sie einrasten.
- Schalten Sie das Gerät ein. Halten Sie bei der Verarbeitung das Motorteil mit einer Hand fest und den Zerkleinerungs-Topf mit der anderen.
- Zerkleinern Sie härtere Lebensmittel (z. B. Parmesankäse) immer mit höchster Geschwindigkeit.
- Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker und drücken Sie die EasyClick Plus Entriegelungstasten (5), um das Motorteil zu entfernen.
- Heben Sie den Deckel ab. Nehmen Sie vorsichtig das Messer heraus, bevor Sie den Inhalt des Zerkleinerer-Topfs umfüllen. Drehen Sie das Messer zum Entfernen leicht und ziehen Sie es dann heraus.

Vorsicht
- Verwenden Sie den Zerkleinerer (10) nicht, um sehr harte Lebensmittel wie ungeschälte Nüsse, Eiswürfel, Kaffeebohnen, Körner oder harte Gewürze wie Muskat zu verarbeiten. Dadurch könnten die Messer beschädigt werden.
- Eiswürfel dürfen nur mit dem Zerkleinerer «mc» (10) mit speziellem Eismesser (10c) zerkleinert werden.
- Wenn Sie das Gerät zum pürieren heißer Lebensmittel in einem Topf verwenden, achten Sie darauf, dass die Flüssigkeit nicht kocht. Lassen Sie heiße Lebensmittel etwas abkühlen, um eine Verbrühung zu vermeiden.
- Stellen Sie die Zerkleinerungs-Töpfe niemals in die Mikrowelle.

Beispielrezept für «hc»: Honig-Pflaumen (als Pfannkuchen-Füllung oder Brotaufstrich)
50 g Trockenpflaumen
75 g cremiger Honig
70ml Wasser (mit Vanille-Aroma)

- Füllen Sie die Trockenpflaumen und den cremigen Honig in den Zerkleinerungs-Topf «hc».
- Für 24 Stunden bei 3°C im Kühlschrank ruhen lassen.
- Fügen Sie 70 ml Wasser (mit Vanille-Aroma) hinzu.
- Mixen Sie 1,5 Sekunden bei maximaler Geschwindigkeit (drücken Sie den Smartspeed Regler ganz herunter).

Verwenden Sie hierfür das Zerkleinerer Zubehör «hc» (als optionales Zubehör bei Ihrem Braun Service Center erhältlich; nicht in jedem Land verfügbar).

Multifunktions-Zubehör XL mit Würfelschneider

Das Multifunktions-Zubehör mit Würfelschneider (11) ist geeignet zum:

- Zerkleinern, Vermischen und Mixen von Pfannkuchenteig;
- Teig kneten und Kuchenteig zubereiten, bezogen auf max. 500 g Mehl (Kuchenteig ist nur bei Modellen mit Teigwerkzeug (11k) möglich);
- Schneiden, Raspeln und Pommes frites.
- Würfeln.

Zerkleinern (E)
Mit dem Messer (11i) können Sie Fleisch, Hartkäse, Zwiebeln, Kräuter, Knoblauch, Gemüse, Brot und Nüsse zerkleinern.

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

Vor dem Gebrauch

- Schneiden Sie Lebensmittel vorher in kleinere Stücke, um das Zerkleinern zu erleichtern.
- Entfernen Sie Knochen, Sehnen und Knorpel aus Fleisch, um eine Beschädigung der Messer zu verhindern.
- Entfernen Sie Stängel von Kräutern und Schalen von Nüssen.
- Achten Sie darauf, dass der Anti-Rutsch-Ring (11h) an der Unterseite des Arbeitsbehälters angebracht ist.

Zusammenbau und Bedienung

- Entfernen Sie vorsichtig den Messerschutz (11j) vom Messer.
- Die Schneide des Messers (11i) ist sehr scharf! Halten Sie es stets am oberen Kunststoffschaft fest und gehen Sie vorsichtig mit ihm um.
- Stecken Sie das Messer auf den Pin des Arbeitsbehälters (11g). Drücken Sie es herunter und drehen Sie es, damit es einrastet.
- Füllen Sie die Zutaten in den Arbeitsbehälter. Setzen Sie den Spritzschutz (11f) ein.
- Anschließend setzen Sie den Deckel (11a) auf, der hörbar einrasten muss.
- Setzen Sie das Motorteil (4) auf die Kupplung (11b), bis es hörbar einrastet.
- Schließen Sie das Gerät ans Netz an und stellen Sie sicher das sich der Stopfer (11c) im Einfüllschacht (11d) befindet.
- Um das Multifunktions-Zubehör zu verwenden, schalten Sie das Gerät ein. Halten Sie bei der Verarbeitung das Motorteil mit einer Hand und den Arbeitsbehälter am Griff fest.
- Ziehen Sie nach dem Zerkleinern den Netzstecker und drücken Sie die EasyClick Plus Entriegelungstasten (5), um das Motorteil zu entfernen.
- Drücken Sie auf die Verriegelung (11e), um den Deckel anzuheben. Trennen Sie dann den Deckel vom Spritschutz.
- Nehmen Sie vorsichtig das Messer heraus, bevor Sie den Inhalt des Arbeitsbehälters umfüllen. Drehen Sie das Messer zum Entfernen und Entriegeln leicht und ziehen Sie es heraus.

Vorsicht

- Verwenden Sie das Multifunktions-Zubehör nicht, um sehr harte Lebensmittel wie ungeschälte Nüsse, Eiswürfel, Kaffeebohnen, Körner oder harte Gewürze wie Muskat zu verarbeiten. Dadurch könnten die Messer beschädigt werden.
- Stellen Sie den Arbeitsbehälter niemals in die Mikrowelle.

Sie können das Messer (11i) auch zum mixen von Pfannkuchenteig mit bis zu 500 g Mehl verwenden.

Beispielrezept für: Pfannkuchenteig
750 ml Milch
500 g Mehl
4 Eier

- Geben Sie die Milch in den Arbeitsbehälter und fügen Mehl und zum Schluss die Eier hinzu.
- Verarbeiten Sie die Zutaten mit höchster Geschwindigkeit zu einem glatten Teig.

Schwerere Teige oder Knetteige dürfen nicht mit dem Messer zubereitet werden. Verwenden Sie das Teigwerkzeug oder das Knetwerkzeug (11k/11l) für schwerere Teige.

Teigwerkzeug und Knetwerkzeug (E)
Abbildung E gilt auch (Modellabhängig) für den Gebrauch des Teigwerkzeugs (11k) und des Knetwerkzeugs (11l).

Das Teigwerkzeug eignet sich optimal für das Kneten und Mischen verschiedener Teige wie Hefe- oder Mürbeteig und zum Mischen von Rührteigen.

Das Knetwerkzeug eignet sich optimal für das Kneten unterschiedlicher Teigtypen wie Hefe- oder Mürbeteig.

Angaben zu Höchstmengen, empfohlenen Zeiten und Geschwindigkeiten finden Sie in der Verarbeitungstabelle Kneten E.

Zusammenbau und Bedienung
- Stecken Sie das Teigwerkzeug / Knetwerkzeug auf den mittleren Pin des Arbeitsbehälters (11g). Drücken Sie es herunter und drehen Sie es, damit es einrastet.
- Füllen Sie den Arbeitsbehälter mit Mehl (max. 500 g) und fügen Sie dann die anderen Zutaten hinzu, mit Ausnahme der Flüssigkeiten.
- Schalten Sie das Gerät bei maximaler Geschwindigkeit ein.
- Füllen Sie die Flüssigkeiten bei laufendem Motor durch den Einfüllschacht.
  HINWEIS: Maximale Knetdauer: 1 Minute – Lassen Sie den Motor anschließend 10 Minuten lang abkühlen.

Beispielrezept: Pizzateig
500 g Mehl
1 Esslöffel Salz
1 tsp Esslöffel Trockenhefe
10 Esslöffel Olivenöl
300 ml Wasser (lauwarm)
- Geben Sie alle Zutaten, mit Ausnahme des Wassers, in den Arbeitsbehälter und beginnen Sie zu kneten.
- Füllen Sie Wasser bei laufendem Motor durch den Einfüllschacht.

Beispielrezept: Mürbeteig
500 g Mehl
340 g ungesalzene Butter (kalt/hart, in kleinen Stücken)
160 g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
2 kleines Ei
2 Prise Salz
- Geben Sie die Butter und den Zucker in den Arbeitsbehälter und beginnen Sie zu kneten. Verwenden Sie kalte Butter, um ein gutes Ergebnis zu erhalten.
- Geben Sie das Mehl und die restlichen Zutaten hinzu.
- Kneten Sie nur so lange, bis der Teig sich zu einem Ball geformt hat. Zu langes Kneten macht den Teig zu weich.
- Stellen Sie den Teig eine halbe Stunde im Kühlschrank kalt, bevor Sie ihn verarbeiten.

Beispielrezept FPXL: Rührteig
500 g Mehl
200 g Zucker
200 g ungesalzene Butter (kalt/hart, in kleinen Stücken)
3 Eier
1 Päckchen Vanillezucker
1 Päckchen Backpulver
200 ml Milch
- Geben Sie das Mehl und alle anderen Zutaten mit Ausnahme der Milch in den Arbeitsbehälter und beginnen Sie mit dem Kneten.
- Fügen Sie während des Knetvorgangs allmählich Milch hinzu, bis sich eine gleichmäßige Masse gebildet hat.

Beispielrezept Würfelschneider: süßer Hefeteig
500 g Mehl
80 g Zucker
80 g ungesalzene Butter (kalt/hart, in kleinen Stücken)
1 Ei
7 g Hefe
375 ml Milch
- Geben Sie das Mehl und alle anderen Zutaten mit Ausnahme der Milch in den Arbeitsbehälter und beginnen Sie mit dem Kneten.
- Fügen Sie während des Knetvorgangs allmählich Milch hinzu, bis sich eine gleichmäßige Masse gebildet hat.
- Lassen Sie den Teig 2 Stunden an einem warmen Ort gehen.

Schneiden / Raspeln / Schneiden von Juliennes / Pommes-Frites-Scheibe (F)
Verwenden Sie die feinen und groben Raspeleinsätze (i), um Lebensmittel wie Äpfel, Karotten, Kartoffeln, Rote Beete, Kohl oder harter Käse (Parmesan) zu raspeln.

Verwenden Sie die feinen und groben Raspeleinsätze (ii), um Lebensmittel wie Äpfel, Karotten, Kartoffeln, Rote Beete, Kohl oder harter Käse (Parmesan) zu raspeln.

Verwenden Sie den Julienne-Einsatz (iii), um Obst und Gemüse in Juliennes zu schneiden.

Verwenden Sie die Pommes-Frites-Scheibe (11q), um Pommes frites herzustellen.

Angaben zu den empfohlenen Geschwindigkeiten finden Sie in Verarbeitungstabelle F.

Zusammenbau und Bedienung
- Greifen Sie mit den Fingern in die Löcher des Einsatzträgers (11p) oder der Pommes-Frites-Scheibe (11q) um den Scheibenträger (11r) zu befestigen und drehen Sie diesen nach links.
- Setzen Sie zum Schneiden und Raspeln einen Einsatz in den Einsatzträger (11p) und lassen Sie ihn einrasten. Stellen Sie sicher, dass der Einsatz vollständig in den Einsatzträger eingesetzt ist und kein Versatz verbleibt. Stecken Sie den montierten Einsatzträger oder die Pommes-Frites-Scheibe auf den Pin des Arbeitsbehälters und drehen Sie, bis zum hörbaren einrasten.
- Setzen Sie den Spritzschutz in den Arbeitsbehälter ein (11f) und setzen Sie den Deckel (11a) auf, bis er mit einem Klicken einrastet.
- Setzen Sie das Motorteil auf die Kupplung, bis es hörbar einrastet.
- Schließen Sie das Gerät ans Netz an und füllen

Sie die zu verarbeitenden Lebensmittel in den Einfüllschacht ein.
- Um optimale Pommes frites zu erhalten, geben Sie bei ausgeschaltetem Motor 3 bis 4 Kartoffeln (je nach Größe) in den Einfüllschacht des Deckels.
- Schalten Sie das Gerät ein. Nie bei laufendem Gerät in den Einfüllschach greifen. Immer den Stopfer zum Nachfüllen verwenden.
- Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker und drücken Sie die EasyClick Plus Entriegelungstasten, um das Motorteil zu entfernen.
- Drücken Sie auf die Deckelverriegelung (11e), um den Deckel anzuheben. Trennen Sie dann den Deckel vom Spritzschutz.
- Nehmen Sie den Einsatzträger oder die Pommes-Frites-Scheibe vorsichtig heraus, bevor Sie den Inhalt der Schüssel ausgießen. Zum Entfernen des Einsatzträgers oder der Pommes-Frites-Scheibe drehen Sie ihn leicht und nehmen ihn dann mit den Fingern in den Löchern heraus.
- Zum Entnehmen der Einsätze aus dem Einsatzträger, drücken Sie das nach unten ragende Ende des Einsatzes nach oben.
- Die maximale Zubereitungsmenge entspricht einem Richtwert von 5x gefüllten Töpfen.
- Lassen Sie das Gerät 30 Minuten abkühlen, bevor Sie mit der Verarbeitung fortfahren.

Würfelschneider (G)
Verwenden Sie den Würfelschneider, um rohes und gekochtes Gemüse und Obst in kleine Würfel zu schneiden, z.B. für Salate, Suppen und Desserts.

Angaben zu den empfohlenen Geschwindigkeiten finden Sie in Verarbeitungstabelle G.

Vor dem Gebrauch
- Entfernen Sie Stiele und Steine von Früchten. Geforene Lebensmittel sind nicht erlaubt, um eine Beschädigung der Messer zu verhindern.
- Achten Sie darauf, dass der Anti-Rutsch-Ring (11h) an der Unterseite des Arbeitsbehälters angebracht ist.

Zusammenbau und Bedienung
- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch vorsichtig den Papierschutz von der Schneide des Würfelschneider-Messers (11m) und entsorgen Sie diesen.
- Setzen Sie das Würfelschneider-Messer auf den Pin des Würfelschneider-Trägers (11n) und drehen Sie dieses bis es einrastet.
- Richten Sie den Spritzschutz und die montierte Würfelschneider-Einheit anhand der aufgebrachen Markierungen aneinander aus und drehen Sie diese gegen den Uhrzeigersinn, bis die Einheiten fest miteinander verbunden sind.
- Setzen Sie die die zusammengesetzte Würfelschneider-Einheit in den Arbeitsbehälter und setzen Sie den Deckel auf, bis der Verschluss hörbar einrastet.
- Setzen Sie das Motorteil auf die Kupplung, bis es hörbar einrastet.
- Schließen Sie das Gerät ans Netz an und füllen Sie die zu verarbeitenden Lebensmittel in den Einfüllschacht ein.
- Schalten Sie das Gerät ein. Nie bei laufendem Gerät in den Einfüllschach greifen. Immer den Stopfer zum Nachfüllen verwenden.
- Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker und drücken Sie die EasyClick Plus Entriegelungstasten, um das Motorteil zu entfernen.
- Drücken Sie auf die Deckelverriegelung (11e), um den Deckel anzuheben. Trennen Sie dann den Deckel vom Spritzschutz.
- Um die Würfelschneider-Einheit zu zerlegen, drehen Sie den Spritzschutz im Uhrzeigersinn, bis sich das Schloss öffnet.
- Entfernen Sie vorsichtig das Würfelschneider-Messer, indem Sie es drehen und anheben.
- Drehen Sie den Würfelschneider-Träger um und verwenden Sie den Reinigungsstopfer (11o), um festsitzende Zutaten durch zu drücken.

Tipps für optimale Ergebnisse
- Gekochte Lebensmittel sollen vor dem Würfeln abgekühlt sein, da die Ergebnisse fester und besser werden.
- Mittelharter Käse wie Emmentaler kann verarbeitet werden, sehr weiche oder sehr harte Käse wie junger Gouda, Mozzarella oder Parmesan können nicht verarbeitet werden.
- Wenn Sie verschiedene Lebensmittel in einer Zubereitung verarbeiten, beginnen Sie immer mit dem weichsten und enden Sie mit dem härtesten. Auf diese Weise können Sie alle Lebensmittel verarbeiten, ohne das Gitter zwischenzeitlich reinigen zu müssen.
- Der Würfelschneider ist nicht zur Verarbeitung von rohem Fleisch geeignet.
- Gemüse (insbesondere Kartoffeln und Gemüse mit harter Schale wie Kürbis) vor der Verarbeitung schälen. Ansonsten können sich Häute im Schneidgitter verfangen und den Reinigungsaufwand erhöhen.

Vorsicht
- Die Messer sind sehr scharf. Fassen Sie die Teile nur an den Kunststoffteilen an.
- Verwenden Sie das Multifunktions-Zubehör mit Würfelschneider nicht, um sehr harte Lebensmittel wie ungeschälte Nüsse, Eiswürfel, Kaffeebohnen, Körner oder harte Gewürze wie Muskat zu verarbeiten. Dadurch könnten die Messer beschädigt werden.
- Leeren Sie den Arbeitsbehälter bevor er vollständig gefüllt ist.
- Nach der Verarbeitung fettiger Lebensmittel kann das Würfelschneider-Messer rutschig werden. Seien Sie beim Entfernen besonders vorsichtig.
- Der Reinigungsstopfer kann nur von der Unterseite des Würfelschneider-Trägers

verwendet werden. Die Verwendung von oben könnte dazu führen, das Kunststoffteile des Reinigungsstopfers abgerieben werden.
- Stellen Sie den Arbeitsbehälter niemals in die Mikrowelle.
- Die maximale Zubereitungsmenge entspricht einem Richtwert von 5x gefüllten Töpfen.
- Lassen Sie das Gerät 30 Minuten abkühlen, bevor Sie mit der Verarbeitung fortfahren.

Beispielrezept: Salat «Olivier»
6 gekochte, gekühlte Kartoffeln
150 g Kochwurst
6 Eier
2 gekochte Karotten
4 Gewürzgurken
1 Dose Erbsen
400 g Mayonnaise
200 g saure Sahne
Petersilie und Dill
Salz und Pfeffer zum Abschmecken
- Eier, Karotten, Kochwurst, Essiggurken und Kartoffeln mit voller Geschwindigkeit würfeln.
- Alle in Würfel geschnittenen Zutaten mit den Erbsen in einer Salatschüssel geben.
- Mit Salz, Pfeffer, Petersilie und Dill abschmecken und mit Mayonnaise und saurer dressieren.

Pflege und Reinigung (H)

- Reinigen Sie das Gerät und die geigneten Zubehörteile vor dem ersten und nach jedem Gebrauch gründlich mit Wasser und Spülmittel.
- Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker.
- Tauchen Sie das Motorteil (4) und die Getriebeteile (8a, 9a, 11a) nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Reinigen Sie sie nur mit einem feuchten Tuch.
- Der Deckel (10a) kann unter fließendem Wasser abgespült werden. Tauchen Sie sie nicht in Wasser ein und stecken Sie sie nicht in die Spülmaschine.
- Zur besseren Reinigung kann die Halterung zur Aufbewarhung zerlegt werden.
- Alle anderen Teile sind spülmaschinengeeignet. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, die die Oberfläche verkratzen könnten.
- Für eine besonders gründliche Reinigung können Sie die Anti-Rutsch-Ringe von der Unterseite der Zerkleinerer-Töpfe entfernen.
- Durch die Verarbeitung von Lebensmitteln mit hohem Farbstoffgehalt (z. B. Karotten oder Kurkuma) können sich die Zubehörteile verfärben. Wischen Sie diese Teile mit Pflanzenöl ab, bevor Sie sie reinigen.

Garantie und Service

Detaillierte Informationen finden Sie in der separaten Garantie- und Servicebroschüre oder unter www.braunhousehold.com.

Die Gerätepezifikationen und diese Gebrauchsanweisungen können ohne Vorankündigung geändert werden.

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

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

Fehlerbehebung

Fehler	Grund	Lösung
Stabmixer funktioniert nicht	Keine Energie	Überprüfen Sie, ob das Gerät angeschlossen ist. Überprüfen Sie die Sicherung / den Leistungsschalter in Ihrem Haus. Wenn keines der oben genannten Probleme vorliegt, wenden Sie sich an den Braun Service.
Sicherheitstastenlicht leuchtet Rot und alle Programmtastenlichter blinken	Das Gerät ist überhitzt	Lassen Sie das Gerät eine Stunde abkühlen. Es kann wieder verwendet werden, wenn das Programmtastenlicht konstant leuchtet und das Sicherheitstastenlicht wieder blinkt.
Deckel (mit Getriebe) lässt sich nicht schließen	Lebensmittelstücke sind zwischen Deckel (mit Getriebe) und FPXL Arbeitsbehälter eingeklemmt	Öffnen Sie den Deckel (mit Getriebe) und entfernen Sie Lebensmittelreste
	Werkzeug ist nicht vollständig in den FPXL Arbeitsbehälter eingesetzt	Werkzeug drehen und dabei leicht nach unten drücken, bis es spürbar einrastet
	Nur Würfelschneider: Der Würfelschneider ist nicht oder nicht korrekt am Spritzschutz befestigt	Würfelschneider zuerst am Spritzschutz befestigen (Symbole zur korrekten Ausrichtung beachten) und dann beides zusammen in den FP Arbeitsbehälter einsetzen
	Nur Würfelschneider: Der Würfelschneider wird durch Lebensmittelreste im Schneidgitter blockiert	Öffnen Sie den Würfelschneider und entfernen Sie die Reste aus dem Schneidgitter
	Ist nicht richtig miteinander verbunden	Richtig miteinander verbinden
Wasser im Deckel (mit Getriebe)	Deckel (mit Getriebe) wurde versehentlich in Wasser eingetaucht oder in der Spülmaschine gereinigt	Entfernen Sie den Gummistopfen an der Innenseite der Kupplung des Motorteils, um das Wasser ablaufen zu lassen. Anschließend den Stopfen wieder anbringen. Achtung: Wasser im Deckel (mit Getriebe) schadet dem Gerät langfristig. Daher darf diese Methode nicht zur dauerhaften Reinigung im Geschirrspüler verwendet werden
Wasser in einem der Werkzeuge (Teigwerkzeug, Knetwerkzeug, Messer, Scheibenträger)	Undichtigkeit im betroffenen Werkzeug	Wenden Sie sich an ein Braun Service Center für Austausch

English

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

Before use

Please read the user instructions carefully and completely before using the appliance and retain for future reference. Remove all packaging and labels and dispose them appropriately.

Caution

- The blades are very sharp! To avoid injuries, please handle blades with utmost care.
- Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- This appliance shall not be used by children.
- Children shall be kept away from the appliance and its main cord.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Always switch off and unplug the appliance when it is left unattended and before assembling, disassembling, cleaning and storing.
- Before plugging into a socket, check whether your voltage corresponds with the voltage printed on the bottom of the appliance.
- This appliance is designed for household use only and for processing normal household quantities.
- Do not use the appliance for any purpose other than the intended use described in the user manual. Any misuse may cause potential injury.
- Do not use any part in the microwave.
- Please clean all parts before first use or as required, following the instructions in the Care and Cleaning section.

Parts and Accessories

1 imode selector
   a high speed
   b low speed
   c pulse
2 Safety button
3 Smartspeed switch / variable speeds
4 Motor part
5 EasyClick Plus release buttons
6 ActiveBlade shaft
7 Beaker with Lid
8 Whisk accessory
   a Gearbox
   b Whisk
9 Puree accessory
   a Gearbox
   b Puree shaft
   c Paddle
10 500 ml chopper accessory «mc»
   a Lid (with gear)
   b Chopping blade
   c Ice blade
   d Chopper bowl
   e Anti-slip rubber ring
11 2000 ml food processor accessory XL with Dicer «fpl»
   a Lid (with Gearbox)
   b Coupling for motor part
   c Pusher
   d Feed tube
   e Lid latch
   f Splash Guard
   g Food processor bowl
   h Anti-slip rubber ring
   i Chopping blade
   j Chopping blade cover
   k Dough Tool (FP)
   l Kneading hook (Dicer)
   m Dicer Blade
   n Dicer Base
   o Cleaning pusher

p Insert holder
(i) Slicing insert (fine, coarse)
(ii) Shredding inserts (fine, coarse)
(iii) Julienne insert
q French fries disc
r Disc axle
12 Stand for storing

How to Use the Appliance

Smartspeed Switch for Variable Speeds

One squeeze, all speeds. The more you press, the higher the speed. The higher the speed, the faster and finer the blending and chopping results.

One handed operation: the Smartspeed switch (3) allows you to turn on the appliance and control the speed with one hand.

Operating your Hand Blender
First use: Remove the transportation lock from the motor part (4) by pulling it at the red strap.

Switching On (A)

The appliance comes with an imode selector (1) and a safety button (2) for releasing the Smartspeed switch (3). Please follow the instruction to start the appliance:

- By pressing the silver part of the top you can choose one of the 3 different imodes (high speed, low speed, pulse).
- With the help of the 3 modes you can decide how to process the food. The indicator light glows white to show the chosen mode.
- High speed (1a) gives you the full speed available. It is the standard position of the mode.
- Low speed (1b) decreases the speed even if you press the Smartspeed switch fully.
- The pulse mode (1c) can be used to break apart larger pieces of food or to control the texture of food when chopping. Press the Smartspeed switch for short bursts of power.
- After choosing the mode, press the safety button (2) with your thumb.
- Immediately press the Smartspeed switch and adjust to the desired speed.
  NOTE: If the Smartspeed switch is not pressed within 2 seconds, the appliance cannot be switched on for safety reasons. The safety button light will flash red. To switch the appliance on, start again.
- During operation you do not need to keep the safety button pressed.

Pilot light	Appliance / Operating status
Safety button light Flashing red	Appliance is ready for use.
Safety button light off	Appliance is released (switch release button is pressed) and can be switched on.
Standby mode after 10 minutes. All lights switch off.	Device is active again if any button is pressed
Safety button light solid red and imode selector lights are all flashing	Device is overheated. Let the device cool down one hour. It is ready for use again when the imode selector light stops flashing and the safety button light flashes.

ActiveBlade Shaft (B)

The hand blender is equipped with an ActiveBlade shaft, which enables the knife extend to the bottom of the bell. The adjustment is made automatically by pressure required in blending tasks, especially suited to mix hard foods e.g. raw fruits and vegetables.

It is also perfectly suited for preparing dips, sauces, salad dressings, soups, baby food, as well as drinks, smoothies and milkshakes.

For best results, use the highest speed.

Assembly and Operation
- Attach the ActiveBlade shaft (6) to the motor part until it clicks.
- Place the ActiveBlade shaft into the mixture to be blended. Then switch the appliance on as described above.
- Blend ingredients to the desired consistency using a gentle up-and-down motion. Depending on the pressure applied, the ActiveBlade shaft will depress and blade will extend.
- After use, unplug the hand blender and press the EasyClick Plus release buttons (5) to detach the ActiveBlade shaft.

Caution
- Do not let liquids or ingredients overlap the green line of the ActiveBlade shaft.
- If using the appliance to purée hot food in a saucepan or pot, remove the saucepan or pot from the heat source and ensure the liquid is not boiling. Allow hot food to cool slightly to avoid risk of scalding.
- Do not let the hand blender sit in a hot pan on the cooktop when not in use.

- Do not scratch the ActiveBlade shaft over the bottom of pans and pots.
- Do not operate continuously for longer than 2 minutes.
- Let the appliance cool down for 5 minutes before you continue processing.

Recipe Example: Mayonnaise
250 g oil (e.g. sunflower oil)
1 egg and 1 extra egg yolk
1–2 tbsp. Vinegar
Salt and pepper to taste

- Place all ingredients (at room temperature) into the beaker in the order as above.
- Place the ActiveBlade shaft at the bottom of the beaker. Blend at maximum speed until the oil starts emulsifying.
- With theActiveBlade shaft still running, slowly raise the shaft to the top of the mixture and back down to incorporate the rest of the oil.
  NOTE: Processing time: approx. 1 minute for salads and up to 2 minutes for a thicker mayonnaise (e.g. for dip).

Whisk Accessory (B)

Use the whisk only for whipping cream, beating egg whites, making sponge cakes and ready-mix desserts.

Assembly and Operation
- Attach the whisk (8b) to the gearbox (8a).
- Align the motor part with the assembled whisk accessory and push the pieces together until they click.
- After use, unplug and press the EasyClick Plus release buttons to detach the motor part. Then pull the whisk out of the gearbox.
- Do not operate continuously for longer than 3 minutes.
- Let the appliance cool down for 3 minutes before you continue processing.

Tips for Best Results
- Move the whisk clockwise while holding it at a slight incline.
- To prevent splattering, start slowly and use the whisk accessory in deep containers or pans.
- Place the whisk in a bowl and only then switch the appliance on.
- Always ensure the whisk and mixing bowl are completely clean and free of fat before whisking egg whites. Only whip up to 4 egg whites.

Recipe Example: Whipped Cream
400 ml chilled cream (min. 30% fat content, 4 - 8 °C)

- Start with low speed (light pressure on the Smartspeed switch) and increase the speed (more pressure on Smartspeed switch) while whipping.
- Always use fresh chilled cream to achieve greater and more stable volume when whisking.

Puree Accessory (C)

The puree accessory can be used to mash cooked vegetables and fruits such as potatoes, sweet potatoes, tomatoes, plums and apples.

Before Use
- Do not mash hard or uncooked food, as this may damage the unit.
- Peel and remove any stones or hard parts; cook and drain then mash the fruit/vegetable.

Assembly and Operation
- Fit the gearbox (9a) to the shaft (9b) by turning in a clockwise direction until it locks into place.
- Turn the puree accessory upside down and fit the paddle (9c) over the central hub and turn counter- clockwise to locate. (If the gearbox is not fitted properly, then the paddle will not secure in place.)
- Align the assembled puree accessory with the motor part and click the two parts together. Plug in.
- Dip the puree accessory into the ingredients and switch on the appliance.
- Using a gentle up and down motion, move the puree accessory through the ingredients until the desired texture is achieved.
- Release the Smartspeed switch and ensure the puree accessory has completely stopped turning before removing it from the food.
- After use, unplug the appliance. Remove the paddle (9c) by turning clockwise.
- Press the EasyClick Plus release buttons to detach the puree accessory from the motor part. Separate the gearbox from the shaft by turning counterclockwise.

Caution
- Never use the puree accessory in a saucepan over direct heat.
- Always remove the saucepan from the heat and allow to cool slightly.
- Sit the saucepan or bowl on a stable, flat surface, and support it with your free hand.
- Do not tap the puree accessory on the side of the cooking vessel during or after use. Use a spatula to scrape excess food away.
- For best results when mashing never fill a saucepan or bowl more than half full with food.
- Do not operate continuously for longer than 1 minute.
- Let the appliance cool down for 4 minutes before you continue processing.

Recipe Example: Mashed Potatoes
1 kg cooked potatoes
200 ml warm milk

- Place the potatoes in a bowl and mash for 30 seconds (3/4 way on the Smartspeed switch).
- Add the milk. Resume mashing for another 30 seconds.

Chopper Accessory (D)

The chopper (10) is perfectly suited for chopping meat, hard cheese, onions, herbs, garlic, vegetables, bread, crackers and nuts.
Use the «mc» chopper (10) for larger quantities and for hard foods.

For «mc» chopper do not exceed the quantity of ingredients higher than max line.

For «hc» chopper do not exceed the quantity of ingredients higher than max line. Maximum operation time for the «hc» chopper: 1 minute for large amounts of wet ingredients, 30 seconds for dry or hard ingredients.
NOTE: leave an interval of at least 3 minutes before operating again (To prevent faults). Immediately stop processing when motor speed decreases and/or strong vibrations occur.

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

Before Use
- Pre-cut foods into small pieces for easier chopping.
- Remove any bones, tendons and gristle from meat to help prevent damage to the blades.
- Make sure the anti-slip rubber ring (10e) is attached to the bottom of the chopper bowl.

Assembly and Operation
- Carefully remove the plastic cover from the blade.
- The blades (10b/10c) are very sharp! Always hold it by the upper plastic part and handle it carefully.
- Place the blade on the center pin of the chopper bowl (10d). Press it down and give it a turn so that it locks into place.
- Fill the chopper with food and put on the lid (10a).
- For ice crushing, use the special ice blade (10c).
- To achieve good results fill up to 5 ice cubes in «mc» chopper and chop 10-15 seconds.
- Align the chopper with the motor part (4) and click together.
- To operate the chopper, switch on the appliance. During processing, hold the motor part with one hand and the chopper bowl with the other.
- Always chop harder foods (e.g. parmesan cheese) at full speed.
- When chopping is complete, unplug and press the EasyClick Plus release buttons (5) to detach the motor part.
- Lift the lid up. Carefully take out the blade before pouring out the contents of the bowl. To remove the blade, slightly turn it then pull it off.

Caution
- Do not use the chopper accessory to process extremely hard foods, such as unshelled nuts, ice cubes, coffee beans, grains, or hard spices e.g. nutmeg. Processing these foods could damage the blades.
- Only the «mc» chopper accessory (10) with the special ice blade (10c) is allowed to crush ice cubes.
- If using the appliance to puree hot food ensure the liquid is not boiling. Allow hot food to cool slightly to avoid risk of scalding.
- Never place the chopper bowls in the microwave oven.

«hc» Recipe example: Honey-Prunes (as a pancake stuffing or spread)
50 g prunes
75 g creamy honey
70 ml water (vanilla-flavour)
- Fill the «hc» chopper bowl with prunes and creamy honey.
- Store at 3 °C in refrigerator for 24 hours.
- Add 70 ml water (vanilla-flavoured).
- Chop 1,5 seconds at maximum speed (fully press the Smartspeed switch).

Use the chopper accessory «hc» (optional accessory available at your Braun Service Center; however not in every country).

Food Processor Accessory XL with Dicer

The food processor accessory with Dicer (11) can be used for:
- Chopping, blending and mixing Pancake batter;
- kneading dough and preparing cake batter, based on max. 500 g flour (cake batter is only possible with models containing the dough tool (11k);
- slicing, shredding, julienning and making French fries;
- dicing.

Chopping (E)
Using the blade (11i) you can chop meat, hard cheese, onions, herbs, garlic, vegetables, bread, crackers, and nuts.

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

Before Use
- Pre-cut foods into small pieces for easier chopping
- Remove any bones, cartilage, tendons and gristle from meat to help prevent damage to the blades.
- Remove stems from herbs, shell nuts.
- Make sure the anti-slip rubber ring (11h) is attached to the bottom of the food processor bowl.

Assembly and Operation
- Carefully remove the chopper blade cover (11j) from the blade.

- The blade (11i) is very sharp! Always hold it by the upper plastic part and handle it carefully.
- Place the blade on the center pin of the bowl (11g). Press it down and give it a turn so that it locks into place.
- Fill the bowl with food. Insert the splash guard (11f).
- Then put on the lid (11a) until it engages with a click.
- Insert the motor part (4) into the coupling (11b) until it locks.
- Plug in the appliance and insert the pusher (11c) in the feed tube (11d).
- To operate the food processor, switch on the appliance. During processing, hold the motor part with one hand and the food processor bowl on the handle.
- When chopping is complete, unplug and press the EasyClick Plus release buttons (5) to detach the motor part.
- Press the lid latch (11e) to lift up the lid. Then separate the lid from splash guard.
- Carefully take out the blade before pouring out the contents of the bowl. To remove and unlock the blade, slightly turn it then pull it off.

Caution
- Do not use the food processor accessory to chop extremely hard foods, such as unshelled nuts, ice cubes, coffee beans, grains or hard spices e.g. nutmeg. Processing these foods could damage the blades.
- Never place the food processor bowl in the microwave oven.

Using the blade (11i), you may also mix pancake batter based on up to 500 g of flour.

Recipe Example: Pancake Batter
750 ml milk
500 g plain flour
4 eggs
- Pour milk into the bowl, then add flour and finally the eggs.
- Using full speed, mix the batter until smooth.

Heavier batters or doughs must not be prepared with the knife. Use the Dough Tool or Kneading hook (11k/11l) for heavier batters and doughs.

Dough Tool and Kneading Hook (E)
Figure E also applies (depending on model) for the use of the dough tool (11k) and the kneading hook (11l).

The dough tool is ideal for kneading and mixing different doughs such as yeast or pastry and mixing sponge mixtures.

The kneading hook is ideal for kneading different dough types such as yeast or pastry.

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

Assembly and Operation
- Place the dough tool / kneading hook on the center pin of the bowl (11g). Press it down and give it a turn so that it locks into place.
- Fill the bowl with flour (max. 500 g), then add the other ingredients except the liquids.
- Turn the appliance on at maximum speed.
- Add liquids through the feed tube while the motor is running.
  NOTE: Maximum kneading time: 1 minute – then allow the motor to cool down for 10 minutes.

Recipe Example: Pizza dough
500 g plain flour
1 tsp. salt
1 tsp. dried yeast
10 tbsp. olive oil
300 ml water (lukewarm)
- Put all ingredients except water into the bowl and start kneading.
- Add water through the feed tube while the motor is running.

Recipe Example: Sweet Pastry
500 g plain flour
340 g unsalted butter (cold/hard, small pieces)
160 g sugar
2 vanilla sugar
2 small egg
2 pinch salt
- Put butter and sugar into the bowl and start kneading. For good results use cold butter.
- Add flour and the rest of the ingredients.
- Dough will become too soft from over kneading. Stop kneading shortly after dough has formed a ball.
- Cool down the dough in the refrigerator for half an hour before proceeding.

Recipe Example FPXL: Cake Batter
500 g plain flour
200 g sugar
200 g unsalted butter 200 g unsalted butter (cold/hard, small pieces)
3 eggs
1 vanilla sugar
1 baking powder
200 ml milk
- Add flour and all other ingredients except the milk into the bowl and start kneading.
- Gradually add milk while running until uniform mass has formed.

Recipe Example Dicer: Sweet dough
500 g plain flour
80 g sugar
80 g unsalted butter
1 egg
7 g yeast
375 ml milk
- Add flour and all other ingredients except the milk into the bowl and start kneading.

- Gradually add milk while running until and slowly knead the mass dough until it forms a ball that no longer sticks to the bowl.
- Let the dough rise in a warm place for 2 hours.

Slicing / Shredding / Julienne / French Fry (F)
Use the fine and coarse slicing inserts (i) to slice raw fruit and vegetables into fine, thin slices; e.g. cucumbers, onions, mushrooms, apples, carrots, radishes, potatoes, zucchini and cabbage.

Use the fine and coarse shredding inserts (ii) to shred foods such as apples, carrots, potatoes, beetroot, cabbage, hard cheese (like Parmesan).

Use the julienne insert (iii) to cut fruit and vegetable into julienne.

Use the French fry disc (11q) to prepare french fries.

Refer to the Processing Guide F for recommended speeds.

Assembly and Operation
- Reach into the holes of the Insert holder (11p) or French fry Disc (11q) to attach the Disc axle (11r) and turn it to the left, until it locks.
- For slicing and shredding place an insert into the insert holder (11p) and snap into position. Make sure that the insert is fully inserted into the insert holder and no offset remains. Place the assembled insert holder or French fry disc on the center pin of the bowl and give it a turn so that it locks into place.
- Insert the splash guard (11f) to the bowl and put on the lid (11a) until it engages with a click.
- Insert the motor part into the coupling until it locks.
- Plug in the appliance and insert the food to be processed into the feed tube.
- For best French fry results, place 3-4 potatoes (depending on the size) in the feed tube of the lid while the motor is switched off.
- Switch the appliance on to operate. Never reach into the feed tube when the appliance is switched on. Always use the pusher to feed in food.
- After use, unplug and press the EasyClick Plus release buttons to detach the motor part.
- Press the lid latch (11e) to lift up the lid. Then separate the lid from splash guard.
- Carefully take out insert holder or French fry disc before pouring out the contents of the bowl. To remove the insert holder or French fry disc, slightly turn it then take it out with reaching into the holes with the fingers.
- To remove an insert, push it up at the one end that protrudes at the bottom side of the insert holder.
- The maximum processing amount follows the guideline figure of 5x times filled bowls.
- Before you continue processing let the appliance cool down for 30 minutes.

Dicing (G)
Use the Dicer to cut raw and cooked vegetables and fruits into small cubes e.g. for salads, soups and desserts.

Refer to the Processing Guide G for recommended speeds.

Before Use
- Remove pip and stones from fruits. Frozen food is not allowed to prevent damage to the blades.
- Make sure the anti-slip rubber ring (11h) is attached to the bottom of the food processor bowl.

Assembly and Operation
- Before first use, carefully remove the paper guard from the cutting edge of the Dicer blade (11m) and discard it.
- Place the Dicer blade on the center Pin of the Dicer Base (11n) and turn it until it locks into place.
- Align the splash guard and the assembled Dicer unit with the markings aligned to each other and turn it counter-clockwise until the units are firmly connected.
- Place the assembled Dicer unit in the bowl and put on the lid until it clicks into place.
- Insert the motor part into the coupling until it locks.
- Plug in the appliance and insert the food to be processed into the feed tube.
- Switch the appliance on to operate. Never reach into the feed tube when the appliance is switched on. Always use the pusher to feed in food.
- After use, unplug and press the EasyClick Plus release buttons to detach the motor part.
- Press the lid latch (11e) to lift up the lid. Then separate the lid from splash guard.
- To disassemble the Dicer unit, turn the splash guard clockwise until the lock opens.
- Carefully remove the Dicer blade by turning and lifting it up.
- Turn the Dicer base upside down and use the Cleaning pusher (11o) to remove any leftover.

Tips for Best Results
- Cooked food needs to cool down before dicing, as results will be firmer and better.
- Medium-hard cheese like Emmentaler can be processed; very soft or very hard cheese like young Gouda, Mozzarella or Parmesan can't be processed.
- If you are processing different foods in one preparation, always start with the softest one and finish with the hardest one. This way you can process all foods without cleaning the grid in between.
- The Dicer is not suitable to process raw meat.

- Peel vegetables (especially potatoes and vegetables with hard skin like squash) before processing. Otherwise skins can get caught in the cutting grid, increasing the cleaning effort.

Caution
- The blades are very sharp. Only handle the parts by the plastic components.
- Do not use the food processor accessory with Dicer to process extremely hard foods, such as unshelled nuts, ice cubes, coffee beans, grains or hard spices e.g. nutmeg. Processing these foods could damage the blades.
- Empty bowl before it is completely full.
- After processing greasy foods, the Dicer Blade can get slippery. Take special care when removing.
- The cleaning pusher can only be used from the bottom side of the Dicer Base. Using from above could shave the plastic pieces off the cleaning pusher.
- Never place the food processor bowl in the microwave oven.
- The maximum processing amount follows the guideline figure of 5x times filled bowls.
- Before you continue processing let the appliance cool down for 30 minutes.

Recipe Example: Salad «Olivier»
6 boiled, cooled potatoes
150 g cooked sausage
6 hard boiled eggs
2 boiled carrots
4 gherkins
1 can of peas
400 g mayonnaise
200 g sour cream
Parsley and dill herbs
Salt and pepper to taste
- Dice eggs, cooked sausages, carrots, gherkins and potatoes at full speed.
- Mix all diced ingredients with the peas in a salad bowl.
- Season to taste with salt, pepper, parsley and dill herbs and dress with mayonnaise and sour cream.

Care and Cleaning (H)

- Always clean the hand blender and the suitable accessories thoroughly for first use and after every use with water and detergent.
- Unplug hand blender before cleaning.
- Do not immerse the motor part (4) or gearboxes (8a, 9a, 11a) in water or any other liquid. Clean with a damp cloth only.
- The lid (10a) can be rinsed under running water. Do not immerse in water, nor place in a dishwasher.
- For better cleaning it is possible to disassemble the Stand for storing.
- All other parts can be cleaned in a dishwasher. Do not use abrasive cleaners that could scratch the surface.
- You may remove the anti-slip rubber rings from the bottom of the bowls for an extra thorough clean.
- When processing foods with high pigment content (e.g. carrots, or curcuma), the accessories may become discolored. Wipe these parts with vegetable oil before cleaning them.

Warranty and Service

For detailed information see separate warranty and service leaflet or visit www.braunhousehold.com.

Both the design specifications and these user instructions are subject to change without notice.

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

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

For UK Only

Guarantee Information

All Braun Household products carry a minimum guarantee period of two years. The rights and benefits under this guarantee are additional to your statutory rights which are not affected.

Please keep your receipt as this will form the basis of your guarantee.

In the unlikely event of a breakdown you have access to professional help from our team simply by calling:

02392 392333

For service in the Republic of Ireland please call:

012475471

Braun Household undertakes within the specified period to repair or replace any part of the appliance, free of charge (with the exception of any glass or porcelain-ware incorporated in the product) found to be defective provided that;
- We are promptly informed of the defect.
- The product is used and maintained in accordance with the User Instructions.
- The appliance has not been altered in any way or subjected to misuse or repair by a person other than an authorised service agent for Braun Household.
- No rights are given under this guarantee to a person acquiring the appliance second hand or for commercial or communal use.

- Any repaired or replaced appliance will be guaranteed on these terms for the unexpired portion of the guarantee.
- The need for repair has not been caused by insufficient aftercare or cleaning: or damage caused by the chemical or electrochemical effects of water.

Under no circumstances shall the application of this guarantee give rise to the complete replacement of the appliance or entitle the consumer to damages.

Braun Household, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH

www.braunhousehold.co.uk

Thank You for choosing Braun. We are confident that you will get excellent service from this product.

TO IMPROVE YOUR EXPERIENCE
Register now at www.braunhousehold.co.uk
By registering we may send you from time to time details on exclusive offers, promotions, recipes and inside tip.

Troubleshooting guide

Problem	Possible cause	Solution
Hand blender does not operate	No power	Check appliance is plugged in. Check the fuse /circuit breaker in your home. If none of the above contact Braun Service.
Safety button light solid red and imode selector lights are all flashing	Device is overheated	Let the device cool down one hour. It is ready for use again when the imode selector light stops flashing and the safety button light flashes.
Lid (with Gearbox) cannot be closed completely	Food is trapped between FPXL bowl and lid (with Gearbox)	Open the lid (with Gearbox) and remove food residues
	Tool is not inserted into the FPXL bowl completely	Turn the tool by hand while pressing down slightly, until it locks in place
	Dicer only: The Dicer is not connected to the Splash Guard or not connected correctly	Attach the Dicer to the Splash Guard before placing the Lid (with Gearbox) in the FP bowl (observe the symbols for correct alignment)
	Dicer only: The Dicer is blocked by food residues in the cutting grid	Open the Dicer and remove food from the grid
	Is not connected correctly	Connect correctly
Water in the Lid (with Gearbox)	Lid (with Gearbox) was accidently immersed in water or placed in the dishwasher	Remove rubber plug inside the coupling for motor part. Drain the water. Replace the plug. Caution: Water in the lid (with Geabox) will damage the device. This described method must therefore not be used intentionally to place the lid (with Gearbox) in the dishwasher
Water in one of the tools (Dough tool, Kneading hook, Blade or Disc Axle)	Leakage of the affected tool	Contact a Braun service center for replacement

Français

Nos produits sont conçus pour répondre aux normes de qualité, de fonctionnalité et de conception les plus élevées. Nous espérons que votre nouvel appareil Braun vous apportera entière satisfaction.

Avant utilisation

Veuillez lire attentivement l'intégralité des instructions avant d'utiliser l'appareil et conservez-les pour référence. Retirez tous les emballages et les étiquettes et jetez-les de manière adaptée.

Attention

- Les lames sont très coupantes! Manipulez-les avec précautions afin d'éviter toute blessure.
- Manipulez avec beaucoup de précaution les lames coupantes lorsque vous videz le récipient ainsi que durant son nettoyage.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou des personnes sans expérience et savoir-faire, dans la mesure où celles-ci sont surveillées ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sécurisée et si elles sont conscientes des risques éventuels encourus.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par.
- Tenir l'appareil et son cordon d'alimentation secteur hors de portée des enfants.
- Ne pas laisser les enfants effectuer le nettoyage et l'entretien de l'appareil sans surveillance.
- Toujours éteindre ou débrancher l'appareil lorsque laissé sans surveillance et avant de l'assembler, le démonter, le nettoyer ou le ranger.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un technicien du service après-vente ou toute autre personne dûment qualifiée afin d'éviter tout danger.
- Avant de brancher l'appareil, bien vérifier que la tension correspond à celle indiquée sous l'appareil (bloc moteur).
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement et pour traiter des quantités domestiques.
- N'utilisez aucun des éléments de ce produit au micro-ondes.
- Veuillez nettoyer toutes les pièces avant la première utilisation ou selon le besoin, conformément aux instructions dans la section Soin et nettoyage.

Pièces et accessoires

1 Sélecteur imode
  a Vitesse élevée
  b Faible vitesse
  c Impulsion
2 Bouton de déverrouillage
3 Commutateur de vitesse Smartspeed / vitesse variable
4 Poignée à prise confortable et boîtier du bloc-moteur
5 Boutons déclencheurs EasyClick Plus
6 Manche ActiveBlade
7 Bécher avec couvercle
8 Accessoire fouet
  a Entraîneur
  b Fouet
9 Presse-purée
  a Entraîneur
  b Pied presse-purée
  c Palette
10 Accessoire de hacheur 500 ml «mc»
  a Couvercle (avec entraîneur)
  b Lame hachoir
  c Broyeur à glace
  d Bol hachoir
  e Socle antidérapant en caoutchouc
11 Accessoire de robot culinaire 2000 ml XL avec accessoire à brunoise «fpl»
  a Couvercle (avec entraîneur)
  b Accouplement avec le bloc-moteur
  c Poussoir
  d Cheminée de remplissage
  e Verrouillage du couvercle
  f Protection anti-éclaboussement
  g Bol du robot culinaire
  h Socle antidérapant en caoutchouc
  i Lame hachoir

j Couvercle de lame hachoir
k Accessoire pour pétrir (FP)
l Crochet pétrisseur (accessoire à brunoise)
m Lame de l'accessoire à brunoise
n Base de l'accessoire à brunoise
o Raclette de nettoyage
p Support de lame
(i) Lame à trancher (fine, large)
(ii) Lames à râper (fine, large)
(iii) Lame pour coupe en julienne
q Disque à frites
r Axe pour disque»
12 Base de rangement

Utilisation de l'appareil

Commutateur de vitesse intelligent à vitesse variable

Le commutateur commande toutes les vitesses. Pour augmenter la vitesse, appuyer plus fortement. Plus la vitesse est élevée, plus les aliments sont mélangés et hachés rapidement et finement.

Utilisation d'une seule main: le commutateur de vitesse intelligent Smartspeed (3) permet de mettre l'appareil sous tension et de modifier la vitesse d'une seule main.

Fonctionnement du mixeur plongeant
Première utilisation: retirer le verrou de transport du boîtier du bloc-moteur (4) en tirant sur la sangle rouge.

Mise sous tension (A)

L'appareil est doté d'un sélecteur imode (1) et d'un bouton de sécurité (2) qui débloque le commutateur de vitesse intelligent Smartspeed (3). Suivez les instructions pour mettre l'appareil sous tension:

- En appuyant sur la partie argentée située en haut, vous pouvez choisir un des 3 imodes (vitesse élevée, faible vitesse, impulsion).
- Ces 3 modes vous permettent de choisir comment vous souhaitez préparer les aliments. Le voyant lumineux du sélecteur imode devient blanc pour afficher le mode sélectionné.
- Le mode Vitesse élevée (1a) fournit la vitesse maximum disponible. Il s'agit de la position standard du mode.
- Le mode Faible vitesse (1b) diminue la vitesse même si vous appuyez complètement sur le commutateur de vitesse intelligent Smartspeed.
- Le mode Impulsion (1c) peut être utilisé pour hacher des plus gros morceaux d'aliments ou pour contrôler la texture des aliments pendant le hachage. Appuyez sur le commutateur Smartspeed pour de brèves impulsions de puissance.
- Une fois le mode sélectionné, appuyez sur le bouton de sécurité (2) avec votre pouce.
- Appuyer immédiatement sur le commutateur de vitesse intelligent, puis régler la vitesse. REMARQUE: Il faut appuyer sur le commutateur de vitesse intelligent Smartspeed dans un délai de 2 secondes, sinon une fonction de sécurité empêchera de mettre l'appareil sous tension. Le témoin du bouton de sécurité deviendra alors rouge et clignotera. Pour mettre l'appareil sous tension, recommencer à partir de la première étape.
- Durant le fonctionnement, vous n'avez pas besoin d'appuyer en permanence sur le bouton de sécurité.

Voyant lumineux	**Appareil / État de fonctionnement**
Témoin du bouton de sécurité clignote en rouge	L'appareil peut être utilisé.
Témoin du bouton de sécurité éteint	L'appareil est débloqué (le bouton de déverrouillage a été pressé) et peut être mis sous tension
Mode veille après 10 minutes. Tous les témoins sont éteints.	L'appareil se met à nouveau en marche si vous appuyez sur un bouton
Le témoin du bouton de sécurité rouge et le témoin du sélecteur imode clignotent	L'appareil surchauffe. Laisser l'appareil refroidir pendant une heure. L'appareil peut à nouveau être utilisé lorsque le témoin du sélecteur imode arrête de clignoter et que le témoin du bouton de sécurité clignote.

Manche ActiveBlade (B)

Le mixeur à main est équipé d'un manche ActiveBlade qui permet d'étendre la lame jusqu'au fond. Le réglage se fait automatiquement via la pression requise lors du mixage, ce qui est particulièrement adapté pour mixer les aliments durs comme les fruits et légumes crus.

Il est aussi parfaitement adapté pour préparer des dips, des sauces, des vinaigrettes, des soupes, de la nourriture pour bébé ainsi que des boissons, des smoothies et des milkshakes.

Pour obtenir des résultats supérieurs, utiliser la vitesse la plus élevée.

Assemblage et fonctionnement
- Fixer le manche ActiveBlade (6) au moteur jusqu'à entendre un clic.

- Placer le manche ActiveBlade dans le mélange à mixer. Puis allumer l'appareil comme décrit ci-dessus.
- «Mixer les ingrédients jusqu'à obtenir la consistance désirée en utilisant un léger mouvement de bas en haut. Selon la pression appliquée, le manche ActiveBlade s'abaisse et la lame s'étend.»
- Après utilisation, débrancher le mixeur à main et appuyer sur les boutons de déverrouillage EasyClick Plus (5) pour retirer le manche de mixage.

Avertissement
- Ne pas laisser les liquides ou ingrédients dépasser la ligne verte du manche ActiveBlade.
- Lors de l'utilisation de l'appareil pour réduire un aliment chaud en purée dans une casserole, retirer la casserole du feu et s'assurer que le liquide n'est pas en ébullition. Laisser l'aliment chaud refroidir légèrement pour éviter tout risque de brûlure.
- Quand le mixeur plongeant ne sert pas, ne pas le laisser dans une casserole chaude sur la cuisinière.
- Ne pas cogner le manche ActiveBlade contre le fond des casseroles et fait-touts.
- Ne pas appuyer en continu durant plus de 2 minutes.
- Laisser l'appareil refroidir pendant 5 minutes avant de continuer la réduction en purée d'autres aliments.

Exemple de recette: Mayonnaise
250 g d'huile (par ex., huile de tournesol)
1 oeuf et 1 autre jaune d'oeuf
1-2 c. à table de vinaigre
Sel et poivre au gout
- Verser tous les ingrédients (à température ambiante) dans le bol gradué dans l'ordre indiqué ci-dessus.
- Placer le mixeur à main au fond du verre doseur. Mixer à la vitesse turbo jusqu'à émulsifier un peu l'huile.
- Laisser le mixeur plongeant fonctionner et soulever lentement le pied jusqu'en haut du mélange, puis le redescendre pour incorporer le restant de l'huile.
  REMARQUE: Temps de préparation: environ 1 minute pour une salade et jusqu'à 2 minutes pour une mayonnaise épaisse (par ex., pour une sauce froide).

Accessoire fouet (B)

Utiliser le fouet uniquement pour fouetter de la crème et des blancs d'oeuf, et pour préparer des gâteaux éponge et des desserts prêts à mélanger.

Assemblage et fonctionnement
- Attacher le fouet (8b) à l'entraîneur du fouet (8a).
- Aligner le boîtier du bloc-moteur et le fouet assemblé, puis pousser sur les pièces pour qu'elles s'emboîtent en faisant un déclic.
- Après l'utilisation, débrancher l'appareil, puis appuyer sur les boutons de dégagement facile EasyClick Plus pour détacher le boîtier du blocmoteur. Retirer ensuite le fouet de l'entraîneur du fouet.
- Ne pas appuyer en continu durant plus de 3 minutes.
- Laisser l'appareil refroidir pendant 3 minutes avant de continuer la réduction en purée d'autres aliments.

Conseils pour obtenir de meilleurs résultats
- Déplacer le fouet dans le sens des aiguilles d'une montre tout en le tenant légèrement incliné.
- Pour éviter les éclaboussures, commencer doucement et utiliser l'accessoire fouet dans des récipients ou casseroles profonds.
- Mettre l'appareil sous tension seulement après avoir placé le fouet dans le récipient.
- Toujours s'assurer que le fouet et le bol à mélanger sont entièrement propres et exempts de matière grasse avant de fouetter des blancs d'oeuf. Fouetter tout au plus quatre blancs d'oeuf à la fois.

Exemple de recette: Crème fouettée
400 ml de crème froide (au moins 30 % de matière grasse, à 4 - 8 °C)
- Commencer à basse vitesse (pression légère sur le commutateur), puis augmenter la vitesse (pression plus forte sur le commutateur) tout en fouettant la crème.
- Pour que la crème fouettée soit plus stable et ait un bon volume, utilizer toujours de la crème fraîche refroidie.

Presse-puréey (C)

Le presse-purée peut être utilisé pour écraser des légumes et fruits cuits tels que les pommes de terre, les patates douces, les tomates, les prunes et les pommes.

Avant l'utilisation
- Ne pas essayer de réduire en purée des aliments durs ou crus, étant donné queceux-ci peuvent endommager l'appareil.
- Peler et retirer les noyaux, pépins ou parties dures; cuire et égoutter avant de réduire le fruit/légume en purée.

Assemblage et fonctionnement
- Attacher l'entraîneur (9a) au pied (9b) en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se verrouille en place.
- Mettre le presse-purée à l'envers, puis fixer la palette (9c) sur le pivot central, puis la tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour la repérer (si l'entraîneur n'est pas fixée

correctement, alors la palette ne restera pas en place.)
- Aligner le presse-purée assemblé et le boîtier du bloc-moteur, puis emboîter les deux pièces ensemble. Brancher l'appareil.
- Plonger le presse-purée dans les ingrédients, puis mettre l'appareil sous tension.
- En remuant doucement l'appareil de haut en bas, déplacer le presse-purée dans les ingrédients jusqu'à ce qu'ils aient la texture désirée.
- Relâcher le commutateur de vitesse intelligent et s'assurer que le presse-purée s'est complètement immobilisé avant de le retirer de l'aliment.
- Après l'utilisation, débrancher l'appareil. Ôter la palette (9c) en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Appuyer sur les boutons de dégagement facile EasyClick Plus pour détacher le presse-purée du boîtier du bloc-moteur. Séparer l'entraîneur du pied en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Avertissement
- Ne jamais utiliser le presse-purée dans une casserole sur un feu direct.
- Toujours enlever la casserole du feu et laisser son contenu refroidir légèrement.
- Poser le récipient sur une surface stable et plane et le soutenir avec la main libre.
- Ne pas cogner le presse-purée sur le côté du récipient de cuisson pendant l'utilisation ou après. Utiliser une spatula pour racler l'excédent d'aliments.
- Pour obtenir des résultats supérieurs lors du broyage, il ne faut jamais remplir plus qu'à moitié le récipient avec les aliments.
- Ne pas appuyer en continu durant plus de 1 minute.
- Laisser l'appareil refroidir pendant 4 minutes avant de continuer la réduction en purée d'autres aliments.

Exemple de recette: Pommes de terre en purée
1 kg de pommes de terre cuites
200 ml de lait chaud
- Mettre les pommes de terre dans un bol, puis les réduire en purée pendant 30 secondes (enfoncer le commutateur de vitesse intelligent Smartspeed aux trois quarts).
- Ajouter le lait. Continuer la réduction en purée pendant encore 30 secondes.

Accessoire de hacheur (D)

L' hachoir (10) permet de hacher facilement la viande, les fromages à pâte dure, les oignons, les fines herbes, l'ail, les légumes, le pain, les crackers et les noix.

Utilisez le hachoir « mc » (10) pour les grandes quantités et les aliments durs.

La quantité d'ingrédients dans le hachoir «mc » ne doit pas excéder la ligne maximum.

Avec le hachoir « hc », ne remplir que jusqu'à la ligne max pour la quantité d'ingrédients. La durée de fonctionnement maximale du hachoir « hc » s'élève à: 1 minute pour les grandes quantités d'ingrédients humides, 30 secondes pour les ingrédients secs ou durs.
REMARQUE: laisser un intervalle d'au moins 3 minutes avant de le remettre en marche (pour éviter les défaillances). Interrompre immédiatement l'opération en cas de diminution de la vitesse du moteur et/ou de fortes vibrations.

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

Avant l'utilisation
- Couper les aliments au préalable en petits morceaux pour qu'il soit plus facile de les hacher.
- Enlever les os, les tendons et les nerfs de la viande pour éviter d'endommager les lames.
- S'assurer que le socle antidérapant en caoutchouc (10e) est fixé sous le bol du hachoir.

Assemblage et fonctionnement
- Enlever avec précaution le protègelame en plastique.
- Les lames (10b/10c) sont très aiguisées! Les tenir toujours au niveau de la partie supérieure en plastique et les manier avec prudence.
- Placer la lame sur la tige centrale du bol du hachoir (10d). Pousser la lame vers le bas et la faire tourner pour qu'elle se fixe en place.
- Verser l'aliment dans le hachoir, puis mettre les couvercles (10a).
- Pour piler de la glace, utilisez la lame spéciale glace (10c).
- Pour atteindre de bons résultats, mettre jusqu'à 5 glaçons dans le hachoir «mc» et hacher pendant 10 à 15 secondes.
- Aligner le hachoir et le boîtier du bloc-moteur (4), puis emboîter les deux pièces ensemble.
- Pour utiliser le hachoir, mettre l'appareil sous tension. Pendant l'utilisation du hachoir, tenir le boîtier du bloc-moteur d'une main et le bol du hachoir de l'autre.
- Toujours hacher les aliments durs (par ex., le parmesan) à la vitesse la plus élevée.
- Quand le hachage est terminé, débrancher l'appareil, puis appuyer sur les EasyClick Plus boutons de dégagement facile (5) pour détacher le boîtier du bloc-moteur.
- Soulever le couvercle. Retirer la lame avec précaution avant de vider le contenu du bol. Pour enlever la lame, la tourner légèrement, puis l'ôter en tirant.

Attention
- Ne pas utiliser le hachoir pour hacher des aliments extrêmement durs, tels que des noix non écalées, des glaçons, des grains de café, des céréales ou des épices dures (par ex., de la

muscade). Ces aliments pourraient endommager es lames.
- Seul l'accessoire de hacheur «mc» (10) avec le broyeur à glace spécial (10c) peut être utiliser pour piler de la glace.
- Si l'appareil est utilisé pour réduire en purée des aliments chauds, s'assurer que le liquide ne bout pas. Laisser un peu refroidir les aliments chauds afin d'éviter tout risque de brûlure.
- Ne jamais placer les bols du hachoir au microondes.

Exemple de recette «hc»: Pruneaux au miel (en tant que fourrage de pancake ou à tartiner)
50 g de pruneaux
75 g de miel crémeux
70 ml d'eau (aromatisée à la vanille)
- Verser les pruneaux et le miel crémeux dans le bol du hacheur «hc».
- Conserver au réfrigérateur à une température de 3 °C pendant 24 heures.
- Ajoutez 70 ml d'eau (aromatisée à la vanille).
- Recommencez le hachage pendant 1,5 secondes à vitesse maximale.

Utiliser le hachoir «hc» (accessoire en option disponible auprès de votre Centre de services Braun ; n'est toutefois pas disponible dans tous les pays).

Accessoire de robot culinaire XL avec accessoire à brunoise

L'accessoire de robot culinaire avec accessoire à brunoise (11) peut être utilisé pour:
- hacher, mixer et mélanger de la pâte à pancake;
- pétrir de la pâte et préparer une pâte à gâteau, sur la base de 500 g de farine (la préparation de pâte à gâteau est uniquement possible avec les modèles dotés de l'accessoire à pétrir (11k);
- trancher, émincer, couper en julienne et faire des frites.
- réaliser une brunoise

Hacher (E)
La lame (11i) permet de hacher la viande, les fromages à pâte dure, les oignons, les fines herbes, l'ail, les légumes, le pain, les crackers et les noix.

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

Avant l'utilisation
- Couper les aliments au préalable en petits morceaux pour qu'il soit plus facile de les hacher.
- Enlever les os, le cartilage, les tendons et les nerfs de la viande pour éviter d'endommager les lames.
- Retirer les tiges des herbes, décortiquer les noix.
- S'assurer que le socle antidérapant en caoutchouc (11h) est fixé sous le bol du robot culinaire.

Assemblage et fonctionnement
- Retirez prudemment le couvercle de la lame de hachoir (11j) de la lame.
- La lame (11i) est très coupante! Toujours la tenir par la partie supérieure en plastique et la manipuler avec précaution.
- Placer la lame sur la tige centrale du bol (11g). Pousser la lame vers le bas et la faire tourner pour qu'elle se fixe en place.
- Remplissez le bol avec des aliments. Mettez la protection anti-éclaboussement en place (11f).
- Mettez ensuite le couvercle (11a) en place jusqu'à entendre un clic signifiant qu'il est bien enclenché.
- Insérer le boîtier du bloc moteur (4) dans le raccord (11b) jusqu'à ce qu'il se verrouille en place.
- Brancher l'appareil, puis insérer le poussoir (11c) dans le tube de remplissage (11d).
- Pour utiliser le robot, allumer l'appareil. Pendant l'utilisation, maintenir l'organe moteur avec une main et le bol du robot au niveau de la poignée.
- Quand le hachage est terminé, débrancher l'appareil, puis appuyer sur les boutons de dégagement facile EasyClick Plus (5) pour détacher le boîtier du bloc-moteur.
- Appuyez sur le verrouillage de couvercle (11e) pour soulever le couvercle. Puis séparez le couvercle de la protection anti-éclaboussement.
- Retirez prudemment la lame avant de vider le contenu du bol. Pour retirer et déverrouiller la lame, tournez-la légèrement puis tirez dessus.

Attention
- Ne pas utiliser le robot culinaire pour hacher des aliments extrêmement durs, tels que des noix non décortiquées, des glaçons, des grains de café, des céréales ou des épices dures (par ex., de la muscade). Ces aliments pourraient endommager les lames.
- Ne jamais placer le bol du robot multifonctionau micro-ondes.

Vous pouvez également mélanger une pâte à pancake avec jusqu'à 500 g de farine à l'aide de la lame (11i).

Exemple de recette: Pâte à crêpe
750 ml de lait
500 g de farine ordinaire
4 oeufs
- Verser du lait dans le bol puis ajouter la farine et enfin les oeufs.
- À l'aide de la vitesse maximale, mixer la pâte jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

La lame ne permet pas de préparer des quantités de pâtes plus importantes. Utilisez l'accessoire à pétrir ou le crochet pétrisseur (11k/11l) pour des pâtes plus lourdes.

Accessoire à pétrir ou crochet pétrisseur (E)
La figure E s'applique également (selon le modèle) à l'utilisation de l'accessoire à pétrir (11k) ou du crochet pétrisseur (11l).

L'accessoire à pétrir est idéal pour pétrir et mélanger différentes pâtes comme les pâtes levées ou les pâtisseries, et pour mélanger les mélanges spongieux.

Le crochet pétrisseur est idéal pour pétrir différentes pâtes telles que les pâtes levées ou les pâtisseries.
Référez-vous au Guide d'utilisation pour le pétrissage E pour connaître les quantités maximales et les vitesses et durées recommandées.

Assemblage et fonctionnement
- Placez l'accessoire à pétrir / le crochet pétrisseur sur la tige centrale du bol (11g). Poussez la lame vers le bas et faites-la tourner pour qu'elle se fixe en place.
- Remplir le bol de farine (max. 500 g) puis ajouter les autres ingrédients à l'exception des liquides.
- Mettez l'appareil en marche à la vitesse maximale.
- Ajouter les liquides via le tube de remplissage pendant que le moteur tourne.
  REMARQUE: Durée de pétrissage maximum: 1 minute – puis laisser le moteur refroidir pendant 10 minutes.

Exemple de recette: Pâte à pizza
500 g de farine blanche
1 c. à c. de sel
1 c. à c. de levure sèche
10 c. à s. d'huile d'olive
300 ml d'eau (tiède)
- Mettre tous les ingrédients à l'exception de l'eau dans le bol et commencer à pétrir.
- À l'aide de la vitesse maximale, mixer la pâte jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

Exemple de recette: Pâte sucrée
500 g de farine blanche
340 g de beurre doux (froid/dur, petits morceaux)
160 g de sucre
2 sachet de sucre vanillé
2 petit oeuf
2 pincée de sel
- Mettre le beurre et le sucre dans le bol et commencer à pétrir. Pour de bons résultats, utiliser du beurre froid.
- Ajouter la farine et le reste des ingrédients.
- Le pâte devient trop souple si elle est trop pétrie. Arrêter de pétrir peu après que la pâte ait formé une boule.
- Refroidir la pâte au réfrigérateur pendant une demi-heure avant de la travailler.

Exemple de recette FPXL: Pâte à gâteau
500 g de farine blanche
200 g de sucre
200 g de beurre doux (froid/dur, petits morceaux)
3 oeufs
1 sachet de sucre vanillé
1 sachet de levure chimique
200 ml de lait
- Ajoutez la farine et tous les autres ingrédients, sauf le lait, dans le bol et commencez à pétrir.
- Ajoutez le lait petit à petit pendant le pétrissage jusqu'à obtenir une pâte uniforme.

Exemple de recette avec l'accessoire à brunoise:
Pâte sucrée
500 g de farine blanche
80 g de sucre
80 g de beurre doux (froid/dur, petits morceaux)
1 oeuf
7 g de levure boulangère
375 ml de lait
- Ajoutez la farine et tous les autres ingrédients, sauf le lait, dans le bol et commencez à pétrir.
- Ajoutez le lait petit à petit pendant le pétrissage et pétrissez lentement la pâte jusqu'à ce qu'elle forme une boule qui se décolle des parois du bol.
- Placez la pâte dans un endroit chaud et laisser lever durant 2 heures.

Trancher / Émincer / Julienne / Frites (F)
Utiliser les lames à trancher fines et larges (i) pour trancher des fruits et légumes crus en tranches fines, par ex. Les concombres, oignons, champignons, pommes, carottes, radis, pommes de terre, courgettes et choux.

Utilisez les lames à râper (ii) fine et épaisse pour couper des aliments comme des pommes, des carottes, des pommes de terre, des betteraves, du chou, des fromages durs (comme le parmesan).

Utiliser la lame à julienne (iii) pour couper les fruits et légumes en julienne.

Le disque coupe-frites (11q) permet de préparer des frites.

Se reporter au guide de fonctionnement F pour les vitesses recommandées.

Assemblage et fonctionnement
- Tenez le support de lame (11p) ou le disque à frites (11q) par les trous pour fixer l'axe pour disque (11r), puis tournez-le vers la gauche jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
- Pour trancher et râper, placez une lame dans le support de lame (11p) et enclenchez-la dans la bonne position. Assurez-vous que la lame est entièrement insérée dans le support de lame et que rien ne dépasse. Placez le support de lame assemblé ou le disque à frites sur la tige centrale du bol et tournez-le pour le verrouiller en place.
- Mettez la protection anti-éclaboussement en place (11f) sur le bol et placez le couvercle (11a) jusqu'à ce qu'il s'enclenche (clic).
- Insérer l'organe moteur dans la pièce d'assemblage jusqu'à ce qu'il se verrouille.

- Brancher l'appareil et insérer les aliments à préparer dans le tube de remplissage.
- Pour obtenir les meilleures frites, placer 3-4 pommes de terre (selon leur taille) dans le tube de remplissage du couvercle tandis que le moteur est éteint.
- Allumer l'appareil pour préparer. Ne jamais mettre les doigts dans le tube de remplissage lorsque l'appareil est sous tension. Utiliser toujours le poussoir pour introduire des ingrédients.
- Après utilisation, débrancher l'appareil et appuyer sur les EasyClick Plus boutons de déverrouillage pour retirer l'organe moteur.
- Appuyez sur le verrouillage de couvercle (11e) pour soulever le couvercle. Puis séparez le couvercle de la protection anti-éclaboussement.
- Retirez prudemment le support de lame ou le disque à frites avant de vider le contenu du bol. Avant de retirer le support de lame ou le disque à frites, tournez-le légèrement et sortez-le en l'attrapant par les trous avec vos doigts.
- Pour retirer une lame, appuyer sur l'extrémité dépassant du côté inférieur du support à lame.
- Selon les directives, il est possible de préparer 5 fois de suite la quantité maximum d'un bol plein.
- Ensuite, avant de continuer, laissez l'appareil refroidir pendant 30 minutes

Brunoise (G)
Utilisez l'accessoire à brunoise pour couper en dés des fruits et légumes crus ou cuits, par ex. pour des salades, des soupes ou des desserts.

Se reporter au guide de fonctionnement G pour les vitesses recommandées.

Avant utilisation
- Retirez les pépins et noyaux des fruits. Il n'est pas possible de préparer des aliments congelés afin d'éviter d'endommager les lames.
- S'assurer que le socle antidérapant en caoutchouc (11h) est fixé sous le bol du robot culinaire.

Assemblage et fonctionnement
- Avant la première utilisation, retirez prudemment la protection en papier des bords tranchants de la lame de l'accessoire à brunoise (11m) et jetez-la.
- Placez la lame sur la tige centrale de la base de l'accessoire à brunoise (11n) et tournez-la jusqu'à ce qu'elle s'enclenche correctement.
- Alignez la protection anti-éclaboussement et l'accessoire à brunoise assemblé avec les marquages et tournez l'ensemble dans le sens anti-horaire jusqu'à ce que celui-ci soit fermement assemblé.
- Placez l'accessoire à brunoise assemblé dans le bol et posez le couvercle jusqu'à ce qu'il s'enclenche correctement.
- Insérer l'organe moteur dans la pièce d'assemblage jusqu'à ce qu'il se verrouille.
- Brancher l'appareil et insérer les aliments à préparer dans le tube de remplissage.
- Allumer l'appareil pour préparer. Ne jamais mettre les doigts dans le tube de remplissage lorsque l'appareil est sous tension. Utiliser toujours le poussoir pour introduire des ingrédients.
- Après utilisation, débrancher l'appareil et appuyer sur les EasyClick Plus boutons de déverrouillage pour retirer l'organe moteur.
- Appuyez sur le verrouillage de couvercle (11e) pour soulever le couvercle. Puis séparez le couvercle de la protection anti-éclaboussement.
- Pour désassembler l'accessoire à brunoise, tournez la protection anti-éclaboussement dans le sens horaire jusqu'au déverrouillage.
- Retirez prudemment la lame de l'accessoire à brunoise en la tournant et en la soulevant.
- Tournez la base de l'accessoire à brunoise à l'envers et utilisez la raclette de nettoyage (11o) pour enlever les restes.

Conseils pour obtenir de meilleurs résultats
- Les aliments cuits doivent être refroidis avant de réaliser la brunoise pour que les dés soient mieux formés et plus fermes.
- Les fromages à pâte demi-cuite de type Emmental peuvent être utilisés contrairement aux fromages à pâtes molles ou à pâtes cuites de type Gouda, Mozzarella ou Parmesan.
- Si vous utilisez différents aliments lors de la même préparation, commencez toujours par les plus mous et finissez par les plus durs. De cette façon, vous pourrez traitez tous les ingrédients sans devoir nettoyer la grille entre chacun d'eux.
- L'accessoire à brunoise n'est pas adapté pour préparer de la viande crue.
- Pelez les légumes (en particulier les pommes de terre et les légumes ayant une peau dure comme les courges) avant de les traiter. Les épluchures peuvent se coincer dans la grille pour dés et le nettoyage sera plus difficile.

Attention
- Les lames sont très aiguisées. Maniez les composants en les attrapant uniquement par les parties plastiques.
- N'utilisez pas l'accessoire de robot culinaire avec accessoire à brunoise pour préparer des aliments extrêmement durs tels que des fruits à coques, des glaçons, des grains de café, des graines ou des épices durs comme la noix de muscade. Cela pourrait endommager les lames.
- Vider le bol avant qu'il ne soit complètement rempli.
- Après avoir préparé des aliments gras, la lame de l'accessoire à brunoise peut être glissante. Faites particulièrement attention en la retirant.

- La raclette de nettoyage peut uniquement être utilisée pour la partie inférieure de la base de l'accessoire à brunoise. Si vous l'utilisez à d'autres endroits, cela pourrait abîmer les éléments en plastique.
- Ne jamais placer le bol du robot multifonctionau micro-ondes.
- Selon les directives, il est possible de préparer 5 fois de suite la quantité maximum d'un bol plein.
- Ensuite, avant de continuer, laissez l'appareil refroidir pendant 30 minutes

Exemple de recette: Salade «Olivier»
6 pommes de terre cuites et refroidies
150 g de saucisses cuites
6 œufs durs
2 carottes cuites
4 cornichons
1 tasse de petits pois
400 g de mayonnaise
200 g de crème aigre
Du persil et de l'aneth
Sel et poivre au gout

- Faites une brunoise avec les œufs, les saucisses, les carottes, les cornichons et les pommes de terre à vitesse maximale.
- Mélangez dans un saladier tous les ingrédients en dés avec les petits pois.
- Assaisonnez à votre goût avec du sel, du poivre, du persil et de l'aneth, et servez avec une mayonnaise et de la crème aigre.

Entretien et nettoyage (H)

- Toujours nettoyer soigneusement le mixeur à main et les accessoires associés avant la première utilisation puis après chaque utilisation avec de l'eau et du liquide vaisselle.
- Débrancher le mixeur plongeant avant de le nettoyer.
- Ne pas immerger le boîtier du bloc-moteur (4) ni les entraîneurs (8a, 9a, 11a) dans l'eau ou tout autre liquide. Nettoyer uniquement à l'aide d'un chiffon humide.
- Les couvercles (10a) peuvent êtrerincés à l'eau courante. Ne pas les immerger dans l'eau ni les mettre au lave-vaisselle.
- Il est possible de démonter la base de rangement pour un meilleur nettoyage.
- Toutes les autres pièces peuvent être nettoyées au lave-vaisselle. Ne pas utiliser de nettoyant abrasif qui pourrait égratigner la surface.
- Il est possible de retirer le socle antidérapant en caoutchouc sous chaque bol pour un nettoyage en profondeur.
- Le mixage d'aliments à forte teneur en pigments (par ex. des carottes ou du curcuma) peut décolorer les accessoires. Essuyez ces éléments avec de l'huile végétale avant de les nettoyer.

Garantie et service

Pour des informations détaillées, voir la notice de garantie et de service ou consultez le site www.braunhousehold.com.

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

Ne jetez pas ce produit avec les ordures menageres lorsqu'il est en fin de vie. Le remettre a un centre service agree Braun ou le deposer dans des sites de recuperation appropries conformement aux reglementations locales ou nationales en vigueur.

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

Guide de dépannage

Problème	Causes possibles	Solution
Le blender à main ne fonctionne pas	Pas d'alimentation électrique	Vérifiez que l'appareil est branché. Vérifiez le fusible/disjoncteur de votre logement. Si aucune des solutions ci-dessus ne fonctionne, contactez le service après-vente Braun.
Le témoin du bouton de sécurité rouge et le témoin du sélecteur imode clignotent	L'appareil surchauffe	Laisser l'appareil refroidir pendant une heure. L'appareil peut à nouveau être utilisé lorsque le témoin du sélecteur imode arrête de clignoter et que le témoin du bouton de sécurité clignote.
Le couvercle (avec entraîneur) ne se ferme pas complètement	Des aliments sont coincés entre le bol FPXL et le couvercle (avec entraîneur)	Ouvrir le couvercle (avec entraîneur) et retirer les résidus d'aliments
	L'accessoire ne s'enclenche pas complètement dans le bol FPXL	Tourner l'accessoire à la main tout en appuyant légèrement vers le bas jusqu'au verrouillage
	Accessoire à brunoise uniquement: L'accessoire à brunoise n'est pas assemblé à la protection anti-éclaboussement ou n'est pas correctement assemblé	Fixer l'accessoire à brunoise à la protection anti-éclaboussement avant de placer le couvercle (avec entraîneur) dans le bol FP (observer les symboles pour un alignement correct)
	Accessoire à brunoise uniquement: L'accessoire à brunoise est bloqué par des résidus d'aliments dans la grille pour dés	Ouvrir l'accessoire à brunoise et retirer les aliments coincés de la grille
	N'est pas assemblé correctement	Assembler correctement
Présence d'eau dans le couvercle (avec entraîneur)	Le couvercle (avec entraîneur) a accidentellement été immergé dans de l'eau ou mis au lave-vaisselle	Retirer le bouchon en caoutchouc dans l'accouplement avec le bloc-moteur. Vider toute l'eau. Remettre le bouchon en place. Attention: Si de l'eau se trouve dans le couvercle (avec entraîneur), cela peut endommager l'appareil. Cette méthode décrite précédemment ne doit en aucun cas être utilisée intentionnellement pour pouvoir laver le couvercle (avec entraîneur) au lave-vaisselle
Présence d'eau dans un des accessoires (accessoire à pétrir, crochet pétrisseur, lame ou axe pour disque)	Fuite de l'accessoire concerné	Contacter un service après-vente Braun pour le remplacement de l'accessoire

Español

Nuestros productos están fabricados para cumplir los más altos estándares de calidad, funcionalidad y diseño. Esperamos que disfrute plenamente de su nuevo aparato Braun.

Antes de empezar

Lea atentamente todas las instrucciones del usuario antes de utilizar el aparato y consérvelas para futuras consultas. Retire todo el embalaje y las etiquetas y deséchelos del modo apropiado.

Cuidado

- Las cuchillas están muy afiladas! Para evitar lesiones, por favor maneje las cuchillas con el máximo cuidado.»
- Se ha de tener especial cuidado a la hora de manipular las cuchillas, vaciar el recipiente o durante la limpieza.
- Las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de conocimientos y experiencia también pueden hacer uso de este dispositivo, siempre que se les haya supervisado o proporcionado instrucciones con respecto a su uso de una forma segura, y que comprendan los peligros que este conlleva.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Este dispositivo no debe ser utilizado por niños.
- Se debe mantener a los niños apartados del aparato y de su cable de corriente.
- Los niños no realizarán trabajos de limpieza y mantenimiento del usuario sin supervisión.
- Siempre desenchufe o apague el dispositivo cuando se le deja desatendido y antes de armarlo, desarmarlo, limpiarlo o almacenarlo.
- Si el cable de alimentación está dañado, para evitar riesgos debe reemplazarlo el fabricante, su agente de servicio o una persona cualificada de modo similar.
- 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 aparato ha sido diseñado exclusivamente para el uso doméstico y para el procesamiento de cantidades propias en un hogar.
- No use ninguna de las piezas en el microondas.
- Limpie todas las piezas antes de usarlas por primera vez o cuando se requiera siguiendo las instrucciones de la sección Mantenimiento y limpieza.

Piezas y accesorios

1 Selector imode
   a Velocidad alta
   b Velocidad baja
   c Pulsación
2 Botón de desbloqueo
3 Interruptor inteligente de velocidad / velocidades variables
4 Mango y cuerpo del motor de agarre cómodo
5 Botones de liberación EasyClick Plus
6 Brazo ActiveBlade
7 Vaso mezclador con tapa
8 Accesorio batidor
   a Caja de engranajes
   b Batidor
9 Accesorio del pasapurés
   a Caja de engranajes
   b Varilla del pasapurés
   c Pala
10 Accesorio picador de 500 ml «mc»
   a Tapa (con engranaje)
   b Hoja picadora
   c Cuchilla para hielo
   d Recipiente picador
   e Anillo de goma antideslizante
11 Accesorio XL para procesador de alimentos de 2000 ml con cortador «fpl»
   a Tapa (con transmisión)
   b Acoplamiento para la parte del motor
   c Pieza de empuje
   d Tubo de alimentación
   e Cierre de la tapa
   f Protección contra salpicaduras
   g Bol de procesamiento de alimentos
   h Anillo de goma antideslizante
   i Cuchilla de corte

j Tapa de la cuchilla de corte
k Herramienta para masas (procesador de alimentos)
l Gancho para amasar (cortador)
m Cuchilla del cortador
n Base del cortador
o Empujador de limpieza
p Soporte para accesorios
(i) Accesorio para cortar en rodajas (finas, gruesas)
(ii) Accesorio para rallado (fino, grueso)
(iii) Accesorio para cortar en juliana
q Disco para patatas fritas
r Eje de disco
12 Soporte para el almacenamiento

Cómo usar el aparato

Interruptor inteligente de velocidad para velocidades variables

Un apretón, todas las velocidades. Entre más pulse, mayor será la velocidad. Cuanto mayor sea la velocidad, más rápidos y más finos serán los resultados de mezclado y picado.

Operación con una mano: el interruptor inteligente de velocidad (3) le permite encender el aparato y controlar la velocidad con una mano.

Operación de su batidora de mano
Primer uso: Quite el bloqueo de transporte del cuerpo del motor (4) tirando de la cinta roja.

Encendido (A)

El aparato viene con un selector de imode (1) y un botón de seguridad (2) para liberar el interruptor de Smartspeed (3). Por favor, siga las instrucciones para poner en marcha el aparato:

- Si se presiona la parte plateada de la parte superior puede elegir uno de los 3 imode diferentes (alta velocidad, baja velocidad, pulsación).
- Con la ayuda de los 3 modos puede decidir cómo procesar la comida. La luz del selector imode brilla en blanco para mostrar el modo elegido.
- El modo de alta velocidad (1a) proporciona la máxima velocidad disponible. Es la posición del modo estándar.
- El modo de velocidad baja (1b) disminuye la velocidad incluso si se presiona el interruptor de Smartspeed completamente.
- El modo de pulsación (1c) puede utilizarse para separar trozos más grandes de comida o para controlar la textura de la comida al picarla. Presione el interruptor de Smartspeed para obtener breves aumentos de potencia.
- Después de elegir el modo, pulse el botón de seguridad (2) con el pulgar.
- Inmediatamente pulse el interruptor inteligente de velocidad y ajústelo a la velocidad deseada. NOTA: Si no se pulsa el interruptor inteligente de velocidad en un plazo de 2 segundos, el aparato no se puede encender por motivos de seguridad. La luz del botón de seguridad se parpadeará en rojo. Para encender el aparato, comience nuevamente con el primer paso.
- Durante la operación no es necesario mantener el botón de seguridad presionado.

Lámpara piloto	**Aparato / Estado de operación**
Luz del botón de seguridad Parpadeando en rojo	El aparato está listo para usarse.
Luz del botón de seguridad apagada	El aparato está liberado (se ha pulsado el botón de liberación del interruptor) y se puede encender.
Modo de suspensión después de 10 minutos. Todas las luces apagadas.	El dispositivo está activo otra vez si se presiona cualquier botón
Luz del botón de seguridad rojo permanente y parpadeo de todas las luces del selector imode	El dispositivo se ha sobrecalentado. Deje que el dispositivo se enfríe durante una hora. Está listo para usarse de nuevo cuando la luz del selector imode deje de parpadear y la luz del botón de seguridad parpadee.

Brazo ActiveBlade (B)

La batidora de mano está equipada con un brazo ActiveBlade que permite extender la cuchilla hasta el fondo de la campana. El ajuste se realiza automáticamente según la presión requerida para las funciones de mezclado, y es especialmente apropiado para mezclar alimentos duros, como frutas y verduras crudas.

También es ideal para preparar dips, salsas, aliños para ensalada, sopas y comida de bebé, así como bebidas y todo tipo de batidos.

Para obtener los mejores resultados, utilice la velocidad más alta.

Ensamblado y funcionamiento
- Encaje el brazo ActiveBlade (6) en el cuerpo motor hasta que haga clic.

- Coloque el brazo ActiveBlade en la mezcla a trabajar. Encienda entonces el aparato como se describe más arriba.
- Mezcle los ingredientes hasta alcanzar la consistencia adecuada con un suave movimiento ascendente y descendente. Dependiendo de la presión aplicada, el brazo ActiveBlade se presiona y la cuchilla se extiende.
- Cuando termine de usarlo, desenchufe la batidora de mano y presione los botones de extracción EasyClick Plus (5) para desacoplar el brazo ActiveBlade.

Precaución
- No permita que los líquidos o ingredientes suban por encima de la línea verde del brazo ActiveBlade.
- Si utiliza el aparato para hacer puré con comida caliente en un cazo o una olla, retire el cazo u olla de la fuente de calor y asegúrese de que el líquido no esté hirviendo. Deje que la comida caliente se enfríe ligeramente para evitar el riesgo de quemaduras.
- No deje que la batidora de mano se quede en una sartén caliente sobre la estufa cuando no esté usándose.
- Evite rayar el fondo de cazuelas y ollas con el brazo ActiveBlade.
- No opere el aparato de forma continua durante más de 2 minutos.
- Deje que el aparato se enfríe durante 5 minutos antes de continuar el procesamiento.

Ejemplo de receta: Mayonesa
250 g de aceite (por ej., aceite de girasol)
1 huevo y 1 yema de huevo adicional
1-2 cucharadas de vinagre
Sal y pimienta al gusto
- Coloque todos los ingredients (a temperatura ambiente) en el vaso en el orden indicado arriba.
- Coloque la batidora de mano en el fondo del vaso mezclador. Mezcle a la velocidad turbo hasta que el aceite emulsione.
- Con la batidora de mano aún funcionando, suba lentamente la varilla a la parte superior de la mezcla y nuevamente hacia abajo para incorporar el resto del aceite.
  NOTA: Tiempo de procesado: aprox. 1 minuto para ensaladas y hasta 2 minutos para una mayonesa más espesa (por ej., para un dip).

Accesorio batidor (B)

Utilice el accesorio batidor sólo para montar nata, batir claras de huevo, hacer bizcochos y postres premezclados..

Ensamblado y funcionamiento
- Instale el batidor (8b) en la caja de engranajes (8a).
- Alinee el cuerpo del motor con el accesorio batidor montado y junte las piezas hasta que encajen.
- Después de usarla, desconecte y presione los botones de liberación EasyClick Plus para separar el cuerpo del motor. Luego saque el batidor de la caja de engranajes.
- No opere el aparato de forma continua durante más de 3 minutos.
- Deje que el aparato se enfríe durante 3 minutos antes de continuar el procesamiento.

Sugerencias para obtener los mejores resultados
- Mueva el batidor en sentido horario mientras lo sostiene con una leve inclinación.
- Para evitar salpicaduras, empiece despacio y use el accesorio batidor en el caso de cazuelas o recipientes profundos.
- Coloque el batidor en un recipiente y sólo entonces encienda el aparato.
- Siempre asegúrese de que el batidor y el recipiente de mezclado estén completamente limpios y libres de grasa antes de batir las claras de huevo. Sólo bata hasta 4 claras de huevo.

Ejemplo de receta: Nata montada
400 ml de nata fría (min. 30% contenido en grasas, 4 - 8 °C)
- Comience con una baja velocidad (presión ligera sobre el interruptor) y auméntela (más presión en el interruptor) mientras bate.
- Siempre use crema fresca refrigerada para lograr un volumen mayor y más estable al batir.

Accesorio de pasapurés (C)

El accesorio para puré puede usarse para triturar frutas y verduras cocidas, como patatas, boniatos, tomates, ciruelas y manzanas.

Antes de usarlo
- No triture alimentos duros o crudos, ya que podría dañar la unidad.
- Pele las piezas y retire los huesos o partes duras; cueza y escurra las frutas o verduras antes de triturarlas.

Ensamblado y funcionamiento
- Ajuste la caja de engranajes (9a) a la varilla (9b) girando en sentido horario hasta que se bloquee en su sitio.
- Gire de cabeza el accesorio de pasapurés y coloque la paleta (9c) sobre el eje central y gírela en sentido antihorario para ubicarla. (Si la caja de engranajes no está ajustada correctamente, la pala no se fijará en su lugar.)
- Alinee el accesorio de pasapurés ensamblado con el cuerpo del motor y una las dos piezas hasta que encajen. Enchúfelo.
- Sumerja el accesorio de pasapurés en los ingredientes y encienda el aparato.
- Con un suave movimiento hacia arriba y hacia abajo, mueva el accesorio de pasapurés a través

de los ingredients hasta lograr la textura deseada.
- Suelte el interruptor inteligente de velocidad y asegúrese de que el accesorio de pasapurés se haya detenido completamente antes de sacarlo de los alimentos.
- Después de usarlo, desconecte el aparato. Quite la pala (9c) girándolo en sentido horario.
- Pulse los botones de liberación EasyClick Plus para separar el accesorio de pasapurés del cuerpo del motor. Separe la caja de engranajes del eje girando en sentido antihorario.

Precaución
- Nunca use el accesorio de pasapurés en un cazo sobre el fuego directo.
- Siempre retire el cazo del fuego y deje que se enfríe un poco.
- Asiente el cazo o recipiente en una superficie estable y plana, y sosténgalo con su mano libre.
- No golpee el accesorio de pasapurés en el lado del recipiente de cocción durante el uso o después de él. Use una espátula para quitar el exceso de comida raspando.
- Para obtener mejores resultados al hacer puré, nunca llene con alimentos más de la mitad un cazo o recipiente.
- No opere el aparato de forma continua durante más de 1 minuto.
- Deje que el aparato se enfríe durante 4 minutos antes de continuar el procesamiento.

Ejemplo de receta: Puré de patatase
1 kg patatas cocidas
200 ml leche tibia
- Coloque las patatas en un recipiente y hágalas puré durante 30 segundos (3/4 del camino en el interruptor inteligente de velocidad)
- Añada la leche. Siga haciendo puré durante otros 30 segundos.

Accesorio picador (D)

La picadora (10) es ideal para picar carne, queso duro, cebollas, hierbas, ajo, verduras, pan, galletas y frutos secos.

Utilice la picadora «mc» (10) para cantidades mayores y para alimentos duros.

En el caso de la picadora «mc», no exceda la cantidad de ingredientes por encima de la línea máxima.

Para la picadora «hc» no supere la cantidad de ingredientes por encima de la línea de máximo.
Tiempo de funcionamiento máximo para la picadora «hc»: 1 minuto para grandes cantidades de ingredientes húmedos, 30 segundos para ingredientes secos o duros.
NOTA: deje un intervalo de como mínimo 3 minutos antes de volver a ponerla en funcionamiento (para evitar averías). Si disminuye la velocidad del motor y/o se producen fuertes vibraciones, detenga el procesamiento de inmediato.

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

Antes de usarlo
- Corte previamente los alimentos en trozos pequeños para facilitar el picado.
- Retire los huesos, tendones y cartílagos de la carne para ayudar a prevenir daños a las cuchillas.
- Asegúrese de que el anillo de goma antideslizante (10e) esté fijo en la parte inferior del recipiente picador.

Ensamblado y funcionamiento
- Quite con cuidado la cubierta de plástico de la cuchilla.
- Las cuchillas (10b/10c) son muy afiladas! Sujételas siempre por la pieza superior de plástico y sea cuidadoso al manejarlas.
- Coloque la cuchilla en el eje central del recipiente picador (10d). Oprímalo hacia abajo y gírelo de modo que encaje en su lugar.
- Llene la picadora con comida y ponga la tapa (10a).
- Para picar hielo, utilice la cuchilla de hielo especial (10c).
- Para obtener buenos resultados, introducir hasta 5 cubitos de hielo en la picadora «mc» y triturar durante 10-15 segundos.
- Alinee la picadora con el cuerpo del motor (4) y encájelos.
- Para accionar la picadora, encienda el aparato. Durante el procesado, sostenga el cuerpo del motor con una mano y la picadora con la otra.
- Siempre pique los alimentos más duros (por ejemplo, el queso parmesano) a máxima velocidad.
- Cuando termine de picar, desenchufe y pulse los botones de liberación EasyClick Plus (5) para separar el cuerpo del motor.
- Levante la tapa. Saque cuidadosamente la cuchilla antes de verter el contenido del recipiente. Para quitar la cuchilla, gírela ligeramente y tire de ella.

Precaución
- No use el accesorio picador para procesar alimentos muy duros, como frutos secos con cáscara, cubitos de hielo, granos de café, cereales o especias duras, por ejemplo la nuez moscada. El procesamiento de estos alimentos puede dañar las cuchillas.
- Solo se puede usar el accesorio de la picadora «mc» (10) con la cuchilla especial para hielo (10c) para moler cubitos de hielo.
- Si utiliza el aparato para hacer puré con alimentos calientes, asegúrese de que el líquido

no esté hirviendo. Deje que los alimentos se enfríen un poco para evitar el riesgo de quemaduras.
- Nunca coloque el recipiente picador en el horno de microondas.

«hc» Ejemplo de receta: Ciruelas pasas con miel (como relleno o para untar en tortitas)
50 g de ciruelas pasas
75 g de miel cremosa
70 ml de agua (sabor vainilla)
- Añada las ciruelas y la miel líquida (ambas enfriadas) al recipiente de la picadora «hc».
- Debe guardarse en la nevera a 3 °C durante 24 horas.
- Añada 70 ml de agua (sabor vainilla).
- Restablezca la función de picar durante 1,5 segundos a máxima velocidad.

Añada las ciruelas y la miel líquida (ambas enfriadas) al recipiente de la picadora «hc».

Accesorio de procesador de alimentos XL con cortador

El accesorio del procesador de alimentos con cortador (11) puede ser utilizado para:
- Picar, batir y mezclar masa de tortitas;
- amasar una masa y preparar la masa para bizcocho, basada en un máximo de 500 g de harina (la masa para tortitas solo es posible con los modelos que contienen la herramienta para masas (11k);
- cortar rodajas, en tiras, en juliana y patatas fritas.
- cortar en dados.

Picar (E)
Usando la cuchilla (11i) puede picar carne, queso duro, cebollas, hierbas, ajo, verduras, pan, galletas y frutos secos.

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

Antes de usarlo
- Corte previamente los alimentos en trozos pequeños para facilitar el picado.
- Retire los huesos, tendones y fibra de la carne para ayudar a evitarle daños a las cuchillas.
- Retire los tallos de las hierbas y las cáscaras de nueces.
- Asegúrese de que el anillo de goma antideslizante (11h) esté fijo en la parte inferior del recipiente procesador.

Ensamblado y funcionamiento
- Retire cuidadosamente la cubierta de la cuchilla de la picadora (11j) de la cuchilla.
- La cuchilla (11i) es muy afilada. Siempre sujétela por la parte superior de plástico y manéjela con cuidado.
- Coloque la cuchilla en el eje central del recipiente (11g). Oprímalo hacia abajo y gírelo de modo que encaje en su lugar.
- Llene el bol con comida. Inserte la protección contra salpicaduras (11f).
- A continuación ponga la tapa (11a) hasta que se enganche y se oiga un clic.
- Inserte el cuerpo del motor (4) en el acoplamiento (11b) hasta que encaje.
- Enchufe el aparato e inserte el empujador (11c) en el tubo de alimentación (11d).
- Para manejar el procesador de comida, encienda el aparato. Durante el procesamiento, sujete el cuerpo motor con una mano y el recipiente del procesador de comida por el asa.
- Cuando termine de picar, desenchufe y pulse los botones de liberación EasyClick plus (5) para separar el cuerpo del motor.
- Presione el cierre de la tapa (11e) para levantar la tapa. Después separe la tapa de la protección contra salpicaduras.
- Saque con cuidado la cuchilla antes de verter el contenido del bol. Para quitar y desbloquear la cuchilla, gírela ligeramente y sáquela.

Caution
- No use el accesorio procesador de alimentos para picar alimentos extremadamente duros, como frutos secos con cáscara, cubitos de hielo, granos de café, cereales o especias duras, por ejemplo la nuez moscada. El procesamiento de estos alimentos puede dañar las cuchillas.
- Nunca coloque el recipiente del procesador de alimentos en el horno de microondas..

Puede usar la cuchilla (11i), para mezclar masa para tortitas con una base de hasta 500 g de harina.

Ejemplo de receta: Masa para tortitas
750 ml de leche
500 g harina común
4 huevos
- Vierta la leche en el recipiente y añada primero la harina y después los huevos.
- Use la máxima velocidad para mezclar la masa hasta que quede homogénea.

Las masas más consistentes no deben prepararse con la cuchilla. Use la herramienta para masas o el gancho para amasar (11k/11l) para masas más consistentes.

Herramienta para masas y gancho para amasar (E)
La figura E también se aplica (según el modelo) para el uso de la herramienta para masas (11k) y el gancho para amasar (11l).

La herramienta para masas es ideal para amasar y mezclar diferentes masas como la masa fermentada o la masa de pastelería y mezclar masas esponjosas.

El gancho para amasar es ideal para amasar

diferentes tipos de masa como la masa fermentada o la masa de pastelería.

Consulte la Guía de procesamiento de amasado E para conocer las cantidades máximas, los tiempos recomendados y las velocidades.

Montaje y manejo
- Coloque la herramienta para masas/gancho para amasar en el pasador central del bol (11g). Presione hacia abajo y dele una vuelta para que se fije en su lugar.
- Coloque en el recipiente primero la harina (máx. 500 g) y luego el resto de ingredientes excepto los líquidos.
- Encienda el aparato a máxima velocidad.
- Añada los líquidos a través del tubo de alimentación con el motor en marcha.
  NOTA: Tiempo máximo de amasado: 1 minuto; después, deje enfriar el motor durante 10 minutos.

Ejemplo de receta: Masa de pizza
500 g de harina común
1 cucharadita de sal
1 cucharadita de levadura seca
10 cucharadas de aceite de oliva
300 ml de agua (tibia)
- Coloque todos los ingredientes excepto el agua en el recipiente y comience a amasar.
- Añada el agua a través del tubo de alimentación con el motor en marcha.

Ejemplo de receta: Masa dulce para pasteles
500 g de harina común
340 g de mantequilla sin sal (fría/dura, trozos pequeños)
160 g de azúcar
2 azúcar vainillado
2 huevo pequeño
2 pizca de sal
- Coloque la mantequilla y el azúcar en el recipiente y comience a amasar. Para obtener buenos resultados, utilice mantequilla fría.
- Añada la harina y el resto de ingredientes.
- Si se amasa en exceso, la masa será demasiado blanda. Deje de amasar poco después de haberse formado una bola.
- Deje enfriar la masa en el frigorífico durante media hora antes de continuar.

Ejemplo de receta FPXL: Masa para bizcocho
500 g de harina común
200 g de azúcar
200 g de mantequilla sin sal (fría/dura, trozos pequeños)
3 huevos
1 azúcar vainillado
1 porción de levadura química
200 ml de leche
- Añada la harina y todos los demás ingredientes, excepto la leche, al bol y empiece a amasar.
- Añada gradualmente leche mientras el aparto está en marcha hasta que se haya formado una masa uniforme.

Ejemplo de receta de cortador: Masa dulce
500 g de harina común
80 g de azúcar
80 g de mantequilla sin sal (fría/dura, trozos pequeños)
1 huevo
7 g levadura
375 ml de leche
- Añada la harina y todos los demás ingredientes, excepto la leche, al bol y empiece a amasar.
- Añada gradualmente la leche mientras el aparto está en marcha y amase lentamente la masa hasta que forme una bola que ya no se pegue al bol.
- Deixe a massa crescer num local ameno durante 2 horas.

Fatiar / triturar / cortar em juliana / cortar em palitos (F)

Use os encaixes para fatiar fino e grosso (i) para fatiar fruta e legumes crus em fatias finas; p. ex. pepinos, cebolas, cogumelos, maçãs, cenouras, rabanetes, batatas, curgete e couve.

Utilice los insertos para rallado fino y grueso (ii) para rallar alimentos como manzanas, zanahorias, patatas, remolacha, col o queso duro (como el queso parmesano).

Use o encaixe para cortar em juliana (iii) para cortar frutas e legumes em juliana.

Use o disco para cortar em palitos (11q) para preparar batatas para fritar.

Consulte no Guia de processamento F as velocidades recomendadas.

Montagem e operação
- Meta la mano en los agujeros del soporte para accesorios (11p) o del disco para patatas fritas (11q) para fijar el eje de disco (11r) y gírelo hacia la izquierda, hasta que se bloquee.
- Para cortar en rodajas y rallar coloque un accesorio en el soporte para accesorios (11p) y encájelo. Asegúrese de que el accesorio esté completamente insertado en el soporte para accesorios y de que no quede suelto. Coloque el soporte para accesorios o el disco para patatas fritas montado en el pasador central del bol y gírelo para que encaje en su sitio.
- Inserte la protección contra salpicaduras (11f) en el bol y ponga la tapa (11a) hasta que se enganche y suene un clic.
- Insira a peça do motor no acoplamento até engatar.
- Ligue o aparelho à tomada e insira os alimentos a processar no tubo de entrada.
- Para os melhores resultados de corte em palitos, coloque 3-4 batatas (dependendo do tamanho)

no tubo de entrada da tampa enquanto o motor está desligado.
- Ligue o aparelho para o operar. Nunca introduza as mãos no tubo de entrada quando o aparelho está ligado. Utilize sempre o impulsor para colocar alimentos.
- Após a utilização, desconecte da tomada e prima os EasyClick Plus botões de libertação para desencaixar o corpo do motor.
- Presione el cierre de la tapa (11e) para levantar la tapa. A continuación separe la tapa de la protección contra salpicaduras.
- Saque con cuidado el soporte para accesorios o el disco para patatas fritas antes de verter el contenido del bol. Para quitar el soporte para accesorios o el disco para patatas fritas, gírelo ligeramente y meta los dedos los agujeros para sacarlo.
- Para retirar um encaixe, empurre-o para cima na extremidade que fica saliente no lado inferior do suporte de encaixe.
- La cantidad máxima de procesamiento sigue la cifra orientativa de 5 boles llenos.
- Antes de continuar con el procesamiento deje que el aparato se enfríe durante 30 minutos.

Cortar en dados (G)

Utilice el cortador para cortar verduras y frutas crudas y cocidas en pequeños cubos, por ejemplo, para ensaladas, sopas y postres.

Consulte no Guia de processamento G as velocidades recomendadas.

Antes de empezar
- Quite las pepitas y los huesos de las frutas. No está permitido el uso de alimentos congelados para evitar que se dañen las cuchillas.
- Asegúrese de que el anillo de goma antideslizante (11h) esté fijo en la parte inferior del recipiente procesador.

Montagem e operação
- Antes de usarlo por primera vez, retire cuidadosamente el protector de papel del filo de la cuchilla del cortador (11m) y deséchelo.
- Coloque la cuchilla del cortador en el pin central de la base del cortador (11n) y gírela hasta que se bloquee en su lugar.
- Alinee la protección contra salpicaduras y la unidad del cortador ensamblada con las marcas alineadas entre sí y gire la protección en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que ambas estén firmemente conectadas.
- Coloque la unidad del cortador ensamblada en el bol y ponga la tapa hasta que encaje en su lugar.
- Insira a peça do motor no acoplamento até engatar.
- Ligue o aparelho à tomada e insira os alimentos a processar no tubo de entrada.
- Ligue o aparelho para o operar. Nunca introduza as mãos no tubo de entrada quando o aparelho está ligado. Utilize sempre o impulsor para colocar alimentos.
- Após a utilização, desconecte da tomada e prima os EasyClick Plus botões de libertação para desencaixar o corpo do motor.
- Presione el cierre de la tapa (11e) para levantar la tapa. A continuación separe la tapa de la protección contra salpicaduras.
- Para desmontar la unidad del cortador, gire la protección contra salpicaduras en el sentido de las agujas del reloj hasta que se abra el bloqueo.
- Retire cuidadosamente la cuchilla del cortador girándola y levantándola.
- Ponga la base del cortador al revés y use el empujador de limpieza (11o) para quitar cualquier sobrante.

Sugerencias para obtener los mejores resultados
- La comida cocinada necesita enfriarse antes de cortarse ya que los resultados serán más firmes y mejores.
- El queso de dureza media como el Emmentaler puede procesarse. El queso muy blando o muy duro como el Gouda joven, la mozzarella o el parmesano no pueden procesarse.
- Si estás procesando diferentes alimentos en una preparación, empiece siempre con el más blando y termine con el más duro. De esta manera se pueden procesar todos los alimentos sin tener que limpiar la rejilla de en medio.
- El cortador no es adecuado para procesar carne cruda.
- Pele las verduras (especialmente las patatas y las verduras de piel dura como la calabaza) antes de procesarlas. De lo contrario, las pieles pueden quedar atrapadas en la rejilla de corte, lo que supone un mayor esfuerzo de limpieza.

Precaución
- Las cuchillas son muy afiladas. Coja las piezas solamente por los componentes de plástico.
- No utilice el accesorio de procesador de alimentos con el cortador para procesar alimentos extremadamente duros, como nueces sin cáscara, cubitos de hielo, granos de café, granos o especias duras, por ejemplo, nuez moscada. De lo contrario, podrían dañarse las cuchillas al procesar alimentos.
- Vacíe el bol antes de que esté completamente lleno.
- Después de procesar alimentos grasientos, la cuchilla del cortador puede volverse resbaladiza. Tengan especial cuidado al quitarla.
- El empujador de limpieza sólo puede usarse desde el lado inferior de la base del cortador. Si lo usa desde arriba podría cortar los pedazos de plástico del empujador de limpieza.
- Nunca coloque el recipiente del procesador de alimentos en el horno de microondas.
- La cantidad máxima de procesamiento sigue la cifra orientativa de 5 boles llenos.
- Antes de continuar con el procesamiento deje que el aparato se enfríe durante 30 minutos.

Ejemplo de receta: Ensalada «Olivier»
6 patatas hervidas y enfriadas
150 g de salchicha previamente cocinada
6 huevos duros
2 zanahorias cocidas
4 pepinillos
1 lata de guisantes
400 g de mayonesa
200 g de nata agria
Perejil y eneldo
Sal y pimienta al gusto

- Corte en dados los huevos, las salchichas, las zanahorias, los pepinillos y las patatas a velocidad máxima.
- Mezcle todos los ingredientes cortados en dados con los guisantes en un bol para ensaladas.
- Sazone al gusto con sal, pimienta, perejil y eneldo y aderece con mayonesa y nata agria.

Cuidado y limpieza (H)

- Limpie siempre la batidora de mano y los accesorios correspondientes detenidamente con agua y detergente antes del primer uso y tras cada uso.
- Desenchufe la batidora de mano antes de limpiarla.
- No sumerja el cuerpo del motor (4) o las cajas de engranajes (8a, 9a, 11a) en agua u otro líquido. Límpiela sólo con un paño seco.
- Las tapas (10a) se pueden enjuagar bajo el chorro de agua. No las sumerja en agua ni las coloque en el lavavajillas.
- El soporte para el almacenamiento se puede desmontar para una mejor limpieza.
- Todas las demás piezas pueden lavarse en un lavavajillas. No use limpiadores abrasivos que pudieran arañar la superficie.
- Puede quitar los anillos de goma antideslizantes de la parte inferior de los recipientes para una limpieza extra exhaustiva.
- Al procesar alimentos con un alto contenido de pigmentos (por ejemplo, zanahorias o cúrcuma), puede que los accesorios pierdan color. Limpie estas piezas con aceite vegetal antes de lavarlas.

Garantía y servicio técnico

Para obtener información detallada, consulte el cuaderno de la garantía y el servicio técnico o visite www.braunhousehold.com.

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

La licuadora podra depositarse en un Centro de Servicio Tecnico Braun o en los correspondientes puntos de recogida que existan en su pais.

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

Guía de resolución de problemas

Problema	Causas potenciales	Solución
La batidora de mano no funciona	No hay corriente	Compruebe que el aparato esté conectado. Compruebe los fusibles/interruptores de su casa. Si no se corresponde con ninguna de las de arriba contacte con el Servicio Técnico de Braun.
Luz del botón de seguridad rojo permanente y parpadeo de todas las luces del selector imode	El dispositivo se ha sobrecalentado	Deje que el dispositivo se enfríe durante una hora. Está listo para usarse de nuevo cuando la luz del selector imode deje de parpadear y la luz del botón de seguridad parpadee.
La tapa (con transmisión) no se puede cerrar completamente	Hay comida entre el bol de procesamiento de alimentos y la tapa (con transmisión)	Abra la tapa (con transmisión) y elimine los residuos de comida
	La herramienta no está insertada completamente en el bol de procesamiento de alimentos	Gire la herramienta con la mano mientras presiona ligeramente hacia abajo, hasta que se bloquee en su lugar
	Solo cortador: El cortador no está conectado a la protección contra salpicaduras o no está conectado correctamente	Conecte el cortador a la protección contra salpicaduras antes de colocar la tapa (con transmisión) en el bol de procesamiento de alimentos (observe los símbolos para la alineación correcta)
	Solo cortador: El cortador está bloqueado porque hay residuos de comida en la rejilla de corte	Abra el cortador y retire la comida de la rejilla
	No está conectada correctamente	Conectada correctamente
Agua en la tapa (con transmisión)	La tapa (con transmisión) se sumergió accidentalmente en agua o se colocó en el lavavajillas	Retire el tapón de goma dentro del acoplamiento para la parte del motor. Purgue el agua. Sustituya el tapón. Precaución: El agua en la tapa (con transmisión) dañará el dispositivo. No debe colocarse intencionadamente la tapa (con transmisión) en el lavavajillas. Por tanto, use el método descrito solamente en caso de avería.
Agua en una de las herramientas (herramienta para masas, gancho para amasar, cuchilla o disco de eje)	Fugas de la herramienta afectada	Contacte con el Servicio Técnico de Braun para una sustitución

Português

Os nossos produtos são concebidos de forma a cumprir os padrões mais elevados de qualidade, funcionalidade e design. Esperamos que tire o máximo partido do seu novo aparelho Braun.

Antes de Utilizar o seu Aparelho

Por favor, leia as instruções de utilização atentamente e na íntegra antes de utilizar o aparelho e guarde-as para referência futura. Remova todas as embalagens e etiquetas e elimine-as adequadamente.

Atenção

- As lâminas são muito afiadas! Para evitar ferimentos, manuseie as lâminas com o máximo cuidado.
- Deve-se ter cuidado ao manusear as lâminas cortantes afiadas, ao esvaziar a taça e durante a limpeza.
- Este aparelho pode ser usado por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou sem experiência e conhecimentos, se supervisionadas ou instruídas quanto ao uso seguro do aparelho e caso compreendam os perigos envolvidos.
- Não deixe que crianças brinquem com o aparelho.
- Este aparelho não deve ser usado por crianças.
- Não deixe que crianças se aproximem do aparelho e do cabo de alimentação do mesmo.
- A limpeza e a manutenção realizada pelo utilizador não serão realizadas por crianças sem supervisão.
- Desligue sempre o cabo de alimentação ou o aparelho quando este for deixado sem vigilância e antes de o montar, desmontar, limpar ou armazenar.
- Em caso de dano, o cabo de alimentação tem de ser substituído pelo fabricante, por um seu agente de assistência técnica ou por uma pessoa igualmente qualificada com vista a evitar potenciais perigos.
- Antes de conectar o aparelho à corrente, verifique se a voltagem indicada na base do aparelho corresponde à do seu lar.
- Este aparelho foi concebido apenas para uso doméstico e para processar quantidades domésticas normais.
- Não utilize nenhuma peça no micro-ondas.
- Limpe todas as peças antes da primeira utilização ou conforme necessário, seguindo as instruções na secção «Cuidados e limpeza».

Peças e acessórios

1 Seletor de imode
   a velocidade alta
   b velocidade baixa
   c impulso
2 Botão de segurança
3 Interruptor Smartspeed / velocidades variáveis
4 Peça do motor
5 Botões de libertação EasyClick Plus
6 Eixo ActiveBlade
7 Copo com tampa
8 Acessório para bater
   a Caixa de engrenagens
   b Batedor
9 Acessório para puré
   a Caixa de engrenagens
   b Eixo para puré
   c Palheta
10 Acessório picador de 500 ml «mc»
   a Tampa (com engrenagem)
   b Lâmina picadora
   c Lâmina para gelo
   d Recipiente picador
   e Anel de borracha antiderrapante
11 Acessório processador de alimentos de 2000 ml XL com Cortador «fpl»
   a Tampa (com caixa de engrenagens)
   b Acoplamento para a peça do motor
   c Impulsor
   d Tubo de entrada
   e Fecho da tampa
   f Proteção contra salpicos
   g Recipiente para processar alimentos
   h Anel de borracha antiderrapante
   i Lâmina picadora
   j Cobertura da lâmina picadora

k Utensílio para massa (FP)
l Gancho de amassar (Cortador)
m Lâmina do cortador
n Base do cortador
o Impulsor para limpeza
p Suporte de encaixe
(i) Encaixe para fatiar (fino, grosso)
(ii) Encaixes para triturar (fino, grosso)
(iii) Encaixe para cortar em juliana
q Disco para cortar em palitos
r Eixo do disco
12 Suporte para armazenamento

Como utilizar o aparelho

Interruptor Smartspeed para velocidades variáveis

Um acionamento, todas as velocidades. Quanto mais pressionar, maior será a velocidade. Quanto maior for a velocidade, mais rápidos e finos serão os resultados de mistura e picagem.

Operação com uma só mão: o interruptor Smartspeed (3) permite-lhe ligar o aparelho e controlar a velocidade com uma mão.

Operar a varinha mágica
Primeira utilização: Remova o bloqueio de transporte da peça do motor (4), puxando a fita vermelha..

Ligar (A)

O aparelho vem com um seletor de imode (1) e um botão de segurança (2) para libertar o interruptor Smartspeed (3). Siga as instruções para iniciar o aparelho:

- Ao pressionar a parte prateada da parte superior, pode escolher um dos três imodes diferentes (velocidade alta, velocidade baixa, impulso).
- Com a ajuda dos 3 modos, pode decidir como processar os alimentos. A luz do seletor de imode acende a branco para mostrar o modo escolhido.
- Velocidade alta (1a) fornece a velocidade máxima disponível. É a posição padrão do modo.
- A velocidade baixa (1b) diminui a velocidade, mesmo que pressione completamente o interruptor Smartspeed.
- O modo de impulso (1c) pode ser utilizado para desfazer pedaços maiores de alimentos ou para controlar a textura dos alimentos ao picar. Pressione o interriuptor Smartspeed para breves impulsos de potência.
- Após escolher o modo, pressione o botão de segurança (2) com o polegar.
- Prima de imediato o interruptor Smartspeed e ajuste para a velocidade pretendida.
NOTA: se o interruptor Smartspeed não for premido dentro de 2 segundos, não será possível ligar o aparelho por motivos de segurança. A luz do botão de segurança irá piscar a vermelho. Para ligar o aparelho, comece novamente com o primeiro passo.
- Durante a operação não precisa de manter o botão de segurança premido

Luz piloto	**Aparelho / estado operacional**
Luz do botão de segurança a piscar a vermelho	O aparelho está pronto para uso.
Luz do botão de segurança apagada	O aparelho está libertado (o botão de libertação do interruptor está premido) e pode ser ligado.
Modo standby após 10 minutos. Todas as luzes apagam.	O aparelho fica novamente ativo ao pressionar qualquer botão
Luz do botão de segurança vermelho permanente e luzes do seletor de imode todas a piscar	O aparelho está sobreaquecido. Deixe o aparelho arrefecer durante uma hora. Está pronto para nova utilização quando a luz do seletor de imode parar de piscar e a luz do botão de segurança piscar.

Eixo ActiveBlade (B)

A varinha mágica está equipada com um eixo ActiveBlade, que permite que a lâmina se estenda ao fundo do sino. O ajuste é realizado automaticamente através da pressão necessária em tarefas de mistura, sendo especialmente adequado para misturar alimentos duros como, por exemplo, frutas e legumes crus.

Também se adequa perfeitamente à preparação de pastas, molhos, molhos para salada, sopas, alimentos para bebés, assim como bebidas, smoothies e batidos de leite.

Para obter os melhores resultados, use a velocidade mais alta.

Montagem e operação
- Encaixe o eixo ActiveBlade (6) na peça do motor até fazer clique.
- Coloque o eixo ActiveBlade na mistura a misturar. Então, ligue o aparelho como acima descrito.
- Misture os ingredientes até obter a consistência pretendida com um suave movimento

ascendente e descendente. Dependendo da pressão aplicada, o eixo ActiveBlade irá baixar e a lâmina irá estender-se.
- Após a utilização, desconecte a varinha mágica da tomada e pressione os botões de libertação EasyClick Plus (5) para desencaixar o eixo eixo ActiveBlade.

Atenção
- Não deixe líquidos ou ingredientes sobreporemse à linha verde do eixo de mistura.
- Se usar o aparelho para reduzir a puré alimentos quentes num tacho ou panela, retire-o da fonte de calor e certifique-se de que o líquido não está a ferver. Deixe os alimentos quentes arrefecerem ligeiramente, a fim de evitar o risco de escaldadura.
- Não deixe a varinha mágica pousada numa caçarola quente na placa quando não estiver a ser usada.
- Não raspe o eixo ActiveBlade no fundo de caçarolas e panelas.
- Não opere continuamente durante mais de 2 minutos.
- Deixe o aparelho arrefecer por 5 minutos antes de continuar a processar.

Exemplo de receita: Maionese
250 g de óleo (p. ex. óleo de girassol)
1 ovo e 1 gema de ovo extra
1-2 c. s. de vinagre
Sal e pimenta a gosto
- Coloque todos os ingredientes (à temperatura ambiente) no copo, na ordem indicada.
- Coloque a varinha mágica no fundo do copo. Misture à velocidade Turbo até o óleo começar a emulsionar.
- Com a varinha mágica ainda em funcionamento, levante lentamente o eixo até ao topo da mistura e volte a baixar para incorporar o resto do óleo. NOTA: Tempo de processamento: aprox. 1 minuto para saladas e até 2 minutos para uma maionese mais espessa (p. ex. para uma pasta).

Acessório para bater (B)

Use o batedor apenas para preparar chantilly, bater claras de ovo, preparar pão-de-ló e sobremesas pré-preparadas.

Montagem e operação
- Encaixe o batedor (8b) na caixa de engrenagens (8a).
- Alinhe o corpo do motor com o acessório para bater montado e pressione as peças uma contra a outra até fazerem clique.
- Após a utilização, desconecte da tomada e prima os botões de libertação EasyClick Plus para desencaixar a peça do motor. A seguir, retire o batedor do mecanismo de velocidades.
- Não opere continuamente durante mais de 3 minutos.
- Deixe o aparelho arrefecer por 3 minutos antes de continuar a processar.

Dicas para os melhores resultados
- Mova o batedor no sentido horário, segurando-o com uma ligeira inclinação.
- Para evitar salpicos, comece lentamente e use o acessório para bater em caçarolas ou recipientes fundos.
- Coloque o batedor num recipiente e só então ligue o aparelho.
- Certifique-se sempre de que o batedor e o recipiente de mistura estão totalmente limpos e livres de gordura antes de bater claras de ovo. Bata apenas até 4 claras de ovo.

Ejemplo de receta: Nata montada
400 ml de nata fría (min. 30% contenido en grasas, 4 - 8 °C)
- Comience con una baja velocidad (presión ligera sobre el interruptor) y auméntela (más presión en el interruptor) mientras bate.
- Siempre use crema fresca refrigerada para lograr un volumen mayor y más estable al batir.

Acessório para puré (C)

O acessório para puré pode ser usado para triturar frutas e legumes cozinhados, tais como batatas, batatas-doces, tomates, ameixas e maçãs..

Antes da utilização
- Não triture alimentos duros ou não cozinhados, pois tal pode danificar a unidade.
- Descasque e remova quaisquer caroços ou partes duras; cozinhe e escoe, e depois triture a fruta/o legume.

Montagem e operação
- Encaixe a caixa de engrenagens (9a) no eixo (9b), rodando no sentido horário, até engatar.
- Vire o acessório para puré ao contrário, encaixe a palheta (9c) sobre o ponto central e rode no sentido anti-horário para posicionar. (Se a caixa de engrenagens não estiver devidamente encaixada, a palheta não irá engatar no devido lugar.)
- Alinhe o acessório para puré montado com o corpo do motor e encaixe as duas peças uma na outra. Ligue a ficha à eletricidade.
- Mergulhe o acessório triturador nos ingredientes e ligue o aparelho.
- Usando um suave movimento ascendente e descendente, movimente o acessório triturador por entre os ingredientes até obter a textura pretendida.
- Solte o interruptor Smartspeed e assegure que o acessório para puré parou completamente de girar antes de o retirar dos alimentos.
- Após a utilização, desconecte o aparelho da tomada. Remova a palheta (9c), rodando no sentido horário.

- Prima os botões de libertação EasyClick Plus para desencaixar o acessório para puré da peça do motor. Separe o mecanismo de velocidades do eixo, rodando para a esquerda.

Atenção
- Nunca utilize o acessório para puré num tacho sobre calor direto.
- Retire sempre o tacho do calor e deixe arrefecer ligeiramente.
- Pouse o tacho ou recipiente numa superfície plana e estável e segure-o com a sua mão livre.
- Não bata com o acessório para puré no lado do recipiente de cozedura durante ou após a utilização. Use uma espátula para raspar os alimentos excedentes.
- Para melhores resultados ao triturar, nunca ocupe mais de metade de um tacho ou recipiente com alimentos.
- Não opere continuamente durante mais de 1 minuto.
- Deixe o aparelho arrefecer por 4 minutos antes de continuar a processar.

Ejemplo de receta: Puré de patatas
1 kg patatas cocidas
200 ml leche tibia
- Coloque las patatas en un recipiente y hágalas puré durante 30 segundos (3/4 del camino en el interruptor inteligente de velocidad)
- Añada la leche. Siga haciendo puré durante otros 30 segundos.

Acessório picador (D)

O picador (10) é perfeitamente adequado para picar carne, queijo duro, cebolas, ervas aromáticas alho, legumes, pão, bolachas e frutas de casca rija.

Use o picador «mc» (10) para quantidades maiores e alimentos duros.

Para o picador «mc», não exceda a quantidade de ingredientes superior à linha máx.

Para o picador «hc» não exceda a quantidade dos ingredientes para além da linha máx. Tempo de operação máximo para o picador «hc»: 1 minuto para grandes quantidades de ingredientes húmidos, 30 segundos para ingredientes secos ou duros.
NOTA: deixe um intervalo de pelo menos 3 minutos antes de voltar a operar (para evitar falhas). Pare imediatamente de processar quando a velocidade do motor diminuir e/ou ocorrerem vibrações fortes.

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

Antes da utilização
- Corte previamente os alimentos em pedaços pequenos para picar mais facilmente.
- Remova ossos, tendões e cartilagens da carne para ajudar a evitar danos nas lâminas.
- Assegure que o anel de borracha antiderrapante (10e) está encaixado no fundo do recipiente picador.

Montagem e operação
- Remova cuidadosamente a cobertura de plástico da lâmina.
- As lâminas (10b/10c) são muito afiadas! Segure-as sempre pela parte superior de plástico e manuseie-as com cuidado.
- Coloque a lâmina no pino central do recipiente picador (10d). Pressione-a para baixo e gire-a de forma a engatar.
- Introduza alimentos no picador e coloque a tampa (10a).
- Para picar gelo, use a lâmina especial para gelo (10c).
- Para obter bons resultados, encha até 5 cubos de gelo no picador «mc» e pique durante 10-15 segundos.
- Alinhe o picador com a peça do motor (4) e encaixe-os.
- Para operar o picador, ligue o aparelho. Durante o processamento, segure a peça do motor com uma mão e o recipiente picador com a outra.
- Pique sempre os alimentos mais duros (p. ex. queijo parmesão) à velocidade máxima.
- Quando tiver terminado de picar, desconecte da tomada e pressione os botões de libertação EasyClick Plus (5) para desencaixar a peça do motor.
- Levante a tampa. Retire cuidadosamente a lâmina antes de vazar o conteúdo do recipiente. Para retirar a lâmina, gire-a ligeiramente e depois puxe-a para fora.

Atenção
- Não use o acessório picador para processar alimentos extremamente duros, como frutas de casca rija com casca, cubos de gelo, grãos de café, grãos ou especiarias duras como, p. ex., noz-moscada. O processamento destes alimentos poderia danificar as lâminas.
- Apenas o acessório picador «mc» (10) com a lâmina especial para gelo (10c) pode picar cubos de gelo.
- Se utilizar o aparelho para reduzir a puré alimentos quentes, assegure que o líquido não está a ferver. Deixe os alimentos quentes arrefecerem ligeiramente, a fim de evitar o risco de escaldadura.
- Nunca coloque os recipientes picadores no forno de micro-ondas.

Exemplo de receita para «hc»: Ameixas secas com mel (como recheio ou cobertura de panquecas)
50 g de ameixas secas
75 g de mel cremoso
70 ml de água (com aroma de baunilha)

- Coloque as ameixas secas e o mel cremoso no recipiente picador «hc».
- Guarde no frigorífico a 3 °C durante 24 horas.
- Adicione 70 ml de água (com aroma de baunilha).
- Volte a picar durante mais 1,5 segundos na velocidade máxima.

Use o acessório picador «hc» (acessório opcional disponível no seu Centro de Assistência da Braun; contudo, não disponível em todos os países).

Acessório Processador de Alimentos XL com Cortador

O acessório processador de alimentos com Cortador (11) pode ser usado para:
- picar, misturar e preparar massa de panquecas;
- amassar massa e preparar massa de bolos, com um máximo de 500 g de farinha (a massa de bolos só é possível com modelos que contêm o utensílio para massa (11k);
- fatiar, triturar, cortar em juliana e cortar batatas em palitos.
- Cortar em cubos.

Picar (E)
Com a lâmina (11i) pode picar carne, queijo duro, cebolas, ervas aromáticas, alho, legumes, pão, bolachas e frutas de casca rija.

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

Antes da utilização
- Corte previamente os alimentos em pedaços pequenos para picar mais facilmente.
- Remova ossos, tendões e cartilagens da carne para ajudar a evitar danos nas lâminas.
- Remova os caules das ervas aromáticas, descasque as frutas de casca rija.
- Assegure que o anel de borracha antiderrapante (11h) está encaixado no fundo do recipiente para processar alimentos.

Montagem e operação
- Remova cuidadosamente a cobertura da lâmina picadora (11j) da lâmina.
- A lâmina (11i) é muito afiada! Segure-a sempre pela parte superior de plástico e manuseie-a com cuidado.
- Coloque a lâmina no pino central do recipiente (11g). Pressione-a para baixo e gire-a de forma a engatar.
- Introduza alimentos no recipiente. Insira a proteção contra salpicos (11f).
- A seguir, coloque a tampa (11a) até engatar com um clique.
- Insira a peça do motor (4) no acoplamento (11b) até engatar.
- Ligue o aparelho à tomada e insira o impulsor (11c) no tubo de entrada (11d).
- Para operar o processador de alimentos, ligue o aparelho. Durante o processamento, segure a peça do motor com uma mão e o recipiente para processar alimentos pela pega.
- Quando tiver terminado de picar, desconecte da tomada e pressione os botões de libertação EasyClick Plus (5) para desencaixar a peça do motor.
- Pressione o fecho da tampa (11e) para levantar a tampa. A seguir, separe a tampa da proteção contra salpicos.
- Retire cuidadosamente a lâmina antes de vazar o conteúdo do recipiente. Para retirar e desbloquear a lâmina, gire-a ligeiramente e depois puxe-a para fora.

Atenção
- Não use o acessório processador de alimentos para picar alimentos extremamente duros, como frutas de casca rija com casca, cubos de gelo, grãos de café, grãos ou especiarias duras como, p. ex., noz-moscada.
  O processamento destes alimentos poderia danificar as lâminas.
- Nunca coloque o recipiente para processar alimentos no forno de micro-ondas.

Com a lâmina (11i) também pode misturar massa de panquecas com até 500 g de farinha.

Ejemplo de receta: Masa para tortitas
750 ml de leche
500 g harina común
4 huevos
- Vierta la leche en el recipiente y añada primero la harina y después los huevos.
- Use la máxima velocidad para mezclar la masa hasta que quede homogénea.

As massas mais pesadas não devem ser preparadas com a lâmina. Utilize o utensílio para massa ou o gancho de amassar (11k/11l) para massas mais pesadas.

Utensílio para massa e gancho de amassar (E)
A figura E também se aplica (dependendo do modelo) ao uso do utensílio para massa (11k) e do gancho de amassar (11l).

O utensílio para massa é ideal para amassar e misturar massas diferentes, como massa levedada ou de pastelaria, e misturas de pão-de-ló.

O gancho de amassar é ideal para amassar diferentes tipos de massa, tal como massa levedada ou de pastelaria.

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

Montagem e operação
- Coloque o utensílio para massa/gancho de amassar no pino central do recipiente (11g). Pressione-o para baixo e gire-o de forma a engatar.
- Coloque a farinha no recipiente (máx. 500 g) e depois adicione os outros ingredientes, exceto os líquidos.
- Ligue o aparelho na velocidade máxima.
- Adicione os líquidos através do tubo de entrada enquanto o motor está em funcionamento. NOTA: Tempo máximo a amassar: 1 minuto – depois deixe o motor arrefecer por 10 minutos.

Ejemplo de receta: Masa de pizza
500 g de harina común
1 cucharadita de sal
1 cucharadita de levadura seca
10 cucharadas de aceite de oliva
300 ml de agua (tibia)
- Coloque todos los ingredientes excepto el agua en el recipiente y comience a amasar.
- Añada el agua a través del tubo de alimentación con el motor en marcha.

Ejemplo de receta: Masa dulce para pasteles
500 g de harina común
340 g de mantequilla sin sal (fría/dura, trozos pequeños)
160 g de azúcar
2 azúcar vainillado
2 huevo pequeño
2 pizca de sal
- Coloque la mantequilla y el azúcar en el recipiente y comience a amasar. Para obtener buenos resultados, utilice mantequilla fría.
- Añada la harina y el resto de ingredientes.
- Si se amasa en exceso, la masa será demasiado blanda. Deje de amasar poco después de haberse formado una bola.
- Deje enfriar la masa en el frigorífico durante media hora antes de continuar.

Ejemplo de receta FPXL: Masa para bizcocho
500 g de harina común
200 g de azúcar
200 g de mantequilla sin sal (fría/dura, trozos pequeños)
3 huevos
1 azúcar vainillado
1 porción de levadura química
200 ml de leche
- Añada la harina y todos los demás ingredientes, excepto la leche, al bol y empiece a amasar.
- Añada gradualmente leche mientras el aparto está en marcha hasta que se haya formado una masa uniforme.

Ejemplo de receta de cortador: Masa dulce
500 g de harina común
80 g de azúcar
80 g de mantequilla sin sal (fría/dura, trozos pequeños)
1 huevo
7 g levadura
375 ml de leche
- Añada la harina y todos los demás ingredientes, excepto la leche, al bol y empiece a amasar.
- Añada gradualmente la leche mientras el aparto está en marcha y amase lentamente la masa hasta que forme una bola que ya no se pegue al bol.
- Deje que la masa suba en un lugar cálido durante 2 horas.

Fatiar / triturar / cortar em juliana / cortar em palitos (F)

Use os encaixes para fatiar fino e grosso (i) para fatiar fruta e legumes crus em fatias finas; p. ex. pepinos, cebolas, cogumelos, maçãs, cenouras, rabanetes, batatas, curgete e couve.

Use os encaixes para triturar fino e grosso (ii) para triturar alimentos tais como maçãs, cenouras, batatas, beterraba, couve, queijo duro (como o parmesão).

Use o encaixe para cortar em juliana (iii) para cortar frutas e legumes em juliana.

Use o disco para cortar em palitos (11q) para preparar batatas para fritar.

Consulte no Guia de processamento F as velocidades recomendadas.

Montagem e operação
- Alcance os orifícios do suporte de encaixe (11p) ou do disco para cortar em palitos (11q) para fixar o eixo do disco (11r) e rode-o para a esquerda até engatar.
- Para fatiar e triturar, coloque um encaixe no suporte de encaixe (11p) e engate na devida posição. Certifique-se de que o encaixe está totalmente inserido no respetivo suporte e não ocorre deslocamento. Coloque o suporte de encaixe montado ou o disco para cortar em palitos no pino central do recipiente e gire-o de forma a engatar.
- Insira a proteção contra salpicos (11f) no recipiente e coloque a tampa (11a) até engatar com um clique.
- Insira a peça do motor no acoplamento até engatar.
- Ligue o aparelho à tomada e insira os alimentos a processar no tubo de entrada.
- Para os melhores resultados de corte em palitos, coloque 3-4 batatas (dependendo do tamanho) no tubo de entrada da tampa enquanto o motor está desligado.
- Ligue o aparelho para o operar. Nunca introduza as mãos no tubo de entrada quando o aparelho está ligado. Utilize sempre o impulsor para colocar alimentos.
- Após a utilização, desconecte da tomada e prima

os botões de libertação EasyClick Plus para desencaixar a peça do motor.
- Pressione o fecho da tampa (11e) para levantar a tampa. A seguir, separe a tampa da proteção contra salpicos.
- Retire cuidadosamente o suporte de encaixe ou o disco para cortar em palitos antes de vazar o conteúdo do recipiente. Para remover o suporte de encaixe ou o disco para cortar em palitos, rode-o levemente e retire-o pelos orifícios com os dedos.
- Para retirar um encaixe, empurre-o para cima na extremidade que fica saliente no lado inferior do suporte de encaixe.
- A quantidade máxima de processamento segue a figura de referência de recipientes cheios 5x vezes.
- Antes de continuar o processamento, deixe o aparelho arrefecer durante 30 minutos.

Dicing (G)

Use o Cortador para cortar frutas e legumes crus e cozidos em cubos pequenos, por exemplo, para saladas, sopas e sobremesas.

Consulte no Guia de processamento G as velocidades recomendadas.

Antes de Utilizar o seu Aparelho
- Retire as sementes e os caroços das frutas. Não são permitidos alimentos congelados para evitar danos nas lâminas.
- Assegure que o anel de borracha antiderrapante (11h) está encaixado no fundo do recipiente para processar alimentos.

Montagem e operação
- Antes da primeira utilização, remova cuidadosamente a proteção de papel da extremidade de corte da lâmina do Cortador (11m) e elimine-a.
- Coloque a lâmina do Cortador no pino central da base do Cortador (11n) e rode-a até engatar.
- Alinhe a proteção contra salpicos e a unidade do Cortador montada com as marcações alinhadas umas com as outras e rode no sentido anti-horário até as unidades ficarem firmemente conectadas.
- Coloque a unidade do Cortador montada no recipiente e coloque a tampa até ouvir um clique.
- Insira a peça do motor no acoplamento até engatar.
- Ligue o aparelho à tomada e insira os alimentos a processar no tubo de entrada.
- Ligue o aparelho para o operar. Nunca introduza as mãos no tubo de entrada quando o aparelho está ligado. Utilize sempre o impulsor para colocar alimentos.
- Após a utilização, desconecte da tomada e prima os botões de libertação EasyClick Plus para desencaixar a peça do motor.
- Pressione o fecho da tampa (11e) para levantar a tampa. A seguir, separe a tampa da proteção contra salpicos.
- Para desmontar a unidade do Cortador, rode a proteção contra salpicos no sentido horário até que o bloqueio abra.
- Remova com cuidado a lâmina do Cortador rodando-a e levantando-a.
- Vire a base do Cortador ao contrário e use o impulsor para limpeza (11o) para remover os restos.

Dicas para os melhores resultados
- Os alimentos cozidos devem arrefecer antes de os cortar em cubos, pois os resultados serão mais firmes e melhores.
- Queijos semi-duros como o Emmental podem ser processados; queijo muito mole ou muito duro, como o Gouda, Mozzarella ou Parmesão, não pode ser processado.
- Se estiver a processar alimentos diferentes numa preparação, comece sempre com o mais mole e termine com o mais duro. Desta forma, pode processar todos os alimentos sem limpar a rede.
- O Cortador não é adequado para processar carne crua.
- Descasque os legumes (principalmente batatas e legumes com casca dura como abóbora) antes do processamento. Caso contrário, as cascas podem ficar presas na rede de corte, aumentando o esforço de limpeza.

Atenção
- As lâminas são muito afiadas. Manuseie apenas as peças pelos componentes de plástico.
- Não use o acessório processador de alimentos com o Cortador para processar alimentos extremamente duros, como frutas de casca rija com casca, cubos de gelo, grãos de café, grãos ou especiarias duras como, p. ex., noz-moscada. O processamento destes alimentos poderia danificar as lâminas.
- Esvazie o recipiente antes de estar completamente cheio.
- Depois de processar alimentos gordurosos, a lâmina do Cortador pode ficar escorregadia. Tenha especial cuidado durante a remoção.
- O impulsor para limpeza só pode ser utilizado pela parte inferior da base do Cortador. A utilização pela parte de cima pode danificar as peças de plástico do impulsor para limpeza.
- Nunca coloque o recipiente para processar alimentos no forno de micro-ondas.
- A quantidade máxima de processamento segue a figura de referência de recipientes cheios 5x vezes.
- Antes de continuar o processamento, deixe o aparelho arrefecer durante 30 minutos.

Ejemplo de receta: Ensalada «Olivier»

6 patatas hervidas y enfriadas
150 g de salchicha previamente cocinada

6 huevos duros
2 zanahorias cocidas
4 pepinillos
1 lata de guisantes
400 g de mayonesa
200 g de nata agria
Perejil y eneldo
Sal y pimienta al gusto

- Corte en dados los huevos, las salchichas, las zanahorias, los pepinillos y las patatas a velocidad máxima.
- Mezcle todos los ingredientes cortados en dados con los guisantes en un bol para ensaladas.
- Sazone al gusto con sal, pimienta, perejil y eneldo y aderece con mayonesa y nata agria.

Cuidados e limpeza (H)

- Limpe sempre a varinha mágica e os acessórios adequados minuciosamente na primeira utilização e após cada utilização com água e detergente.
- Desconecte a varinha mágica da tomada antes de a limpar.
- Não submerja a peça do motor (4) ou as caixas de engrenagens (8a, 9a, 11a) em água ou qualquer outro líquido. Limpe apenas com um pano húmido.
- A tampa (10a) pode ser lavada sob água corrente. Não submerja em água nem coloque numa máquina de lavar loiça.
- Para uma melhor limpeza, é possível desmontar o suporte para armazenamento.
- Todas as restantes peças podem ser lavadas numa máquina de lavar loiça. Não use produtos de limpeza abrasivos que possam riscar a superfície.
- Pode remover os anéis de borracha antiderrapantes do fundo dos recipientes para uma limpeza rigorosa adicional.
- Ao processar alimentos com elevado teor de pigmentos (p. ex. cenouras ou curcuma), os acessórios podem ficar manchados. Passe óleo vegetal nessas peças antes de limpá-las por completo.

Garantia e Assistência

Para informações detalhadas, consulte o folheto separado sobre garantia e assistência ou visite www.braunhousehold.com .

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

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

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

Guia de resolução de problemas

Problema	Potenciais causas	Solução
A varinha mágica não funciona.	Sem alimentação	Verifique se o aparelho está conectado à tomada.Verifique o fusível/disjuntor da sua habitação.Se não for nenhuma das situações acima, contacte o Centro de Assistência da Braun.
Luz do botão de segurança vermelho permanente e luzes do seletor de imode todas a piscar	O aparelho está sobreaquecido	Deixe o aparelho arrefecer durante uma hora. Está pronto para nova utilização quando a luz do seletor de imode parar de piscar e a luz do botão de segurança piscar
A tampa (com caixa de engrenagens) não pode ser completamente fechada	Os alimentos ficam presos entre o recipiente FPXL e a tampa (com caixa de engrenagens)	Abra a tampa (com caixa de engrenagens) e remova os resíduos de alimentos
	O utensílio não está completamente inserido no recipiente FPXL	Rode o utensílio manualmente, pressionando para baixo levemente, até engatar
	Apenas Cortador: O Cortador não está conectado à proteção contra salpicos ou não está conectado corretamente	Encaixe o Cortador na proteção contra salpicos antes de colocar a tampa (com caixa de engrenagens) no recipiente FP (observe os símbolos para o alinhamento correto)
	Apenas Cortador: O Cortador fica bloqueado por resíduos de alimentos na rede de corte	Abra o Cortador e remova os alimentos da rede
	Não está conectado corretamente	Conectar corretamente
Água na tampa (com caixa de engrenagens)	A tampa (com caixa de engrenagens) foi acidentalmente imersa em água ou colocada na máquina de lavar loiça	Remova o bujão de borracha no interior do acoplamento da peça do motor. Escoe a água. Substitua o bujão. Atenção: A existência de água na tampa (com caixa de engrenagens) irá danificar o aparelho. Este método descrito não deve portanto ser usado intencionalmente para colocar a tampa (com caixa de engrenagens) na máquina de lavar loiça
Água num dos utensílios (utensílio para massa, gancho de amassar, lâmina ou eixo do disco)	Vazamento do utensílio afetado	Contacte um centro de assistência da Braun para a substituição

Italiano

I nostri prodotti sono progettati per soddisfare gli standard più elevati in termini di qualità, funzionalità e design. Ci auguriamo che il Vostro nuovo apparecchio Braun risponda pienamente alle Vostre aspettative.

Prima dell'utilizzo

Si prega di leggere attentamente ed integralmente le istruzioni d'uso prima di utilizzare il dispositivo e conservarle per la consultazione. Rimuovere tutti gli imballaggi e le etichette e smaltirli in modo appropriato.

Attenzione

- Le lame sono molto affiliate! Per evitare lesioni, si prega di maneggiare le lame con cautela.
- Maneggiare con cura le lame affilate, prestare attenzione durante le operazioni di svuotamento della ciotola e la pulizia.
- Questo dispositivo può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza, se sorvegliate o istruite su come utilizzare il dispositivo in modo sicuro e se prendono conoscenza die rischi implicati.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- I bambini non devono utilizzare questo dispositivo.
- I bambini devono essere tenuti lontani dall'apparecchio e dal cavo di rete.
- Pulizia e manutenzione non devono essere eseguite da bambini senza supervision.
- Staccare sempre l'apparecchio dall'alimentazione o spegnerlo quando lo si lascia incustodito e prima di montaggio, smontaggio, pulizia, conservazione.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal fabbricante, dal suo agente addetto all'assistenza o da altre persone si milmente qualificate al fine di evitare pericoli.
- Assicuratevi che il voltaggio del vostro impianto elettrico corrisponda a quello stampato sul fondo del prodotto.
- L'apparecchio è stato progettato solo per l'utilizzo a casa e per processare quantità per la casa.
- Non utilizzare le parti di questo apparecchio nel forno a microonde.
- Si prega di pulire tutte le parti precedentemente al primo utilizzo o come richiesto, seguendo le istruzioni nella sezione Manutenzione e Pulizia.

Parti e accessori

1 Selettore imode
   a alta velocità
   b bassa velocità
   c impulso
2 Tasto di sicurezza
3 Interruttore Smartspeed / velocità variabili
4 Corpo motore
5 Tasti di rilascio EasyClick Plus
6 Asta ActiveBlade
7 Bicchiere graduato con coperchio
8 Frusta
   a Attacco
   b Frusta
9 Accessorio per purè
   a Attacco
   b Asta per purè
   c Paletta
10 Accesorio picador de 500 ml «mc»
   a Tapa (con engranaje)
   b Hoja picadora
   c Cuchilla para hielo
   d Recipiente picador
   e Anillo de goma antideslizante
11 Accessorio robot da cucina da 2000 ml XL «fpl» con tagliuzzatore a dadini
   a Coperchio (con attacco)
   b Accoppiamento per il corpo motore
   c Pestello
   d Tubo di alimentazione
   e Blocco coperchio
   f Paraspruzzi
   g Recipiente universale
   h Anello in gomma anti-scivolo
   i Lama tritatutto
   j Copertura per lama tritatutto

k Attrezzo per impastare (recipiente universale)
l Gancio impastatore (tagliuzzatore a dadini)
m Lama tagliuzzatore a dadini
n Base tagliuzzatore a dadini
o Pestello per pulizia
p Supporto inserti
(i) Inserto per affettare (fine, grosso)
(ii) Inserto per sminuzzare (fine, grosso)
(iii) Inserto per julienne
q Disco per patatine fritte
r Asse per disco
12 Supporto per stoccaggio

Come utilizzare l'apparecchio

Interruttore Smartspeed per velocità variabili

Una pressione, tutte le velocità. Più si preme, più aumenta la velocità. Maggiore è la velocità, più rapidi e fini sono i risultati della miscelazione e della triturazione.

Funzionamento con una mano: l'interruttore Smartspeed (3) consente di accendere l'apparecchio e di controllare la velocità con una mano sola.

Frullatore a immersione
Primo utilizzo: Rimuovere la protezione per il trasporto dal corpo motore (4) tirandola dalla fascetta rossa.

Accensione (A)

L'apparecchio è dotato di un selettore imode (1) e di un tasto di sicurezza (2) per il rilascio dell'interruttore Smartspeed (3). Si prega di seguire le istruzioni per accendere l'apparecchio:

- Premendo la parte argentata in alto si può scegliere una delle 3 diverse imode (alta velocità, bassa velocità, impulso).
- Con l'aiuto delle 3 modalità è possibile scegliere in che modo lavorare il cibo. La luce del selettore imode si illumina di bianco per mostrare la modalità scelta.
- Alta velocità (1a) assicura la massima velocità disponibile. È la posizione standard della modalità.
- Bassa velocità (1b) diminuisce la velocità anche premendo completamente l'interruttore Smartspeed.
- La modalità impulso (1c) può essere utilizzata per fare a pezzi alimenti di grandi dimensioni o per controllare la consistenza del cibo quando si trita. Premere l'interruttore Smartspeed per brevi scariche di potenza.
- Dopo aver scelto la modalità, premere il tasto di sicurezza (2) con il pollice.
- Premere subito l'interruttore Smartspeed in base alla velocità desiderata.

ATTENTZIONE: se l'interruttore Smartspeed non viene premuto entro 2 secondi, l'apparecchio non si accenderà per ragioni di sicurezza. La luce del tasto di sicurezza diventa rosso intermittente. Per accendere l'apparecchio, ripartire dal primo passaggio.

- Durante il funzionamento, non è necessario tenere premuto il tasto di sicurezza.

Spia	Apparecchio/Stato operativo
Luce tasto di sicurezza rossa lampeggiante	L'apparecchio è pronto all'uso.
Luce tasto di sicurezza spenta	L'apparecchio è sbloccato (tasto di rilascio dell'interruttore premuto) e può essere acceso.
Modalità stand by dopo 10 minuti. Tutte le luci si spengono.	L'apparecchio si riattiva di nuovo alla pressione di qualunque pulsante
Luce tasto sicurezza rossa e luci selettore imode lampeggianti	L'apparecchio si è surriscaldato. Lasciare raffreddare l'apparecchio per un'ora. È pronto di nuovo per l'uso quando la luce del selettore imode smette di lampeggiare e la luce del tasto di sicurezza lampeggia.

Asta ActiveBlade (B)

Il frullatore a immersione è dotato di un'asta ActiveBlade che consente alla lama di raggiungere il fondo dell'imbuto. La regolazione viene eseguita automaticamente in base alla pressione necessaria per la miscelazione; specialmente indicato per mischiare cibi solidi, ad esempio frutta e verdure crude.

Inoltre è ideale per preparare salse, sughi, condimenti per insalata, zuppe, omogeneizzati e anche per cocktail, frappè e frullati.

Per ottenere risultati ottimali, impostare la velocità massima.

Montaggio e funzionamento
- Fissare l'asta ActiveBlade (6) al corpo motore fino allo scatto.
- Posizionare l'asta ActiveBlade nell'impasto da miscelare. Ora accendere l'apparecchio come descritto sopra.
- Miscelare gli ingredienti fino a raggiungere la consistenza desiderata con un leggero movimento dall'alto al basso. A seconda della

pressione applicata variano la profondità raggiunta dall'asta ActiveBlade e l'estensione della lama.
- Dopo l'utilizzo, scollegare il frullatore a immersione e premere i tasti di rilascio EasyClick Plus (5) per staccare l'astaActiveBlade.

Attenzione
- Non lasciare che i liquidi o gli ingredienti superino la linea verde dell'asta di miscelazione.
- Se si utilizza l'apparecchio per passare i cibi caldi in una padella o in una pentola, rimuovere quest'ultima dalla fonte di calore e accertarsi di non portare il liquido ad ebollizione. Lasciare raffreddare lentamente i cibi caldi per evitare il rischio di scottature.
- Non lasciare il frullatore a immersione in una pentola calda sul piano di cottura quando non in uso.
- Non grattare con l'asta ActiveBlade sul fondo di padelle o pentole.
- Non utilizzare in maniera continua per più di 2 minuti.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio per 5 minuti prima di continuare con la lavorazione.

Esempio di ricetta: maionese
250 g di olio (p. e. olio di semi di girasole)
1 uovo e 1 tuorlo d'uovo extra
1–2 cucchiai di aceto
Sale e pepe q.b.
- Mettere tutti gli ingredienti (a temperatura ambiente) nel bicchiere graduato nell'ordine indicato.
- Posizionare il frullatore a immersione sul fondo del bicchiere graduato. Miscelare alla velocità turbo fino a che l'olio comincia ad emulsionare.
- Con il frullatore a immersione ancora in funzione, sollevare lentamente l'asta fino alla cima dell'impasto e poi tornare in basso incorporando la parte restante dell'olio.
  ATTENZIONE: tempo di lavorazione: circa 1 minuto per insalate e fino a 2 minuti per consistenze maggiori (p.e. per salse).

Frusta (B)

Usare la frusta solo per montare la panna, sbattere gli albumi, preparare il pan di Spagna e dessert già miscelati.

Montaggio e funzionamento
- Fissare la frusta (8b) all'attacco (8a).
- Allineare il corpo motore con la frusta montata e spingere i pezzi uno contro l'altro fino allo scatto.
- Dopo l'utilizzo, scollegare e premere i tasti di rilascio EasyClick Plus per staccare il corpo motore. Quindi togliere la frusta dall'attacco.
- Non utilizzare in maniera continua per più di 3 minuti.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio per 3 minuti prima di continuare con la lavorazione.

Suggerimenti per risultati ottimali
- Muovere la frusta in senso orario tenendola leggermente inclinata.
- Per evitare schizzi, iniziare lentamente e utilizzare la frusta in pentole o contenitori profondi.
- Posizionare la frusta in un recipiente prima di accendere l'apparecchio.
- Accertarsi che la frusta e il recipiente di miscelazione siano completamente puliti e privi di grasso prima di sbattere gli albumi. Montare solo 4 albumi alla volta.

Esempio di ricetta: panna montata
400 ml di panna raffreddata (min. 30% di grasso, 4 - 8 °C)
- Iniziare a bassa velocità (leggera pressione sull'interruttore) per poi aumentare la velocità (maggior pressione sull'interruttore) durante la lavorazione.
- Utilizzare sempre panna fresca raffreddata per raggiungere volumi maggiori e più solidi durante la lavorazione.

Accessorio per purè (C)

L'accessorio per purè può essere utilizzato per schiacciare frutta e verdure cotte come patate, patate dolci, pomodori, prugne e mele.

Prima dell'utilizzo
- Non schiacciare cibi solidi o crudi poiché ciò potrebbe danneggiare l'unità.
- Spelare e rimuovere i semi o le parti dure; quindi cuocere, scolare e schiacciare la frutta o la verdura.

Montaggio e funzionamento
- Inserire l'attacco (9a) nell'asta (9b) ruotandolo in senso orario finché non scatta in posizione.
- Capovolgere l'accessorio per purè e inserire la paletta (9c) nel perno centrale, quindi ruotare in senso antiorario per fissarla. (Se l'attacco non è inserito correttamente non è possibile bloccare la paletta in posizione).
- Allineare l'accessorio per purè montato con il corpo motore e agganciare le due parti fino allo scatto. Collegare la presa di alimentazione.
- Immergere l'accessorio per purè negli ingredienti e accendere l'apparecchio.
- Muovere l'accessorio per purè tra gli ingredienti con un leggero movimento dall'alto verso il basso fino a raggiungere la consistenza desiderata.
- Rilasciare l'interruttore Smartspeed e accertarsi che l'accessorio per purè abbia completamente smesso di ruotare prima di rimuoverlo dal cibo.
- Dopo l'utilizzo, scollegare l'apparecchio.

Rimuovere la paletta (9c) ruotandola in senso orario.
- Premere i tasti di rilascio EasyClick Plus per staccare l'accessorio per purè dal corpo motore. Separare l'attacco dall'asta ruotandolo in senso antiorario.

Attenzione
- Non utilizzare l'accessorio per purè in una padella a contatto con la fonte di calore.
- Rimuovere sempre la padella dalla fonte di calore e lasciare raffreddare brevemente.
- Posizionare la padella o il recipiente su una superficie stabile e piana e sostenere con la mano libera.
- Non battere l'accessorio per purè sul lato del recipiente di cottura durante o dopo l'utilizzo. Utilizzare una spatola per raccogliere il cibo in eccesso.
- Per ottenere un risultato ottimale nello schiacciamento, non riempire la padella o il recipiente per più della metà di cibo.
- Non utilizzare in maniera continua per più di 1 minut.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio per 4 minuti prima di continuare con la lavorazione.

Esempio di ricetta: purè di patate
1 kg di potate cotte
200 ml di latte caldo
- Mettere le patate in un recipiente e schiacciarle per 30 secondi (3/4 di pressione sull'interruttore Smartspeed)
- Aggiungere il latte. Schiacciare per altri 30 secondi.

Accesorio picador (D)

Il tritatutto (10) è ideale per tritare carne, formaggi a pasta dura, cipolle, erbe, aglio, verdure, pane, cracker e noci.

Utilizzare il tritatutto «mc» (10) per quantità maggiori e cibi solidi.

Per il tritatutto «mc» non superare la quantità di ingredienti indicata dal segno di riempimento massimo.

Per il tritatutto «hc» non superare la quantità di ingredienti consentita dalla linea di riempimento massimo. Massima durata di funzionamento per il tritatutto «hc»: 1 minuto per grandi quantità di ingredienti liquidi, 30 secondi per ingredienti secchi o solidi.
NOTA: lasciare trascorrere almeno 3 minuti prima del riutilizzo (per evitare guasti). Interrompere subito la lavorazione se la velocità del motore diminuisce e/o si verificano forti vibrazioni.

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

Prima dell'utilizzo
- Innanzitutto tagliare i cibi in piccoli pezzi per tritare con maggiore facilità.
- Rimuovere ossi, tendini e cartilagini dalla carne per prevenire danni alle lame.
- Accertarsi che l'anello in gomma anti-scivolo (10e) sia fissato sul fondo del recipiente tritatutto.

Montaggio e funzionamento
- Rimuovere con cautela la copertura di plastica dalla lama.
- Le lame (10b/10c) sono molto affilate! Maneggiarle sempre con cautela tenendole dalla parte superiore in plastica.
- Posizionare la lama sul perno al centro del recipiente tritatutto (10d). Premere la lama verso il basso e ruotarla per bloccarla in posizione.
- Riempire il tritatutto con il cibo e mettere il coperchio (10a).
- Per tritare il ghiaccio utilizzare la speciale lama per ghiaccio (10c).
- Per ottenere risultati ottimali aggiungere massimo 5 cubetti di ghiaccio nel tritatutto «mc» e tritare per 10-15 secondi.
- Allineare il tritatutto con il corpo motore (4) e agganciare le due parti fino allo scatto.
- Accendere l'apparecchio per utilizzare il tritatutto. Durante la lavorazione, tenere il corpo motore con una mano e il recipiente tritatutto con l'altra mano.
- Tritare sempre i cibi solidi (p.e. il parmigiano) alla massima velocità.
- Quando la tritatura è completata, scollegare e premere i tasti di rilascio EasyClick Plus (5) per staccare il corpo motore.
- Sollevare il coperchio. Estrarre la lama con cautela prima di versare il contenuto del recipiente. Per rimuovere la lama, ruotarla leggermente e tirarla.

Attenzione
- Non usare l'accessorio tritatutto per lavorare cibi molto duri come noci non sbucciate, cubetti di ghiaccio, chicchi di caffè, cereali o spezie dure come la noce moscata. La lavorazione di questi cibi può danneggiare le lame.
- Solo il tritatutto «mc» (10) con la speciale lama per ghiaccio (10c) consente di tritare i cubetti di ghiaccio.
- Se si utilizza l'apparecchio per passare i cibi caldi, accertarsi di non portare il liquido ad ebollizione. Lasciare raffreddare lentamente i cibi caldi per impedire il rischio di scottature.
- Non mettere mai il recipiente tritatutto nel forno a microonde.

Esempio di ricetta con «hc»: prugne secche con miele (come farcitura per pancake o da spalmare)
50 g di prugne secche
75 g di miele cremoso
70 ml di acqua (aromatizzata alla vaniglia)

- Riempire il recipiente tritatutto «hc» con prugne secche e miele cremoso.
- Conservare in frigorifero a 3 °C per 24 ore.
- Aggiungere 70 ml di acqua (aromatizzata alla vaniglia).
- Continuare a tritare per altri 1,5 secondi alla massima velocità.

Utilizzare l'accessorio tritatutto «hc» (accessorio opzionale disponibile presso il centro di assistenza Braun; non in tutti i paesi).

Accessorio robot da cucina XL con tagliuzzatore a dadini

L'accessorio robot da cucina con tagliuzzatore a dadini (11) può essere utilizzato per:
- tritare, frullare e mischiare pastelle per pancake;
- impastare e preparare impasti per torte, a base di max. 500 g di farina (gli impasti per torte sono possibili solo con i modelli che contengono l'attrezzo per impastare (11k);
- affettare, sminuzzare, tagliare alla julienne e fare le patatine fritte;
- tagliuzzare a dadini.

Tritare (E)
Utilizzando la lama (11i) è possibile tritare carne, formaggi a pasta dura, cipolle, erbe, aglio, verdure, pane, cracker e noci.

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

Prima dell'utilizzo
- Prima dell'utilizzo
- Innanzitutto tagliare i cibi in piccoli pezzi per tritare con maggiore facilità.
- Rimuovere ossi, tendini e cartilagini dalla carne per prevenire danni alle lame.
- Togliere il gambo dalle erbe, sgusciare le noci.
- Accertarsi che l'anello in gomma anti-scivolo (11h) sia fissato sul fondo del recipiente tritatutto.

Montaggio e funzionamento
- Rimuovere con cautela la copertura della lama per tritare (11j) dalla lama.
- La lama (11i) è molto affiliata! Maneggiarla sempre con cautela tenendola dalla parte superiore in plastica.
- Posizionare la lama sul perno al centro del recipiente (11g). Premere la lama verso il basso e ruotarla per bloccarla in posizione.
- Mettere il cibo nel recipiente. Inserire il paraspruzzi (11f).
- Quindi posizionare il coperchio (11a) finché non si innesta con un clic.
- Inserire il corpo motore (4) nell'accoppiamento (11b) fino a bloccarlo.
- Attaccare l'apparecchio alla presa e inserire il pestello (11c) nel tubo di alimentazione (11d).
- Accendere l'apparecchio per utilizzare il robot da cucina. Durante la lavorazione, tenere il corpo motore con una mano e il recipiente universale con l'altra mano.
- Quando la tritatura è completata, scollegare e premere i tasti di rilascio EasyClick Plus (5) per staccare il corpo motore.
- Premere il blocco coperchio (11e) per sollevare il coperchio. Quindi separare il coperchio dal paraspruzzi.
- Estrarre la lama con cautela prima di versare il contenuto del recipiente. Per rimuovere e sbloccare la lama, ruotarla leggermente e tirarla.

Attenzione
- Non usare l'accessorio robot da cucina per lavorare cibi molto duri come noci non sbucciate, cubetti di ghiaccio, chicchi di caffè, cereali o spezie dure come la noce moscata. La lavorazione di questi cibi può danneggiare le lame.
- Non mettere mai il recipiente universale nel forno a microonde.

Utilizzando la lama (11i) è anche possibile mescolare pastelle per pancake basate su un massimo di 500 g di farina

Esempio di ricetta con: pastella per pancake
750 ml di latte
500 g di farina
4 uova
- Versare il latte nel recipiente, aggiungere la farina e infine le uova.
- Mescolare alla massima velocità fino a ottenere una massa liscia.

Gli impasti e le pastelle più pesanti non devono essere preparati col coltello. Utilizzare l'attrezzo per impastare o il gancio impastatore (11k/11l) per impasti e pastelle più pesanti.

Attrezzo per impastare e Gancio impastatore (E)
La figura E vale anche (in base al modello) per l'utilizzo dell'attrezzo per impastare (11k) e del gancio impastatore (11l).

L'attrezzo per impastare è ideale per impastare e mischiare diversi impasti come lievitati o dolci e mischiare consistenze spugnose.

Il gancio per impastare è adatto a diversi tipi di impasto, come l'impasto di lievito o l'impasto per dolci.

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

Montaggio e funzionamento
- Posizionare il gancio/l'attrezzo per impastare sul perno al centro del recipiente (11g). Premere la

lama verso il basso e ruotarla per bloccarla in posizione.
- Mettere la farina (max. 500 g) nel recipiente e aggiungere gli altri ingredienti tranne quelli liquidi.
- Portare l'apparecchio alla massima velocità.
- Aggiungere gli ingredienti liquidi attraverso il tubo di alimentazione mentre il motore è in funzione. ATTENZIONE: Tempo massimo di impasto: 1 minuto; poi lasciare raffreddare il motore per 10 minuti

Esempio di ricetta: impasto per pizza
500 g di farina
1 cucch. di sale
1 cucch. di lievito essiccato
10 cucch. di olio d'oliva
300 ml di acqua (tiepida)
- Mettere tutti gli ingredienti tranne l'acqua nel recipiente e iniziare ad impastare.
- Aggiungere l'acqua attraverso il tubo di alimentazione mentre il motore è in funzione.

Esempio di ricetta: impasto per dolci
500 g di farina
340 g di burro non salato (freddo/duro, in piccoli pezzi)
160 g di zucchero
2 bustina di zucchero vanigliato
2 uovo piccolo
2 pizzico di sale
- Mettere il burro e lo zucchero nel recipiente e iniziare ad impastare. Per ottenere buoni risultati utilizzare burro freddo.
- Aggiungere la farina e il resto degli ingredienti.
- L'impasto diventerebbe troppo soffice in seguito ad un'eccessiva lavorazione. Smettere di impastare non appena l'impasto assume la forma di una palla.
- Raffreddare l'impasto in frigorifero per mezz'ora prima di continuare.

Esempio di ricetta accessorio robot da cucina FPXL: Impasto per torte
500 g di farina
200 g di zucchero
200 g di burro non salato (freddo/duro, in piccoli pezzi)
3 uova
1 bustina di zucchero vanigliato
1 lievito in polvere
200 ml di latte
- Aggiungere la farina e tutti gli altri ingredienti tranne il latte nel recipiente e iniziare a impastare.
- Aggiungere gradualmente il latte durante l'impasto finché non si è creata una massa uniforme.

Esempio di ricetta tagliuzzatore a dadini: Impasto dolce
500 g di farina
80 g di zucchero
80 g di burro non salato (freddo/duro, in piccoli pezzi)
1 uovo
7 g di lievito
375 ml di latte
- Aggiungere la farina e tutti gli altri ingredienti tranne il latte nel recipiente e iniziare a impastare.
- Aggiungere gradualmente il latte durante l'impasto e lavorare dolcemente la massa fino a formare una palla che non si appiccica più al recipiente.
- Lasciare lievitare l'impasto in un luogo caldo per 2 ore.

Affettare / Sminuzzare / Julienne / Patatine fritte (F)
Utilizzare l'inserto per affettare fine e grosso (i) per affettare frutta e verdure crude in fettine fini e sottili; ideale per cetrioli, cipolle, funghi, mele, carote, ravanelli, patate, zucchine e cavoli.

Utilizzare l'inserto per sminuzzare fine e grosso (ii) per sminuzzare mele, carote, patate, barbabietole, cavoli, formaggi a pasta dura (come il parmigiano).

Utilizzare l'inserto per julienne (iii) per tagliare frutta e verdura alla julienne.

Utilizzare il disco per patatine fritte (11q) per preparare patatine fritte.

Fare riferimento alla Guida alla lavorazione F per le velocità raccomandate.

Montaggio e funzionamento
- Raggiungere i fori del supporto inserti (11p) o del disco per patatine fritte (11q) per fissare l'asse per disco (11r) e girarlo verso sinistra fino a quando non si blocca.
- Per affettare e sminuzzare, posizionare uno degli inserti nel supporto inserti (11p) facendolo scattare in posizione. Assicurarsi che l'inserto sia completamente inserito nel relativo supporto e non siano presenti sfasamenti. Posizionare il supporto inserti o il disco per patatine fritte montato sul perno al centro del recipiente e ruotarlo per bloccarlo in posizione.
- Inserire il paraspruzzi (11f) sul recipiente e posizionare il coperchio (11a) finché non si innesta con un clic.
- Inserire il corpo motore nell'accoppiamento fino a bloccarlo.
- Attaccare l'apparecchio alla presa e inserire il cibo da lavorare nel tubo di alimentazione.
- Per ottenere patatine fritte migliori, mettere 3-4 patate (a seconda della dimensione) nel tubo di alimentazione del coperchio mentre il motore è spento.
- Accendere l'apparecchio per il funzionamento. Non introdurre mai le dita nel tubo di alimentazione quando l'apparecchio è acceso. Utilizzare sempre il pestello per introdurre gli alimenti.
- Dopo l'utilizzo, scollegare e premere i tasti di

rilascio EasyClick Plus per staccare il corpo motore.
- Premere il blocco coperchio (11e) per sollevare il coperchio. Quindi separare il coperchio dal paraspruzzi.
- Estrarre con cautela il supporto inserti o il disco per patatine fritte prima di versare il contenuto del recipiente. Per rimuovere il supporto inserti o il disco per patatine fritte, ruotare leggermente quindi estrarlo con le dita dai fori.
- Per rimuovere un inserto, spingerlo verso l'alto dall'estremità che sporge dal lato inferiore del supporto inserti.
- La quantità massima di lavorazione segue la cifra indicativa di 5 volte i recipienti riempiti.
- Prima di continuare la lavorazione lasciare raffreddare l'apparecchio per 30 minuti.

Tagliuzzare a dadini (G)
Utilizzare il tagliuzzatore a dadini per tagliare verdure e frutta crude e cotte a cubetti, ad esempio per insalate, zuppe e dessert.

Fare riferimento alla Guida alla lavorazione G per le velocità raccomandate.

Prima dell'utilizzo
- Rimuovere semi e noccioli dalla frutta. La frutta congelata non è consentita per prevenire danni alle lame.
- Accertarsi che l'anello in gomma anti-scivolo (11h) sia fissato sul fondo del recipiente tritatutto.

Montaggio e funzionamento
- Prima dell'uso rimuovere con cautela la protezione di carta dall'angolo tagliente della lama del tagliuzzatore a dadini (11m) e buttarla via.
- Posizionare la lama del tagliuzzatore a dadini sul perno centrale della base del tagliuzzatore a dadini (11n) e girarla fino a farla scattare in posizione.
- Allineare il paraspruzzi e l'unità montata del tagliuzzatore a dadini con i contrassegni allineati tra loro e ruotare in senso antiorario fino a quando le unità non sono saldamente collegate.
- Collocare l'unità montata del tagliuzzatore a dadini nel recipiente e posizionare il coperchio finché non si innesta con un clic.
- Inserire il corpo motore nell'accoppiamento fino a bloccarlo.
- Attaccare l'apparecchio alla presa e inserire il cibo da lavorare nel tubo di alimentazione.
- Accendere l'apparecchio per il funzionamento. Non introdurre mai le dita nel tubo di alimentazione quando l'apparecchio è acceso. Utilizzare sempre il pestello per introdurre gli alimenti.
- Dopo l'utilizzo, scollegare e premere i tasti di rilascio EasyClick Plus per staccare il corpo motore.
- Premere il blocco coperchio (11e) per sollevare il coperchio. Quindi separare il coperchio dal paraspruzzi.
- Per smontare l'unità del tagliuzzatore a dadini, ruotare il paraspruzzi in senso orario fino al rilascio del blocco.
- Rimuovere con cautela la lama del tagliuzzatore a dadini girandola e sollevandola.
- Capovolgere la base del tagliuzzatore a dadini e utilizzare il pestello per pulizia (11o) per rimuovere i residui.

Suggerimenti per risultati ottimali
- I cibi cotti devono raffreddarsi prima di essere tagliati a dadini così saranno più sodi e più buoni.
- I formaggi a pasta medio-dura come l'emmental possono essere lavorati; i formaggi a pasta molto molle o molto dura come il gouda giovane, la mozzarella o il parmigiano non possono essere lavorati.
- Se si lavorano diversi cibi in una preparazione, iniziare sempre dal più morbido e finire sempre col più duro. In questo modo è possibile lavorare tutti i cibi senza pulire la griglia nel mezzo.
- Il tagliuzzatore a dadini non è adatto a lavorare carne cruda.
- Pelare le verdure (soprattutto le patate e le verdure con buccia dura come la zucca) prima della lavorazione. Altrimenti le bucce potrebbero rimanere incastrate nella griglia di taglio e richiedere una maggiore pulizia.

Attenzione
- Le lame sono molto affiliate. Maneggiare le parti solo dai componenti di plastica.
- Non usare l'accessorio robot da cucina con tagliuzzatore a dadini per lavorare cibi molto duri come noci non sbucciate, cubetti di ghiaccio, chicchi di caffè, cereali o spezie dure come la noce moscata. La lavorazione di questi cibi può danneggiare le lame.
- Svuotare il recipiente prima che sia completamente pieno.
- Dopo la lavorazione di cibi grassi la lama del tagliuzzatore a dadini può diventare scivolosa. Fare particolare attenzione durante la rimozione.
- Il pestello per pulizia può essere utilizzato solo dalla parte inferiore della base del tagliuzzatore a dadini. L'utilizzo dalla parte superiore può spuntare i pezzi di plastica del pestello per pulizia.
- Non mettere mai il recipiente universale nel forno a microonde.
- La quantità massima di lavorazione segue la cifra indicativa di 5 volte i recipienti riempiti.
- Prima di continuare la lavorazione lasciare raffreddare l'apparecchio per 30 minuti.

Esempio di ricetta: Insalata «Olivier»
6 patate bollite raffreddate
150 g di salsiccia bollita
6 uova sode
2 carote bollite
4 cetriolini
1 barattolo di piselli

400 g di maionese
200 g di panna acida
Prezzemolo ed erbe aromatiche
Sale e pepe q.b.

- Tagliuzza a dadini uova, salsicce bollite, carote, cetriolini e patate alla massima velocità.
- Mischia tutti gli ingredienti tagliuzzati con i piselli in una ciotola da insalata.
- Condire a piacere con sale, pepe, prezzemolo ed erbe aromatiche e guarnire con maionese e panna acida.

Cura e pulizia (H)

- Per il primo utilizzo e dopo ogni uso pulire sempre accuratamente il frullatore a immersione e gli accessori adatti con acqua e detergente.
- Prima della pulizia scollegare il frullatore a immersione.
- Non immergere il corpo motore (4) o gli attacchi (8a, 9a, 11a) nell'acqua o in altri liquidi. Pulire solo con un panno umido.
- Il coperchio (10a) può essere sciacquato sotto l'acqua corrente. Non immergere nell'acqua e non usare in lavastoviglie.
- Per una migliore pulizia è possibile smontare il supporto per stoccaggio.
- Tutte le altre parti possono essere lavate in lavastoviglie. Non utilizzare detergenti abrasivi che possono graffiare la superficie.
- Per una pulizia particolarmente accurata è possibile rimuovere l'anello in gomma anti-scivolo dal fondo del recipiente.
- Durante la lavorazione di cibi ad alta concentrazione di pigmento (ad es. carote o curcuma), gli accessori possono cambiare colore. Strofinare queste parti con olio vegetale prima di pulirle.

Garanzia e assistenza

Per informazioni dettagliate consultare il foglio illustrativo di garanzia e assistenza separato o visitare il sito www.braunhousehold.com .

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

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

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

Guida alla risoluzione degli errori

Problema	Cause potenziali	Soluzione
Il frullatore a immersione non funziona	Alimentazione assente	Verificare che l'apparecchio sia collegato. Controllare il fusibile o l'interruttore automatico della propria abitazione. Nel caso in cui la causa non sia riconducibile a nessuna delle voci sopra indicate, contattare il servizio clienti Braun.
Luce tasto sicurezza rossa e luci selettore imode lampeggianti	L'apparecchio si è surriscaldato	Lasciare raffreddare l'apparecchio per un'ora. È pronto di nuovo per l'uso quando la luce del selettore imode smette di lampeggiare e la luce del tasto di sicurezza lampeggia.
Non è possibile chiudere completamente il coperchio (con attacco)	Il cibo è incastrato tra il recipiente universale e il coperchio (con attacco)	Aprire il coperchio (con attacco) e rimuovere i residui di cibo
	L'attrezzo non è inserito completamente nel recipiente universale	Ruotare l'attrezzo con le mani premendo leggermente finché non scatta in posizione
	Solo per tagliuzzatore a dadini: Il tagliuzzatore a dadini non è collegato al paraspruzzi o non è collegato correttamente	Collegare il tagliuzzatore a dadini al paraspruzzi prima di posizionare il coperchio (con attacco) nel recipiente universale (osservare i simboli per l'allineamento corretto)
	Solo per tagliuzzatore a dadini: Il tagliuzzatore a dadini è bloccato dai residui di cibo nella griglia di taglio	Aprire il tagliuzzatore a dadini e rimuovere il cibo dalla griglia
	Non è collegato correttamente	Collegato correttamente
Acqua nel coperchio (con attacco)	Il coperchio (con attacco) è stato accidentalmente immerso in acqua o messo nella lavastoviglie	Rimuovere la spina in gomma all'interno dell'accoppiamento per il corpo motore. Asciugare l'acqua. Sostituire la spina. Attenzione: L'acqua nel coperchio (con attacco) causerà danni all'apparecchio. Questo metodo descritto non deve quindi essere usato intenzionalmente per mettere il coperchio (con attacco) nella lavastoviglie
Acqua in uno degli attrezzi (attrezzo per l'impasto, gancio per l'impasto, lama o asse del disco)	Perdita dell'attrezzo interessato	Contattare un centro assistenza Braun per la sostituzione

Nederlands

Onze producten zijn ontwikkeld om te voldoen aan de strengste normen inzake kwaliteit, functionaliteit en design. Wij hopen van harte dat u geniet van uw nieuw Braun-toestel.

Vóór gebruik

Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig en volledig voordat u het toestel gebruikt en bewaar ze voor toekomstige raadpleging. Verwijder de verpakking en alle etiketten volgens de voorschriften.

Waarschuwing

- De messen zijn uiterst scherp! Om letsels te vermijden moeten de messen zeer voorzichtig gehanteerd worden.
- Er moet voorzichtig te werk worden gegaan bij de hantering van scherpe snijmessen, de lediging van de kom en tijdens de reiniging.
- Dit toestel mag niet worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis tenzij onder speciaal toezicht of wanneer ze werden geïnstrueerd in het veilige gebruik van het toestel en tenzij ze de ermee verbonden risico's kennen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Dit toestel mag niet worden gebruikt door kinderen.
- Kinderen moeten uit de buurt worden gehouden van het apparaat en zijn netsnoer.
- Reiniging en gebruikersonderhoud mogen zonder toezicht niet door kinderen uitgevoerd worden.
- Ontkoppel of schakel het toestel altijd uit wanneer u het alleen laat en voor het gemonteerd, gedemonteerd, gereinigd of weggeborgen wordt.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, diens onderhoudsvertegenwoordiger of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- 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 enkel ontworpen voor huishoudelijk gebruik en voor het verwerken van huishoudelijke hoeveelheden.
- Gebruik geen van de onderdelen in de magnetron.
- Reinig alle onderdelen voor het eerste gebruik of wanneer nodig, volgens de instructies in de rubriek «Onderhoud en reiniging».

Onderdelen en accessoires

1 imode-programmaknop
  a hoge snelheid
  b lage snelheid
  c puls
2 Veiligheidsknopn
3 Smartspeed-schakelaar / variabele snelheden
4 Motordeel
5 EasyClick Plus-vrijgaveknoppen
6 ActiveBlade-staafmixervoet
7 Beker met deksel
8 Garde
  a Aandrijving
  b Gardek
9 Accessoire voor puree
  a Aandrijving
  b Puree-as
  c Spatel
10 500 ml hakmolen «mc»
  a Deksel (met uitrusting)
  b Hakmes
  c IJsmes
  d Hakkom
  e Slipvrije rubberring
11 XL keukenmachine-accessoire van 2000 ml met blokjessnijder «fpl»»
  a Deksel (met aandrijving)
  b Koppeling voor motordeel
  c Duwer
  d Toevoerbuis
  e Dekselgrendel
  f Spatbescherming
  g Voedselkom
  h Slipvrije rubberring
  i Hakmes

j Afdekking hakmes
k Deeggereedschap (keukenmachine)
l Kneedhaak (blokjessnijder)
m Mes blokjessnijder
n Basis blokjessnijder
o Reinigingsduwer
p Houder inzetstuk
(i) Inzetstuk voor snijden (fijn, grof)
(ii) Inzetstuk voor versnipperen (fijn, grof)
(iii) Inzetstuk voor julienne
q Patatschijf
r Schijfas
12 Houder voor opslag

Hoe gebruikt u het toestel

Smartspeed-schakelaar voor variabele snelheden

Een druk op de knop, alle snelheden. Hoe harder u drukt, hoe hoger de snelheid. Hoe hoger de snelheid, hoe sneller en fijner het meng- en hakresultaat.

Bediening met één hand: met de Smartspeed-knop (3) kunt u het toestel inschakelen en de snelheid regelen met één hand.

Uw handmixer bedienen
Eerste gebruik: Verwijder de transportvergrendeling van het motordeel (4) door aan de rode band te trekken.

Inschakelen (A)

Het toestel heeft een imode-programmaknop (1) en een veiligheidsknop (2) voor vrijgave van de Smartspeed-regelaar (3). Volg de aanwijzing om het toestel te starten:
- Door te drukken op het zilveren deel aan de bovenzijde kunt u kiezen tussen 3 verschillende imodes (hoge snelheid, lage snelheid, puls).
- Met deze 3 modi kunt u beslissen hoe het voedsel wordt verwerkt. Het lampje van de imode-programmaknop brandt wit om de gekozen modus te tonen.
- Hoge snelheid (1a) geeft u de volledige snelheid die beschikbaar is. Het is de standaardpositie van de modus.
- Lage snelheid (1b) verlaagt de snelheid, zelfs indien u de Smartspeed-regelaar volledig indrukt.
- De pulsmodus (1c) kan gebruikt worden om grotere stukken voedsel te breken of om de textuur van voedsel te controleren tijdens het hakken. Druk op de Smartspeed-regelaar voor korte pieken.
- Nadat u de modus heeft gekozen, drukt u op de veiligheidsknop (2) met uw duim.
- Druk onmiddellijk op de Smartspeed-knop en stel de gewenste snelheid in.

OPMERKING: Indien de Smartspeed-knop niet wordt ingedrukt binnen 2 seconden, kan het toestel om veiligheidsredenen niet worden ingeschakeld. Het lampje van de veiligheidsknop gaat rood knipperen. Om het toestel in te schakelen, start u opnieuw met de eerste stap.
- Tijdens de werking hoeft u de veiligheidsknop niet ingedrukt te houden.

Controlelampje	**Toestel / bedrijfstoestand**
Lampje veiligheidsknop knippert rood	Toestel is klaar voor gebruik.
Lampje veiligheidsknop uit	Toestel is vrijgegeven (schakelvrijgaveknop is ingedrukt) en kann worden ingeschakeld.
Stand-bymodus na 10 minuten. Alle lampjes gaan uit.	Toestel is opnieuw actief zodra een knop wordt ingedrukt
Lampje veiligheidsknop vast rood en lampjes imode-programmaknop knipperen allemaal	Toestel is oververhit. Laat het toestel een uur afkoelen. Het is opnieuw klaar voor gebruik wanneer het lampje van de imode-programmaknop stopt met knipperen en het lampje van de veiligheidsknop knippert.

ActiveBlade-staafmixervoet (B)

De staafmixer is uitgerust met een ActiveBlade-staafmixervoet, waarmee het mes tot de onderzijde van de beker wordt verlengd. De aanpassing gebeurt automatisch volgens de vereiste druk bij het pureren. Deze optie is met name geschikt voor het pureren van hard voedsel, bijv. rauwe groenten en fruit.

Ze is ook ideaal voor het bereiden van dips, sauzen, dressings, soepen, babyvoeding, drankjes, smoothies en milkshakes.

Voor optimale resultaten gebruikt u de hoogste snelheid.

Montage en bediening
- Maak de ActiveBlade-staafmixervoet (6) vast aan de motor tot hij vastklikt.
- Zet de ActiveBlade-staafmixervoet in het te pureren mengsel. Zet het toestel dan aan zoals hierboven beschreven.
- Pureer de ingrediënten met een zachte beweging omhoog en omlaag tot de gewenste consistentie is bereikt. Afhankelijk van de toegepaste druk zal de ActiveBlade-staafmixervoet verlagen, zodat het mes wordt verlengd.

- Trek na gebruik de stekker uit en druk op de EasyClick Plus-vrijgaveknoppen (5) om de ActiveBlade-staafmixervoet los te maken.

Opgelet
- Laat vloeistoffen of ingrediënten niet over de groene lijn van de ActiveBlade-staafmixervoet komen voor een vlotte reiniging.
- Indien u het toestel gebruikt om puree te maken van warm eten in een pan, haal de pan dan van het vuur en let erop dat de vloeistof niet kookt. Laat warm voedsel licht afkoelen om brandwonden te voorkomen.
- Laat de staafmixer niet in een warme pan op het vuur zitten wanneer u hem niet gebruikt.
- Schraap de ActiveBlade-staafmixervoet niet over de bodem van pannen en potten.
- Werk niet langer dan 2 minuten continu.
- Laat het toestel gedurende 5 minuten afkoelen voordat u verder gaat met de bereiding.

Voorbeeld van een recept: Mayonaise
250 g olie (bijv. zonnebloemolie)
1 ei en 1 extra eidooier
1-2 eetlepel azijn
Zout en peper naar smaak
- Doe alle ingrediënten (op kamertemperatuur) in de beker, in de bovenstaande volgorde.
- Plaats de staafmixer op de onderzijde van de beker. Mix bij turbosnelheid tot de olie een emulsie begint te vormen.
- Blijf mixen en breng de schacht dan langzaam omhoog tot de bovenzijde van het mengsel en weer omlaag om de rest van de olie op te nemen.
  OPMERKING: Bereidingstijd: ca. 1 minuut voor salades en tot 2 minuten voor een dikkere mayonaise (bijv. voor dipsaus).

Garde (B)

Gebruik de garde enkel voor het kloppen van room, stijf kloppen van eiwitten, maken van biscuitgebak en kant-en-klare desserts.

Montage en bediening
- Maak de klopper (8b) vast aan de aandrijving (8a).
- Breng het motordeel op één lijn met de samengestelde garde en duw de stukken samen tot ze vastklikken.
- Trek na gebruik de stekker uit en druk op de EasyClick Plus-vrijgaveknoppen om het motordeel los te maken. Trek dan de klopper uit de aandrijving.
- Werk niet langer dan 3 minuten continu.
- Laat het toestel gedurende 3 minuten afkoelen voordat u verder gaat met de bereiding.

Tips voor de beste resultaten
- Beweeg de garde rechtsom terwijl u hem licht geheld vasthoudt.
- Om spetteren te voorkomen, begint u langzaam en gebruikt u de garde in diepe kommen of pannen.
- Zet de garde in een kom en schakel dan pas het toestel in.
- Zorg altijd dat de garde en mengkom volledig schoon en vetvrij zijn voordat u eiwitten stijf klopt. Klop niet meer dan 4 eiwitten op.

Voorbeeld van een recept: Slagroom
400 ml gekoelde room (min. 30% vetgehalte, 4 - 8 °C)
- Start bij lage snelheid (lichte druk op de schakelaar) en verhoog de snelheid dan (meer druk op de schakelaar) terwijl u klopt.
- Gebruik altijd vers gekoelde room voor een hoger en stabieler volume bij het kloppen.

Accessoire voor puree (C)

Het accessoire voor puree kan gebruikt worden om gekookte groenten en fruit zoals aardappelen, bataten, tomaten, pruimen en appels fijn te stampen.

Voor gebruik
- Stamp geen hard of ongekookt voedsel fijn, dit kan het toestel beschadigen.
- Verwijder de schil en pitten of harde delen; kook de groenten of fruit, giet het water weg en stamp dan fijn.

Montage en bediening
- Maak de aandrijving (9a) vast aan de as (9b) door rechtsom te draaien tot ze vastzit.
- Draai het accessoire voor puree ondersteboven en breng de spatel (9c) aan over de centrale naaf; draai linksom om te positioneren. (Indien de aandrijving niet juist geplaatst is, zal de spatel niet goed vastzitten).
- Breng het gemonteerde accessoire voor puree op één lijn met het motordeel en klik de twee stukken samen. Steek de stekker in.
- Dompel de stamper onder in de ingrediënten en zet het toestel aan.
- Beweeg de stamper voorzichtig omhoog en omlaag door de ingrediënten tot de gewenste textuur is bereikt.
- Laat de Smartspeed-schakelaar los en controleer of het accessoire voor puree volledig is gestopt voordat u het uit het voedsel haalt.
- Trek na gebruik de stekker uit. Verwijder de spatel (9c) door rechtsom te draaien.
- Druk op de EasyClick Plus-vrijgaveknoppen om het accessoire voor puree los te maken van het motordeel. Scheid de aandrijving van de as door linksom te draaien.

Opgelet
- Gebruik het accessoire voor puree nooit in een pan over een directe warmtebron.

- Haal de pan altijd weg van de warmte en laat licht afkoelen.
- Zet de pan of kom op een stabiel, effen oppervlak en ondersteun met uw vrije hand.
- Tik het accessoire voor puree niet tegen de zijkant van de kookpot tijdens of na gebruik. Gebruik een spatel om het overtollige voedsel weg te schrapen.
- Voor de beste resultaten bij het fijnstampen mag u een pan of kom niet voor meer dan de helft vullen met voedsel.
- Werk niet langer dan 1 minute continu.
- Laat het toestel gedurende 4 minuten afkoelen voordat u verder gaat met de bereiding.

Voorbeeld van een recept: Aardappelpuree
1 kg gekookte aardappelen
200 ml warme melk
- Doe de aardappelen in een kom en stamp fijn gedurende 30 seconden (3/4 ingedrukt op de Smartspeed-schakelaar)
- Voeg de melk toe. Stamp opnieuw fijn gedurende 30 seconden.

Hakmolen (D)

De hakmolen (10) is ideaal geschikt voor het hakken van vlees, harde kaas, uien, specerijen, look, groenten, brood, crackers en noten.

Gebruik de «mc» hakker (10) voor grotere hoeveelheden en hard voedsel.

Voor de «mc» hakker mag u niet meer ingrediënten toevoegen dan de max-lijn.

Voor de «hc» hakker mag u niet meer ingrediënten toevoegen dan de max-lijn. Maximale werkingstijd voor de «hc» hakker: 1 minuut voor grote hoeveelheden natte ingrediënten, 30 seconden voor droge of harde ingrediënten.
OPMERKING: wacht minstens 3 minuten voordat u het apparaat opnieuw gebruikt (om storingen te voorkomen). Stop de bereiding onmiddellijk wanneer de motorsnelheid verlaagt en/of er sterke trillingen plaatsvinden.

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

Voor gebruik
- Snijd het voedsel vooraf in kleine stukjes om eenvoudiger te hakken.
- Verwijder botten, pezen en kraakbeen van vlees om schade aan de messen te voorkomen.
- Controleer of de slipvrije rubberring (10e) is vastgemaakt aan de onderzijde

Montage en bediening
- Verwijder voorzichtig de plastic afdekking van het mes.
- De messen (10b/10c) zijn zeer scherp! Houd ze altijd vast aan het plastic deel bovenaan en hanteer ze voorzichtig.
- Zet het mes op de centrale pin van de hakkom (10d). Duw het omlaag en draai het zodat het vastklikt.
- Vul de hakmolen met voedsel en zet het deksel (10a) erop.
- Voor het malen van ijs maakt u gebruik van het speciale ijsmes (10c).
- Voor degelijke resultaten vult u tot 5 ijsblokjes in de «mc» hakker en dan hakt u 10-15 seconden.
- Breng de hakmolen op één lijn met het motordeel (4) en klik samen.
- Om de hakmolen te bedienen zet u het toestel aan. Tijdens de bereiding houdt u het motordeel met een hand vast en de hakkom met de andere hand.
- Hak harder voedsel (bijv. Parmezaanse kaas) altijd met maximale snelheid.
- Trek na het hakken de stekker uit en druk op de EasyClick Plus-vrijgaveknoppen (5) om het motordeel los te maken.
- Til het deksel op. Haal het mes er voorzichtig uit voordat u de inhoud van de kom uitgiet. Om het mes te verwijderen, draait u er voorzichtig aan en dan trekt u het los.

Opgelet
- Gebruik het hakmolen niet om extreem hard voedsel te verwerken, zoals noten in de schaal, ijsblokjes, koffiebonen, granen of harde specerijen zoals nootmuskaat. Het verwerken van deze voedingsmiddelen kan de messen beschadigen.
- Enkel het «mc» hakaccessoire (10) met het speciale ijsmes (10c) mag worden gebruikt om ijsblokjes te malen.
- Indien u het apparaat gebruikt om puree te maken van warm voedsel, let er dan op dat de vloeistof niet kookt. Laat warm voedsel licht afkoelen om brandwonden te voorkomen.
- Zet de hakkommen nooit in de magnetronoven.

«hc» Voorbeeld van een recept: Pruimen met honing (als vulling voor pannenkoeken of smeersel)
50 g pruimen
75 g romige honing
70 ml water (met vanillesmaak)
- Vul de «hc» hakkom met de pruimen en romige honing.
- Bewaren bij 3 °C in de koelkast gedurende 24 uur.
- Voeg 70 ml water (met vanillesmaak) toe.
- Hak nog eens 1,5 seconden op maximale snelheid.

Gebruik het hakaccessoire «hc» (optioneel accessoire verkrijgbaar bij uw Servicecentrum van Braun; echter niet in elk land).

XL keukenmachine-accessoire met blokjessnijder

Het keukenmachine-accessoire met blokjessnijder (11) kan gebruikt worden voor:

- Hakken, mengen en mixen van pannenkoekbeslag;
- Kneden van deeg en bereiden van cakebeslag met max. 500 g bloem (cakebeslag is enkel mogelijk met modellen die het deeggereedschap (11k) bevatten);
- snijden, raspen, julienne en patat snijden.
- Snijden van blokjes

Hakken (E)
Met het mes (11i) kunt u vlees, harde kaas, uien, specerijen, knoflook, groenten, brood, crackers en noten hakken.

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

Voor gebruik
- Snijd het voedsel vooraf in kleine stukjes om eenvoudiger te hakken.
- Verwijder botten, pezen en kraakbeen van vlees om schade aan de messen te voorkomen.
- Verwijder stengels van kruiden en haal noten uit de schaal.
- Controleer of de slipvrije rubberring (11h) is vastgemaakt aan de onderzijde van de kom.

Montage en bediening
- Verwijder voorzichtig de afdekking van het hakmes (11j).
- Het mes (11i) is erg scherp! Houd het altijd vast aan het plastic deel bovenaan en hanteer het voorzichtig.
- Zet het mes op de centrale pin van de kom (11g). Duw het omlaag en draai het zodat het vastklikt.
- Vul de kom met voedsel. Steek de spatbescherming (11f) in.
- Plaats dan het deksel (11a) tot het vastklikt.
- Steek het motordeel (4) in de koppeling (11b) tot het vastzit.
- Steek de stekker in het stopcontact en voeg de duwer (11c) in de toevoerbuis (11d).
- Om de foodprocessor-accessoire te bedienen, zet u het toestel aan. Tijdens de bereiding houdt u het motordeel met een hand vast en de foodprocessor-accessoire aan het handvat.
- Trek na het hakken de stekker uit en druk op de EasyClick Plus-vrijgaveknoppen (5) om het motordeel los te maken.
- Druk op de dekselgrendel (11e) om het deksel op te tillen. Scheid dan het deksel van de spatbescherming.
- Haal het mes er voorzichtig uit voordat u de inhoud van de kom uitgiet. Om het mes te verwijderen en ontgrendelen, draait u er voorzichtig aan en dan trekt u het los.

Opgelet
- Gebruik het foodprocessor-accessoire niet om extreem hard voedsel te hakken, zoals noten in de schaal, ijsblokjes, koffiebonen, granen of harde specerijen zoals nootmuskaat. Het verwerken van deze voedingsmiddelen kan de messen beschadigen.
- Zet de kom nooit in de magnetron.

Met behulp van het mes (11i) kunt u ook pannenkoekbeslag met max. 500 g bloem mixen.

Voorbeeld van een recept: Pannenkoekbeslag
750 ml melk
500 g bloem
4 eieren
- Giet melk in de kom, voeg dan de bloem en tenslotte de eieren toe.
- Meng het beslag bij maximale snelheid tot het glad is.

Zwaardere beslagen of degen mogen niet worden bereid met het mes. Voor zwaardere beslagen en degen gebruikt u het deeggereedschap of de kneedhaak (11k/11l)

Deeggereedschap en kneedhaak (E)
Afbeelding E geldt ook (naargelang het model) voor het gebruik van het deeggereedschap (11k) en de kneedhaak (11l).

Het deeggereedschap is ideaal voor het kneden en mengen van verschillende degen zoals gistdeeg of gebak, en het mixen van voordeeg.

De kneedhaak is ideaal voor het kneden van verschillende deegtypen zoals gistdeeg of gebak.

Raadpleeg de Bereidingsgids Kneden E voor maximale hoeveelheden, aanbevolen tijden en snelheden.

Montage en bediening
- Zet het deeggereedschap/kneedhaak op de centrale pin van de kom (11g). Duw het omlaag en draai het zodat het vastklikt.
- Vul de kom met bloem (max. 500 g), voeg dan de andere ingrediënten behalve de vloeistoffen toe.
- Zet het toestel aan met maximale snelheid.
- Voeg vloeistoffen toe via de toevoerbuis terwijl de motor draait.
  OPMERKING: Maximale kneedtijd: 1 minuut – laat de motor dan afkoelen gedurende 10 minuten.

Voorbeeld van een recept: Pizzadeeg
500 g bloem
1 theelepel zout
1 theelepel gedroogde gist
10 eetlepels olijfolie
300 ml water (lauw)
- Doe alle ingrediënten behalve het water in de kom en begin te kneden.
- Voeg water toe via de toevoerbuis terwijl de motor draait.

Voorbeeld van een recept: Zoet gebak
500 g bloem
340 g ongezouten boter (koud/hard, kleine stukjes)
160 g suiker
2 vanillesuiker
2 klein ei
2 snuifje zout

- Doe de boter en het suiker in de kom en begin te kneden. Gebruik koude boter voor de beste resultaten.
- Voeg de bloem en rest van de ingrediënten toe.
- Door te veel te kneden zal het deeg te zacht worden. Stop met kneden kort nadat het deeg een bal heeft gevormd.
- Laat het deeg een half uur in de koelkast afkoelen voordat u verder gaat.

Voorbeeld van een recept FPXL: Cakebeslag
500 g bloem
200 g suiker
200 g ongezouten boter (koud/hard, kleine stukjes)
3 eieren
1 vanillesuiker
1 bakpoeder
200 ml melk

- Doe de bloem en alle andere ingrediënten behalve de melk in de kom en start met kneden.
- Voeg geleidelijk melk toe terwijl de motor draait, tot er zich een uniforme massa heeft gevormd.

Voorbeeld van een recept blokjessnijder:
Zoete deeg
500 g bloem
80 g suiker
80 g ongezouten boter (koud/hard, kleine stukjes)
1 ei
7 g gist
375 ml melk

- Doe de bloem en alle andere ingrediënten behalve de melk in de kom en start met kneden.
- Voeg geleidelijk melk toe terwijl de motor draait en kneed de massa langzaam tot er zich een bal vormt die niet langer aan de kom kleeft.
- Laat de deeg op een warme plek rijzen gedurende 2 uur.

Snijden / raspen / julienne / patat (F)
Gebruik de inzetstukken voor fijn en grof snijden (i) om rauwe groenten en fruit in fijne, dunne plakjes te snijden; bijv. komkommers, uien, paddenstoelen, appels, wortels, radijzen, aardappelen, courgettes en kool.

Gebruik de inzetstukken voor fijn en grof versnipperen (ii) om voedsel zoals appels, wortels, aardappelen, biet, kool en harde kaas (zoals Parmezaanse kaas) te versnipperen.

Gebruik het inzetstuk voor julienne (iii) om groenten en fruit in lange, dunne reepjes te snijden.

Gebruik de patatschijf (11q) om patat te snijden.

Raadpleeg Bereidingsgids F voor de aanbevolen snelheden.

Montage en bediening

- Grijp in de gaten van de houder inzetstuk (11p) of patatschijf (11q) om de schijfas (11r) te bevestigen en draai ze naar links tot ze vastklikt.
- Voor het snijden en versnipperen zet u een inzetstuk in de houder (11p) tot het vastklikt. Zorg dat het inzetstuk volledig in de houder is gestoken zonder verschuiving. Plaats de gemonteerde houder of patatschijf op de centrale pin van de kom en draai zodat hij op zijn plaats zit.
- Bevestig de spatbescherming (11f) aan de kom en plaats het deksel (11a) tot het vastklikt.
- Steek het motordeel in de koppeling tot het vastzit.
- Steek de stekker in het stopcontact en doe het te verwerken voedsel in de toevoerbuis.
- Voor de beste resultaten voor patat doet u 3-4 aardappelen (naargelang de grootte) in de toevoerbuis van het deksel terwijl de motor is uitgeschakeld.
- Zet het toestel vervolgens aan. Kom niet in de toevoerbuis wanneer het toestel is ingeschakeld. Gebruik altijd de duwer om voedsel toe te voeren.
- Trek na gebruik de stekker uit en druk op de EasyClick Plus-vrijgaveknoppen om het motordeel los te maken.
- Druk op de dekselgrendel (11e) om het deksel op te tillen. Scheid dan het deksel van de spatbescherming.
- Haal de houder van het inzetstuk of de patatschijf er voorzichtig uit voordat u de inhoud van de kom uitgiet. Om de houder van het inzetstuk of de patatschijf te verwijderen, draait u hem voorzichtig en haalt u hem naar buiten door met uw vingers in de gaten te grijpen.
- Om een inzetstuk te verwijderen, duwt u het uiteinde ervan dat uitsteekt aan de onderzijde van de houder omhoog.
- De maximale hoeveelheid die verwerkt kan worden is typisch 5x gevulde kommen.
- Voordat u doorgaat met de verwerking, laat u het toestel 30 minuten afkoelen.

Blokjes snijden (G)
Gebruik de blokjessnijder om rauwe en gekookte groenten en fruit in kleine blokjes te snijden, bijv. voor salades, soepen en desserts.

Raadpleeg Bereidingsgids G voor de aanbevolen snelheden.

Voor gebruik

- Verwijder de pitten uit de vruchten. Bevroren voedsel is niet toegestaan, aangezien dit de messen kan beschadigen.
- Controleer of de slipvrije rubberring (11h) is vastgemaakt aan de onderzijde van de kom.

Montage en bediening

- Voor het eerste gebruik haalt u voorzichtig de papieren bescherming uit de snijrand van het

mes van de blokjessnijder (11m) en gooit u ze weg.
- Plaats het mes van de blokjessnijder op de centrale pin van de basis (11n) en draai het zodat het vastklikt.
- Breng de spatbescherming en gemonteerde blokjessnijder op één lijn aan de hand van de markeringen en draai linksom tot de eenheden goed zijn verbonden.
- Plaats de gemonteerde blokjessnijder in de kom en zet het deksel erop tot het vastklikt.
- Steek het motordeel in de koppeling tot het vastzit.
- Steek de stekker in het stopcontact en doe het te verwerken voedsel in de toevoerbuis.
- Zet het toestel vervolgens aan. Kom niet in de toevoerbuis wanneer het toestel is ingeschakeld. Gebruik altijd de duwer om voedsel toe te voeren.
- Trek na gebruik de stekker uit en druk op de EasyClick Plus-vrijgaveknoppen om het motordeel los te maken.
- Druk op de dekselgrendel (11e) om het deksel op te tillen. Scheid dan het deksel van de spatbescherming.
- Om de blokjessnijder te demonteren, draait u de spatbescherming rechtsom tot de vergrendeling opengaat.
- Haal voorzichtig het mes van de blokjessnijder eruit door te draaien en op te tillen.
- Keer de basis van de blokjessnijder om en gebruik de reinigingsduwer (11o) om eventuele resten te verwijderen.

Tips voor de beste resultaten
- Gekookt voedsel moet afkoelen voordat u het in blokjes snijdt, hierdoor krijgt u stevigere en betere resultaten.
- Middelharde kaas zoals Emmentaler kan verwerkt worden; erg zachte of erg harde kaas zoals jonge Gouda, mozzarella of Parmezaanse kaas kan niet worden verwerkt.
- Indien u verschillende voedingsmiddelen in één bereiding verwerkt, begin dan altijd met het zachtste en eindig met het hardste. Op die manier worden alle voedingsmiddelen verwerkt zonder het rooster ertussen te reinigen.
- De blokjessnijder is niet geschikt om rauw vlees te verwerken.
- Schil groenten (vooral aardappelen en groenten met een harde schil zoals pompoen) voor verwerking. Anders kan de schil blijven vastzitten in het snijrooster, waardoor u meer moet reinigen.

Opgelet
- De messen zijn erg scherp. Neem de onderdelen enkel vast aan de plastic componenten.
- Gebruik het keukenmachine-accessoire met blokjessnijder niet om extreem hard voedsel te verwerken, zoals noten in de schaal, ijsblokjes, koffiebonen, granen of harde specerijen zoals nootmuskaat. Het verwerken van deze voedingsmiddelen kan de messen beschadigen.
- Maak de kom leeg voordat ze volledig vol is.
- Na verwerking van vet eten kan het mes van de blokjessnijder glad zijn. Wees voorzichtig wanneer u het verwijdert.
- De reinigingsduwer mag enkel worden gebruikt vanaf de onderzijde van de basis van de blokjessnijder. Wanneer u hem van bovenaf gebruikt, kunt u plastic stukken van de duwer snijden.
- Zet de kom nooit in de magnetron.
- De maximale hoeveelheid die verwerkt kan worden is typisch 5x gevulde kommen.
- Voordat u doorgaat met de verwerking, laat u het toestel 30 minuten afkoelen.

Voorbeeld van een recept: Huzarensalade
6 gekookte, afgekoelde aardappelen
150 g gekookte worst
6 hardgekookte eieren
2 gekookte wortels
4 augurken
1 blik erwten
400 g mayonaise
200 g zure room
Peterselie- en dillekruiden
Zout en peper naar smaak
- Snijd de eieren, gekookte worstjes, wortels, augurken en aardappels met maximale snelheid in blokjes.
- Meng alle blokjes met de erwten in een slakom.
- Breng op smaak met zout, peper, peterselie en dille, en dresseer met mayonaise en zure room.

Verzorging en reiniging (H)

- Reinig de handmixer en passende accessoires altijd grondig voor het eerste gebruik en na elk gebruik met water en schoonmaakmiddel.
- Trek de stekker uit het stopcontact voor reiniging.
- Dompel het motordeel (4) of de aandrijvingen (8a, 9a, 11a) niet onder in water of andere vloeistoffen. Veeg ze enkel schoon met een vochtige doek.
- Het deksel (10a) kan gespoeld worden onder stromend water. Dompel het niet onder in water en plaats het niet in een vaatwasser.
- Voor een betere reiniging kan de houder voor opslag uit elkaar worden gehaald.
- Alle andere onderdelen kunnen worden gereinigd in een vaatwasser. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen die het oppervlak kunnen krassen.
- U kunt de slipvrije rubberringen verwijderen van de onderzijde van de kommen voor een extra grondige reiniging.
- Wanneer voedsel wordt verwerkt met hoger pigmentgehalte (bijv. wortels of kurkuma), kunnen de accessoires gaan verkleuren. Veeg deze onderdelen schoon met plantaardige olie voordat u ze reinigt.

Garantie en service

Voor gedetailleerde informatie raadpleegt u de afzonderlijke brochure over garantie en service, of gaat u naar www.braunhousehold.com.

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

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

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

Gids voor het oplossen van problemen

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossing
Handmixer werkt niet	Geen stroom	Controleer of stekker is ingestoken. Controleer de zekering/ stroomonderbreker in uw huis. Indien het probleem aanhoudt, neem dan contact op met de klantenservice van Braun.
Lampje veiligheidsknop vast rood en lampjes imode-programmaknop knipperen allemaal	Toestel is oververhit	Laat het toestel een uur afkoelen. Het is opnieuw klaar voor gebruik wanneer het lampje van de imode-programmaknop stopt met knipperen en het lampje van de veiligheidsknop knippert.
Deksel (met aandrijving) kan niet volledig gesloten worden	Eten zit vast tussen voedselkom en deksel (met aandrijving)	Open het deksel (met aandrijving) en verwijder de voedselresten
	Gereedschap is niet volledig in de voedselkom gestoken	Draai het gereedschap handmatig terwijl u het licht omlaag drukt, tot het vastklikt
	Enkel blokjessnijder: De blokjessnijder is niet of verkeerd aangesloten op de spatbescherming	Verbind de blokjessnijder met de spatbescherming voordat u het deksel (met aandrijving) in de voedselkom plaatst (let op de symbolen voor de juiste uitlijning)
	Enkel blokjessnijder: De blokjessnijder wordt geblokkeerd door voedselresten in het snijrooster	Open de blokjessnijder en verwijder het eten uit het rooster
	Niet juist aangesloten	Juist aangesloten
Water in het deksel (met aandrijving)	Deksel (met aandrijving) werd per ongeluk ondergedompeld in water of in de vaatwasser gezet	Verwijder de rubberen stop in de koppeling voor het motordeel. Voer het water af. Plaats de stop terug. Opgelet: Water in het deksel (met aandrijving) zal het toestel beschadigen. Met deze methode mag het deksel (met aandrijving) daarom niet opzettelijk in de vaatwasser worden gezet
Water in een van de gereedschappen (deeggereedschap, kneedhaak, mes of schijfas)	Gereedschap lekt	Neem contact op met een Braun-servicecentrum voor vervanging

Dansk

Vores produkter er udviklet til at opfylde de højeste standarder for kvalitet, funktionalitet og design. Vi håber, at du rigtigt vil nyde din nye Braun-enhed.

Før ibrugtagning

Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig en volledig voordat u het toestel gebruikt en bewaar ze voor toekomstige raadpleging. Verwijder de verpakking en alle etiketten volgens de voorschriften.

Bemærk

- Knivene er meget skarpe! For at undgå skader skal knivene håndteres yderst forsigtigt.
- Var försiktig när du hanterar de vassa knivarna, när du tömmer skålen och när du rengör apparaten.
- Dette apparat kan benyttes af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring, hvis de er under opsyn eller har modtaget instruktion i brugen af apparatet på en sikker måde og har forstået de involverede farer.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Dette apparat må ikke benyttes af børn.
- Børn skal holdes væk fra apparatet og dets strømkabel.
- Rengøring og brugerens vedligeholdelse må ikke foretages af børn uden opsyn.
- Træk altid stikket ud eller sluk for apparatet, når det er uden opsyn og før det samles, skilles ad, rengøres eller stilles til opbevaring.
- Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller dennes serviceværksted eller af en kvalificeret fagmand for at undgå enhver risiko.
- Kontroller før brug, at spændingen på lysnettet svarer til spændingsangivelsen i bunden af apparatet.
- Dette apparat er designet til brug i husholdningen og til mængder som normalt indgår i en husholdning.
- Ingen af delene må anvendes i mikroovn.
- Rengør alle dele før første brug eller efter behov ved at følge anvisningerne i afsnittet om pleje og rengøring.

Dele og tilbehør

1 mode-vælger
   a høj hastighed
   b lav hastighed
   c impuls
2 Sikkerhedsknap
3 Smartspeed-kontakt / variable hastigheder
4 Motordel
5 EasyClick Plus udløserknapper
6 ActiveBlade aksel
7 Bæger med låg
8 Pisketilbehør
   a Gear
   b Pisker
9 Purétilbehør
   a Gear
   b Puréaksel
   c Ske
10 500 ml hakketilbehør «mc»
   a Låg (med gear)
   b Hakkeknive
   c Iskniv
   d Hakkeskål
   e Anti-slip gummiring
11 2000 ml foodprocessor-tilbehør XL med terningskærer «fpl»
   a Låg (med gearkasse)
   b Kobling til motordel
   c Nedstopper
   d Indføringstragt
   e Lås til låg
   f Sprøjtebeskyttelse
   g Skål til foodprocessor
   h Skridsikker gummiring
   i Hakkekniv
   j Afdækning til hakkekniv
   k Dejkrog (FP)
   l Æltekrog (terningskærer)
   m Terningskærerkniv
   n Terningskærerholder
   o Nedstopper til rengøring
   p Forsatsholder
      (i) Skæreforsats (fin, grov)
      (ii) Rivningsforsats (fin, grov)
      (iii) Julienne-forsats
   q Pommes frites-skive
   r Skiveholder
12 Opbevaringsstativ

Sådan bruges apparatet

Smartspeed-kontakt til variable hastigheder

Et tryk, alle hastigheder. Jo mere der trykkes, jo højere hastighed. Jo højere hastighed, jo hurtigere og finere blande- og snitteresultater.

Enhåndsbetjening: Smartspeed-kontakten (3) gør det muligt at tænde for apparatet og kontrollere hastigheden med én hånd.

Betjening af håndblenderen
Første brug: Fjern transportlåsen fra motordelen (4) ved at trække i den på den røde rem.

Tænd (A)

Apparatet leveres med en imode-vælger (1) og en sikkerhedsknap (2) til frigørelse af Smartspeed-kontakten (3). Følg venligst denne instruktion for at starte apparatet:

- Ved at trykke på sølvdelen på toppen kan der vælges én af de 3 forskellige imodes (høj hastighed, lav hastighed, impuls).
- Ved hjælp af de 3 tilstande kan det besluttes, hvordan fødevaren skal tilberedes. Imode-vælgerens lampe lyser hvidt for at vise den valgte tilstand.
- Høj hastighed (1a) giver den tilgængelige, fulde hastighed. Det er tilstandens standardposition.
- Lav hastighed (1b) mindsker hastigheden, selvom der trykkes helt på Smartspeed-kontakten.
- Impulstilstanden (1c) kan bruges til at hakke store stykker mad eller til at styre teksturen af mad, når den snittes. Tryk på knappen Smartspeed for at få kortvarige tilførsler af strøm.
- Efter at have har valgt tilstanden, tryk på sikkerhedsknappen (2) med tommelfingeren.
- Tryk på Smartspeed-kontakten og justér til den ønskede hastighed.
  BEMÆRK: Hvis Smartspeed-kontakten ikke trykkes inden for 2 sekunder, kan apparatet ikke tændes af sikkerhedsmæssige årsager. Sikkerhedsknappens lys blinker rødt. For at tænde apparatet, startes der igen med første trin.
- Under drift er det ikke nødvendigt at holde sikkerhedsknappen trykket.

Pilotlampe	Apparat / funktions-status
Sikkerhedsknappens lampe blinker rødt	Apparatet er klar til brug.
Sikkerhedsknappens lampe slukket	Apparatet er startklart (frigørelseskontakten er trykket), og det kann tændes.
Standby-tilstand efter 10 minutter. Alle lamper slukkes.	Apparatet er aktivt igen, hvis der trykkes på en hvilken som helst knap
Sikkerhedsknappens lampe fast rød og imode-vælgerens lamper blinker alle sammen	Apparatet er overophedet. Lad apparatet køle ned en time. Det er klart til brug igen, når imode-vælgerlampen holder op med at blinke, og sikkerhedsknappens lampe blinker.

ActiveBlade aksel (B)

Håndblenderen er udstyret med en ActiveBlade aksel, som gør det muligt at forlænge kniven ned til bunden af klokken. Justeringen sker automatisk ved det tryk, der kræves ved mikseopgaver, og er især velegnet til at blende hårde fødevarer, eksempelvis rå frugt og grøntsager.

Den er også perfekt egnet til tilberedning af dips, saucer, salatdressinger, supper, babymad, såvel som drinks, smoothies og milkshakes.

For de bedste resultater bruges højeste hastighed.

Samling og betjening

- Fastgør ActiveBlade akslen (6) til motordelen, indtil den klikker.
- Anbring ActiveBlade akslen i den blanding, der skal blendes. Tænd så for apparatet som beskrevet ovenfor.
- Ingredienserne blendes til den ønskede konsistens ved at lave en forsigtig bevægelse op og ned. Afhængigt af det anvendte tryk, vil ActiveBlade akslen skabe tryk og kniven vil udvide sig.
- Efter brug slukkes der for håndblenderen og trykkes på EasyClick Plus-oplåsningsknapperne (5) for at løsne ActiveBlade akslen.

Forsigtig

- Lad ikke væsker eller ingredienser nå over den grønne linje på blenderakslen.
- Hvis apparatet bruges til at purere varm mad i en saucegryde eller gryde, tag saucegryden eller gryden fra varmekilden og sørg for, at væsken ikke koger. Lad varm mad køle en smule for at undgå risiko for skoldning.
- Lad ikke håndblenderen stå i en varm gryde på kogepladen, når den ikke er i brug.
- Undgå at ridse ActiveBlade akslen hen over bunden af pander og gryder.
- Kør ikke kontinuerligt i mere end 2 minutter.

- Lad apparatet køle af i 5 minutter, før der fortsættes med tilberedningen.

Opskriftseksempel: Mayonnaise
250 g olie (f.eks. solsikkeolie)
1 æg og 1 ekstra æggeblomme
1–2 spsk. eddike
Smages til med salt og peber
- Kom alle ingredienserne (ved stuetemperatur) i bægeret i den rækkefølge som ovenfor.
- Sæt håndblenderen i bunden af bægeret. Blend ved turbohastighed, indtil olien begynder at emulgere.
- Mens håndblenderen stadig kører, hæves akslen langsomt til toppen af blandingen og ned igen for at få resten af olien rørt ind.
  BEMÆRK: Tilberedningstid: ca. 1 minut for salater og op til 2 minutter for en tykkere mayonnaise (f.eks. dips).

Pisketilbehør (B)

Brug kun piskeriset til at piske fløde, slå æggehvider, lave tærtedej og klar-mix desserter.

Samling og betjening
- Fastgør piskeriset (8b) til gearet (8a).
- Justér motorlegemet med den samlede piskerisenhed og skub stykkerne sammen, indtil de klikker.
- Efter brugen, trækkes stikket ud og der trykkes på EasyClick Plus-frigørelsesknapperne for at løsne motordelen. Træk derefter piskeriset ud af gearkassen.
- Kør ikke kontinuerligt i mere end 3 minutter.
- Lad apparatet køle af i 3 minutter, før der fortsættes med tilberedningen.

Tips for bedste resultater
- Flyt piskeriset med uret, mens det holdes med en lille hældning.
- For at forhindre sprøjt startes der langsomt og piskeriset bruges i dybe beholdere eller gryder.
- Sæt piskeriset i en skål, og tænd først da for apparatet.
- Sørg altid for, at piskeris og røreskål er helt rene og fri for fedt, før der piskes æggehvider. Pisk kun op til 4 æggehvider.

Opskriftseksempel: Flødeskum
400 ml afkølet fløde (min. 30 % fedtindhold, 4-8 °C)
- Start på lav hastighed (let tryk på kontakten) og øg hastigheden (mere tryk på kontakten), mens der piskes.
- Brug altid frisk afkølet fløde for at få en større og mere stabil mængde, når der piskes.

Purétilbehør (C)

Purétilbehøret kan bruges til at mose kogte grøntsager og frugter, såsom kartofler, søde kartofler, tomater, blommer og æbler.

Før brugen
- Undgå at mose hårde eller utilberedte madvarer, da enheden kan tage skade.
- Skræl og fjern eventuelle sten eller hårde dele. Tilbered og dræn, mos så frugterne/grøntsagerne.

Samling og betjening
- Montér gearenheden (9a) på aksel (9b) ved at dreje med uret, indtil den låser på plads.
- Vend purétilbehøret på hovedet og montér skeen (9c) over navet og drej det mod uret for at låse det. (Hvis gearet ikke er monteret korrekt, så vil skeen ikke sidde sikkert på plads).
- Justér det samlede purétilbehør med motorlegemet og klik de to dele sammen. Tilslut til stikkontakt.
- Dyp purétilbehøret i ingredienserne og tænd for apparatet.
- Lav en blid bevægelse op og ned, bevæg purétilbehøret gennem ingredienserne, indtil den ønskede konsistens er opnået.
- Frigør Smartspeed-kontakten og vær sikker på, at purétilbehøret er holdt helt op med dreje, før det tages op fra maden.
- Efter brugen tages stikket ud. Fjern skeen (9c) ved at dreje den med uret.
- Tryk på EasyClick Plus-frigørelsesknapperne for at løsne purétilbehøret fra motordelen. Adskil gearkassen fra akslen ved at dreje mod uret.

Forsigtig
- Benyt aldrig purétilbehøret i en saucegryde over direkte varme.
- Fjern altid saucegryden fra varmen og lad den køle lidt af.
- Sæt saucegryden eller skålen på en stabil, plan overflade, og støt den med den frie hånd.
- Bank ikke purétilbehøret mod siden af kogekarret under eller efter brugen. Benyt en paletkniv til at fjerne madrester.
- For at få de bedste resultater ved mosning, fyld aldrig en saucegryde eller skål mere end halvt fuldt med mad.
- Kør ikke kontinuerligt i mere end 1minut.
- Lad apparatet køle af i 4 minutter, før der fortsættes med tilberedningen.

Opskriftseksempel: Kartoffelmos
1 kg kogte kartofler
200 ml varm mælk
- Læg kartoflerne i en skål og mos dem i 30 sekunder (3/4 oppe på Smartspeed-kontakten)
- Tilsæt mælken. Gentag mosningen i yderligere 30 sekunder.

Hakketilbehør (D)

Hakkeren (10) er perfekt egnet til at hakke kød, hård ost, løg, urter, hvidløg, grøntsager, brød, kiks og nødder.

Brug «mc» hakkeren (10) til større mængder og til hårde fødevarer.

For «mc» hakkeren må man ikke overskride mængden af ingredienser, der er højere end maks-linjen.

Gå ikke højere op end maks. linjen med hakkeren «hc» med mængden af ingredienser. Maksimal køretid for «hc» hakkeren: 1 minut til store mængder våde ingredienser, 30 sekunder til tørre eller hårde ingredienser.
BEMÆRK: Lad der være et interval på mindst 3 minutter før brug igen (for at undgå fejl). Stands tilberedningen med det samme, når motor-hastigheden daler og/eller der forekommer stærke vibrationer.

Der henvises til tilberedningsguide D for maksimummængder, anbefalede tider og hastigheder.

Før brugen
- Skær maden ud i små stykker, så de er lettere at hakke.
- Fjern eventuelle knogler, sener og brusk fra kødet for at undgå skader på knivene.
- Sørg for, at anti-slip gummiringen (10e) er fastgjort til bunden af hakkeskålen.

Samling og betjening
- Fjern forsigtigt plastikcoveret fra kniven.
- Knivene (10b/10c) er meget skarpe! Hold altid i dem i den øverste plastikdel og håndtér dem med forsigtighed.
- Anbring kniven på hakkeskålens midterstift (10d). Tryk den ned og giv den et drej, så den låses på plads.
- Fyld hakkeren med mad og sæt låget på (10a).
- Til knusning af is skal den specielle iskniv (10c) bruges.
- For at opnå gode resultater fyldes der op til 5 isterninger i «mc» hakkeren og der hakkes 10-15 sekunder.
- Justér hakkeren ind med motordelen (4) og klik dem sammen.
- For at køre med hakkeren tændes der for apparatet. Under tilberedningen holdes motordelen med den ene hånd og hakkeskålen med den anden.
- Hak altid hårdere fødevarer (f.eks. parmesanost) ved fuld hastighed.
- Når hakningen er fuldført, trækkes stikket ud og der trykkes på EasyClick Plus-frigørelses-knapperne (5) for at løsne motordelen.
- Løft låget op. Tag forsigtigt kniven ud, før indholdet hældes ud af skålen. For at fjerne kniven, drej den lidt, træk den så af.

Forsigtig
- Brug ikke hakketilbehøret til at tilberede ekstremt hårde fødevarer, såsom udbælgede nødder, isterninger, kaffebønner, korn, eller hårde krydderier f.eks. muskatnød. Tilberedning af disse fødevarer kan skade knivene.
- Det er kun «mc» hakketilbehøret (10) med den specielle iskniv (10c), der må bruges til at knuse isterninger.
- Hvis du bruger apparatet til at purere varm mad, sørg for, at væsken ikke koger. Lad varm mad køle en smule af for at undgå risiko for skoldning.
- Sæt aldrig hakkeskålen i mikrobølgeovnen.

«hc» Opskriftseksempel: Honningsvesker (som pandekagefyld eller pålæg)
50 g svesker
75 g cremet honning
70 ml vand (med vanillesmag
- Fyld «hc» skålen med svesker og cremet honning.
- Opbevares i køleskab ved 3 °C i 24 timer.
- Tilsæt 70 ml vand (med vanillesmag).
- Genoptag hakning i yderligere 1,5 sekunder ved maksimal hastighed.

Brug hakketilbehøret «hc» (ekstra tilbehør, der kan fås hos dit Braun Service Center; dog ikke i hvert land).

Foodprocessortilbehør XL med terningskærer

Foodprocessortilbehøret med terningskærer (11) kan bruges til:
- Pandekagedej hakkes, blendes og blandes;
- ældtning af dej og tilberedning af kagedej, baseret på maks. 500 g mel (kagedej er kun muligt med modeller, der indeholder dejkrogen (11k);
- at udskære, findele, udskære en julienne, og lave pommes frites.
- skære i terninger

Hakning (E)
Ved at bruge kniven (11i) kan der hakkes kød, hård ost, løg, urter, hvidløg, grøntsager, brød, kiks og nødder.

Der henvises til tilberedningsguide E for maksimummængder, anbefalede tider og hastigheder.

Før brugen
- Skær maden ud i små stykker, så de er lettere at hakke.
- Fjern eventuelle knogler, bruskvæv, sener og brusk fra kødet for at undgå skader på knivene.
- Fjern stilke fra urter, afskal nødderne.
- Sørg for, at anti-slip gummiringen (11h) er fastgjort til bunden af foodprocessorens skål.

Samling og betjening
- Fjern forsigtigt hakkeknivens afdækning (11j) fra kniven.
- Kniven (11i) er meget skarp! Hold altid i den

øverste plastikdel og håndtér den med forsigtighed.
- Anbring kniven på skålens midterstift (11g). Tryk den ned og giv den et drej, så den låses på plads.
- Fyld skålen med mad. Sæt sprøjtebeskyttelsen i (11f).
- Sæt så låget (11a) på, indtil det går i indgreb med et klik.
- Sæt motordelen (4) ind i koblingen (11b) indtil den låser.
- Tilslut apparatet, og sæt nedstopperen (11c) ind i føderøret (11d).
- For at køre med foodprocessoren tændes der for apparatet. Under tilberedningen holdes motordelen med den ene hånd og foodprocessorens skål på håndtaget.
- Når hakningen er fuldført, trækkes stikket ud og der trykkes på EasyClick Plus-frigørelsesknapperne (5) for at løsne motordelen.
- Tryk på låsen til låget (11e) for at løfte låget op. Adskil så låget fra sprøjtebeskyttelsen.
- Tag forsigtigt kniven ud, før indholdet hældes ud af skålen. For at fjerne og oplåse kniven, drej den let og træk den derefter af.

Forsigtig
- Brug ikke foodprocessorens tilbehør til at hakke ekstremt hårde fødevarer, såsom udbælgede nødder, isterninger, kaffebønner, korn, eller hårde krydderier f.eks. muskatnød. Tilberedning af disse fødevarer kan skade knivene.
- Sæt aldrig foodprocessorens skål i mikrobølgeovnen.

Ved at bruge kniven (11i) kan der også blandes pandekagedej baseret på op til 500 g mel.

Eksempel på oppskrift: Pannekakedeig
750 ml mælk
500 g hvedemel
4 æg
- Hæld mælken i skålen, tilsæt så mel og til sidst æggene.
- Ælt dejen ved brug af fuld hastighed.

Tungere pandekagedeje eller deje må ikke tilberedes med kniven. Brug dejkrogen eller æltekrogen (11k/11l) til tungere pandekagedeje og deje.

Dejkrog og æltekrog (E)
Figur E gælder også (afhængigt af model) til brug af dejkrogen (11k) og æltekrogen (11l).

Dejkrogen er ideel til æltning og blanding af forskellige deje, f.eks. gær- eller kagedeje og blande biskuitkager.

Ætekrogen er ideel til æltning af forskellige dejtyper, såsom gær- eller kagedej.

Der henvises til tilberedningsguide til æltning E for maksimummængder, anbefalede tider og hastigheder.

Samling og betjening
- Anbring dejværktøjet / æltekrogen på skålens midterstift (11g). Tryk den ned og giv den et drej, så den låses på plads.
- Fyld skålen med mel (maks. 500 g), tilsæt derefter de øvrige ingredienser undtagen væskerne.
- Tænd for apparatet på maksimumhastighed.
- Tilsæt væsker gennem føderøret mens motoren kører.
  BEMÆRK: Maksimal æltetid: 1 minut – lad så motoren køle af i 10 minutter.

Opskriftseksempel: Pizzadej
500 g hvedemel
1 tsk. Salt
1 tsk. Tørgær
10 spsk. Olivenolie
300 ml vand (lunken)
- Kom alle ingredienserne undtagen vandet i skålen og begynd at ælte.
- Tilsæt vand gennem føderøret mens motoren kører.

Opskriftseksempel: Sødt bagværk
500 g hvedemel
340 g usaltet smør (kold/hård, små stykker)
160 g sukker
2 vaniljesukker
2 lille æg
2 knivspids salt
- Kom smør og sukker i skålen og begynd at ælte. Brug koldt smør for at få gode resultater.
- Tilsæt mel og resten af ingredienserne.
- Dejen vil blive for blød, hvis den æltes for meget. Hold op med at ælte kort efter dejen har formet en bold.
- Nedkøl dejen i køleskabet i en halv time, før der fortsættes.

Opskriftseksempel FPXL: Kagedej
500 g hvedemel
200 g sukker
200 g usaltet smør (kold/hård, små stykker)
3 æg
1 vaniljesukker
1 bagepulver
200 ml mælk
- Tilsæt mel og alle andre ingredienser i skålen, undtagen mælk, og start æltningen.
- Tilsæt mælk lidt efter lidt under omrøringen, indtil der er dannet en ensartet masse.

Opskriftseksempel med terningskærer: Sød dej
500 g hvedemel
80 g sukker
80 g usaltet smør (kold/hård, små stykker)
1 æg
7 g gær
375 ml mælk
- Tilsæt mel og alle andre ingredienser i skålen, undtagen mælk, og start æltningen.
- Tilsæt mælk lidt efter lidt, mens der omrøres og

ælt langsomt dejmassen, indtil den danner en kugle, der ikke længere klæber fast i skålen.
- Lad dejen hæve et varmt sted i 2 timer.

Skiveskæring / findeling / en julienne / pommes frites (F)
Brug de fine og grove skæreforsatser (i) til at skære rå frugt og grøntsager i fine, tynde skiver, eksempelvis agurker, løg, svampe, æbler, gulerødder, radiser, kartofler, zucchini og kål.

Brug finrivningsindsatsen og grovrivningsindsatsen (ii) til at rive fødevarer som f.eks. æbler, gulerødder, kartofler, rødbeder, kål, hård ost (som parmesan).

Brug julienneforsatsen (iii) til at skære frugt og grøntsager en julienne.

Brug pommes frites-skiven (11q) til at tilberede pommes frites.

Der henvises til tilberedningsguide F for anbefalede hastigheder.

Samling og betjening
- Ræk ind i hullerne på forsatsholderen (11p) eller pommes frites-skiven (11q) for at fastgøre skiveholderen (11r) og drej den til venstre, indtil den låser.
- Til skæring og rivning anbringes der en forsats i forsatsholderen (11p) og den klikkes på plads. Sørg for, at forsatsen er sat helt ind i forsatsholderen, og at der ikke er nogen forskydning tilbage. Sæt forsatsholderen eller pommes frites-skiven på skålens midterstift, og drej den, så den klikker på plads.
- Sæt sprøjtebeskyttelsen (11f) på skålen og sæt låget (11a) på, indtil det går i indgreb med et klik.
- Sæt motordelen ind i koblingen indtil den låser.
- Tilslut apparatet, og før den mad, der skal tilberedes, ind føderøret.
- For at få de bedste resultater med pommes frites, lægges der 3-4 kartofler (afhængigt af størrelse) i lågets føderør, mens motoren er slukket.
- Tænd for apparatet for at tilberede. Ræk ikke ind i føderøret, mens apparatet er tændt. Benyt altid nedstopperen til påfyldning af madvarer.
- Træk stikket ud af stikkontakten efter brug, og frigør motordelen ved at trykke på EasyClick Plus-frigørelsesknapperne.
- Tryk på låsen til låget (11e) for at løfte låget op. Adskil så låget fra sprøjtebeskyttelsen.
- Tag forsigtigt forsatsholderen eller pommes frites-skiven ud, før indholdet hældes ud af skålen. For at fjerne forsatsholderen eller pommes frites-skiven, drej den lidt og tag den så ud med fingrene i hullerne.
- For at fjerne en forsats skubbes den op i den ene ende, der rager ud på undersiden af forsatsholderen.
- Den maksimale tilberedningsmængde følger retningslinjen for 5x gange fyldte skåle.
- Lad apparatet køle af i 30 minutter, før tilberedningen fortsættes.

Skære i terninger (G)
Brug terningskæreren til at skære rå og kogte grøntsager og frugter i små terninger, f.eks. til salater, supper og desserter.
Der henvises til tilberedningsguide G for anbefalede hastigheder.

Før ibrugtagning
- Fjern kerner og sten fra frugter. Der må ikke tilberedes frossen mad for at forhindre skader på knivene.
- Sørg for, at anti-slip gummiringen (11h) er fastgjort til bunden af foodprocessorens skål.

Samling og betjening
- Før første brug fjernes papirbeskyttelsen forsigtigt fra skærets kant på terningskærekniven (11m) og den kasseres.
- Placér terningskærekniven på terningskærerholderen (11n) på midterstiften, og drej den, indtil den låses på plads.
- Ret sprøjtebeskyttelsen og den samlede terningskæreenhed ind efter de markeringer, der er rettet ind efter hinanden, og drej den mod uret, indtil enhederne er korrekt forbundet.
- Placér den samlede terningskæreenhed i skålen, og læg låget på, indtil det klikker på plads.
- Sæt motordelen ind i koblingen indtil den låser.
- Tilslut apparatet, og før den mad, der skal tilberedes, ind føderøret.
- Tænd for apparatet for at tilberede. Ræk ikke ind i føderøret, mens apparatet er tændt. Benyt altid nedstopperen til påfyldning af madvarer.
- Træk stikket ud af stikkontakten efter brug, og frigør motordelen ved at trykke på EasyClick Plus-frigørelsesknapperne.
- Tryk på låsen til låget (11e) for at løfte låget op. Adskil så låget fra sprøjtebeskyttelsen.
- For at adskille terningskæreenheden skal du sprøjtebeskyttelsen drejes med uret, indtil låsen åbnes.
- Fjern terningskæreklingen forsigtigt ved at dreje og løfte den op.
- Vend terningskærerholderen på hovedet og brug nedstopperen til rengøring (11o) til at fjerne eventuelle rester.

Tips for bedste resultater
- Kogte fødevarer skal afkøles inden snitning, idet resultaterne så bliver mere faste og bedre.
- Mellemhård ost som Emmentaler kan tilberedes; meget blød eller meget hård ost som ung Gouda, Mozzarella eller Parmesan kan ikke tilberedes.
- Hvis der tilberedes forskellige fødevarer i en tilberedning, start altid med den blødeste og slut af med den hårdeste. På denne måde kan alle fødevarer tilberedes uden at gitteret skal renses ind imellem.

- Terningskæreren er ikke egnet til at tilberede råt kød.
- Skræl grøntsagerne (især kartofler og grøntsager med hård skræl som squash) inden tilberedning. Ellers kan der fanges skræl i skæregitteret, hvilket øger rengøringsbesværet.

Forsigtig
- Klingerne er meget skarpe. Håndtér kun delene ved at bruge plastkomponenterne.
- Brug ikke foodprocessorens tilbehør sammen med terningskæreren til at tilberede ekstremt hårde fødevarer, såsom ikke-afskallede nødder, isterninger, kaffebønner, korn eller hårde krydderier, f.eks. muskatnød. Tilberedning af disse fødevarer kan skade klingerne.
- Tøm skålen, før den er helt fuld.
- Efter tilberedning af fedtede fødevarer kan terningskærens kniv blive glat. Vær særligt forsigtig, når den fjernes.
- Nedstopperen til rengøring kan kun bruges fra bunden af terningskærerholderen. Brug ovenfra kan skrælle plaststykker af nedstopperen til rengøring.
- Sæt aldrig foodprocessorens skål i mikrobølgeovnen.
- Den maksimale tilberedningsmængde følger retningslinjen for 5x gange fyldte skåle.
- Lad apparatet køle af i 30 minutter, før tilberedningen fortsættes.

Opskriftseksempel: Salat «Olivier»
6 kogte, afkølede kartofler
150 g kogt pølse
6 hårdkogte æg
2 kogte gulerødder
4 syltede agurker
1 dåse ærter
400 g mayonnaise
200 g syrnet fløde
Persille og dildurter
Smages til med salt og peber
- Snit æg, kogte pølser, gulerødder, syltede agurker og kartofler ved fuld hastighed.
- Bland alle snittede ingredienser med ærterne i en salatskål.
- Smag til med salt, peber, persille og dildurter og dress med mayonnaise og syrnet fløde.

Pleje og rengøring (H)

- Rengør altid håndblenderen og det passende tilbehør grundigt til første brug og efter hver brug med vand og rengøringsmiddel.
- Træk håndblenderen ud af stikkontakten før rengøring.
- Sænk ikke motordelen (4) eller gearenhederne (8a, 9a, 11a) i vand eller anden væske. Rengøres kun med en fugtig klud.
- Låget (10a) kan skylles af under rindende vand. Må ikke nedsænkes i vand eller sættes i en opvaskemaskine.
- Det muligt at adskille stativet til opbevaring for en bedre rengøring.
- Alle andre dele kan vaskes i opvaskemaskine. Brug ikke slibende rengøringsmidler, der kann ridse overfladen.
- Anti-slip gummiringene kan fjernes fra bunden af skålene for en ekstra grundig rengøring.
- Ved tilberedning af madvarer med højt pigmentindhold (f.eks. gulerødder eller gurkemeje) kan tilbehørsdelene blive misfarvede. Aftør disse dele med vegetabilsk olie, før de rengøres.

Garanti og service

For detaljeret information, se separat garanti- og servicebrochure eller besøg www.braunhousehold.com .

Både designspecifikationer og denne brugervejledning kan ændres uden varsel.

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

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

Fejlfinding

Problem	Mulige årsager	Løsning
Håndblenderen kører ikke.	Ingen strøm	Kontrollér, at apparatet er tilsluttet. Kontrollér sikringen / kredsløbsafbryderen i dit hjem. Hvis intet af ovenstående, kontakt Braun Service.
Sikkerhedsknappens lampe fast rød og imode-vælgerens lamper blinker alle sammen	Apparatet er overophedet	Lad apparatet køle ned en time. Det er klart til brug igen, når imode-vælgerlampen holder op med at blinke, og sikkerhedsknappens lampe blinker.
Låget (med gearkassen) kan ikke lukkes helt	Der sidder mad fast mellem foodprocessorens skål og låget (med gearkassen)	Åbn låget (med gearkassen), og fjern resterne
	Værktøjet er ikke indsat helt i foodprocessorens skål	Drej værktøjet med hånden, mens der trykkes let nedad, indtil det låser på plads
	Kun terningskærer: Terningskæreren er ikke tilsluttet sprøjtebeskyttelsem eller er ikke tilsluttet korrekt	Fastgør terningskæreren til sprøjtebeskyttelsen, før låget (med gearkassen) anbringes i foodprocessorens skål (vær opmærksom på symbolerne for korrekt justering)
	Kun terningskærer: Terningskæreren blokeres af madrester i skæregitteret	Åbn terningskæreren og fjern maden fra gitteret
	Den er ikke tilsluttet korrekt	Tilslut korrekt
Vand i låget (med gearkassen)	Låget (med gearkassen) blev ved et uheld dyppet i vand eller sat i opvaskemaskinen	Fjern gummiproppen inde i koblingen til motordelen. Tøm vandet af. Udskift proppen. Forsigtig: Vand i låget (med gearkassen) kan beskadige apparatet. Den beskrevne metode må derfor ikke anvendes med vilje til at sætte låget (med gearkassen) i opvaskemaskinen
Vand i et af værktøjerne (dejkrogen, æltekrogen, kniv eller skiveholder)	Lækage ved berørt værktøj	Kontakt et Braun-servicecenter med henblik på udskiftning

Norsk

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

Før bruk

Les grundig gjennm hele bruksanvisningen før apparatet tas i bruk, og ta vare på den for fremtidig referanse. Fjern all emballasje og alle etiketter, og foreta passende kassering av disse.

Advarsel

- Skjærebladene er svært skarpe! Håndter skjærebladene varsomt for å unngå skader.
- Der skal udvises omhu ved håndtering af de skarpe knive, når skålen tømmes og under rengøring.
- Dette apparatet kan brukes av personer med fysiske, følelsesmessige eller psykiske funksjonshemninger eller manglende erfaring og kunnskap dersom de har fått opplæring eller instruksjon om bruken av utstyret på en sikker måte og dersom de har forstått farene som er knyttet til dette.
- Barn skal ikke leke med apparatet.
- Dette apparatet skal ikke brukes av barn.
- Apparatet og tilhørende strømledning må holdes utenfor barns rekkevidde.
- Rengjøring og vedlikehold må ikke gjøres av barn uten at de er under tilsyn.
- Trekk alltid ut stikkontakten eller skru av utstyret når det ikke er under oppsyn, og før montering, demontering, rengjøring, eller lagring.
- Hvis strømledningen er skadet må den skiftes av produsenten, en av deres serviceverksteder, eller annen kvalifisert person, for å unngå risiko for skader.
- Før du setter støpselet i stikkontakten, sjekk at spenningen korrespon-derer med spenningsangivelsen som er trykt på apparatet.
- Dette apparatet er kun beregnet til bruk i husholdninger og for tilberedning av mengder som er vanlig i privathusholdninger.
- Ingen av delene skal benyttes i mikrobølgeovn.
- Vennligst rengjør alle deler før de benyttes første gang eller når det kreves, og følg instruksjonene i avsnittet Pleie og Rengjøring.

Deler og tilbehør

1 imode-velger
  a Høy hastighet
  b Lav hastighet
  c Puls
2 Sikkerhetsknapp
3 Smart tempobryter / variable hastigheter
4 Motordel
5 EasyClick Plus utløserknapper
6 ActiveBlade kanal
7 Beger med lokk
8 Vispetilbehør
  a Girkasse
  b Visp
9 Purétilbehør
  a Girkasse
  b Puréskaft
  c Skovl
10 500 ml hakketilbehør «mc»
  a Lokk (med gir)
  b Hakkekniv
  c Iskniv
  d Hakkebolle
  e Antiskli gummiring
11 2000 ml matprosessortilbehør XL med terningkutteren «fpl»
  a Lokk (med gir)
  b Kobling for motordel
  c Stapper
  d Materør
  e Lokklås
  f Sprutbeskyttelse
  g Matprosessorbolle
  h Antiskli-gummiring
  i Hakkekniv
  j Hakkeknivdeksel
  k Deigverktøy (FP)
  l Eltekrok (terningkutter)
  m Kutteblad
  n Basiselement for terningkutter
  o Skyver for rengjøring
  p Enhetsholder
    (i) Kutteenhet (fin, grov)
    (ii) Hakkeenhet (fin, grov)
    (iii) Strimleenhet

q Frityrkokeplate
r Skiveaksel
12 Stativ for lagring

Slik brukes apparatet

Smartspeed bryter for variable hastigheter

Et trykk, alle hastigheter. Jo mer du trykker, desto større hastighet. Jo høyere hastighet, desto raskere og finere mikse- og hakkeresultater.

Enhåndsoperasjon: Smartspeed bryter (3) lar deg skru på apparatet og kontrollere hastigheten med kun en hånd.

Drift av håndmikseren
Første bruk: Fjern transportsperren fra motordelen (4) ved å dra i den røde stroppen.

Innkobling (A)

Apparatet kommer med en imode-velger (1) og en sikkerhetsknapp (2) for frikobling av Smartspeed-bryteren (3). Følg instruksjonene for å starte apparatet:

- Ved å trykke sølvdelen av toppen, kan du velge en av 3 ulike imodes (høy hastighet, lav hastighet, puls).
- Med hjelp av 3 modi kan du bestemme hvordan maten skal behandles. Imode-velgeren lyser hvitt for å vise hvilken modus som er valgt.
- Høy hastighet (1a) lar deg benytte tilgjengelig maksimumshastighet. Det er modusens standardposisjon.
- Lav hastighet (1b) senker hastigheten selv om du trykker inn Smartspeed-bryteren helt.
- Pulsmodusen (1c) kan benyttes til å knuse større matbiter, eller til å kontrollere matens konsistens ved hakking. Trykk på Smartspeed-bryteren for korte effektimpulser.
- Etter å ha valgt modus, trykk på sikkerhets-knappen (2) med tommelen din.
- Trykk umiddelbart på Smartspeed bryteren for å justere til ønsket hastighet.
  MERK: Dersom Smartspeed bryteren ikke trykkes på innen 2 sekunder, kan apparatet av sikkerhetsgrunner ikke slås på. Sikkerhets-knappen lyser blinker rødt. Start med første skritt igjen for å slå på apparatet.
- Under drift trenger du ikke å trykke inn sikkerhetsknappen.

Kontrollampe	**Apparat / Driftsstatus**
Blinker rødt	Apparatet er klart for bruk.
Sikkerhetsknappen blinker rødt	Apparatet er klart for bruk.
Standby-modus etter 10 minutter. Alle lys slått av.	Apparatet aktiveres igjen dersom en knapp trykkes
Sikkerhetsknappen lyser kontinuerlig rødt og alle lysene til imode-velgeren blinker	Apparatet er overopphe-tet. La apparatet kjøles ned i en time. Den er klar for bruk igjen når lyset til imode-velgeren slutter å blinke og sikkerhetsknap-pen blinker.

ActiveBlade kanal (B)

Håndmikseren er utstyrt med en ActiveBlade kanal, som forlenger kniven til bunnen av klokken. Justeringen foretas automatisk til trykket som trengs ved miksing, og egner seg fremfor alt til å mikse harde matvarer som rå frukt og grønnsaker.

Den egner seg også til å lage dipp, saus, salatdressing, suppe, babymat, samt drikke, smoothies og milkshake.

For best resultat brukes den høyeste hastigheten.

Montering og betjening
- Fest ActiveBlade kanalen (6) til motordelen inntil den klikker på plass.
- Plasser ActiveBlade kanalen inn i blandingen som skal mikses. Slå så på apparatet slik det er beskrevet ovenfor.
- Ingrediensene blandes til de får ønsket konsistens med myke opp-og-ned bevegelser. Avhengig av trykket som påføres vil ActiveBlade kanalen trykkes ned og knivbladet forlenges.
- Etter bruk kobler du fra håndmikseren og trykke på EasyClick Plus-utløserknappene (5) for å koble fra ActiveBlade kanalen.

Forsiktig
- Ikke la væske eller ingredienser overlappe den grønne linjen i miksekanalen.
- Dersom apparatet benyttes til å lage puré av varm mat i en kasserolle eller kanne, så skal du fjerne kasserollen eller kannen fra varmekilden og påse at væsken ikke koker. La den varme maten avkjøles noe for å unngå risikoen for å bli skåldet.
- Ikke la håndmikseren forbli i en glovarm panne eller på kokeplaten når den ikke er i bruk.
- Ikke skrap ActiveBlade kanalen over bunnen av panner og kanner.
- Må ikke kjøres kontinuerlig i mer een 2 minutter.
- La apparatet kjøles ned i 5 minutter før du fortsetter behandlingen.

Eksempel på oppskrift: Majones
250 g olje (f.eks. solsikkeolje)
1 egg og 1 ekstra eggehvite
1-2 spiseskjeer eddik
Salt og pepper tilsettes

- Ha alle ingrediensene (ved romtemperatur) inn i begeret i samme rekkefølge som over.
- Plasser håndmikseren på bunnen av begeret. Miks ved Turbo-hastighet inntil oljen begynner å emulgere.
- Mens håndmikseren fremdeles er i gang heves kanalen langsomt til toppen av blandingen, og tilbake ned igjen for å få med resten av oljen. MERK: Behandlingstid: omtrent 1 minutt for salater og opptil 2 minutter for tykkere majones (f.eks. for dipp).

Vispetilbehør (B)

Bruk vispen kun til å vispe krem, slå eggehvite, lage småkaker og dessertblandinger.

Montering og betjening
- Fest vispen (8b) til girkassen (8a).
- Motoren synkroniseres med det monterte vispetilbehøret, før delene trykkes sammen til de klikker på plass.
- Etter bruk drar du ut kabelen og trykker på EasyClick Plus-utløserknappene for å fjerne motordelen. Deretter skal vispen dras ut av girkassen.
- Må ikke kjøres kontinuerlig i mer een 3 minutter.
- La apparatet kjøles ned i 3 minutter før du fortsetter behandlingen.

For best mulige resultater
- Flytt vispen med urviseren, mens du holder den den litt på skrå.
- For å unngå sprut begynner du langsomt og bruker vispetilbehøret i dype beholdere eller panner.
- Plasser vispen i bollen og først da skal apparatet slås på.
- Påse alltid at vispen og mikserbollen er helt rene og uten noe fett før du visper eggehviter. Det skal kun vispes opptil 4 eggehviter.

Eksempel på oppskrift: Pisket krem
400 ml avkjølt fløte (min. 30 % fett, 4-8 °C)
- Start med lav hastighet (trykk lett på bryteren) og øk hastigheten (trykk hardere på bryteren) mens du visper.
- Bruk alltid fersk, avkjølt fløte for å oppnå større og mer stabilt volum når du visper.

Purétilbehør (C)

Purétilbehør kan benyttes til å mose kokte grønnsaker og frukt, slik som poteter, søtpoteter, tomater, plommer og epler.

Før bruk
- Ikke mos hard eller ukokt mat, for det kan skade enheten.
- Skrell og fjern alle steiner eller harde deler; kok og la det renne av og mos så frukten/ grønnsakene.

Montering og betjening
- Monter girkassen (9a) på kanalen (9b) ved å dreie den med urviseren inntil den raster på plass i låsen.
- Snu purétilbehøret på hodet og monter skovlen (9c) over det sentrale midtpunktet og skru mot urviserens retning for å finne det. (Dersom girkassen ikke er montert riktig, vil skovlen ikke feste seg).
- Det monterte purétilbehøret synkroniseres med motoren og de to delene klikkes på plass. Plugg inn.
- Purétilbehøret dyppes ned i ingrediensene og apparatet slås på.
- Ved å bevege det forsiktig opp og ned beveges purétilbehøret gjennom ingrediensene inntil ønsket konsistens oppnås.
- Slipp fri Smartspeed bryteren og påse at purétilbehøret har sluttet helt å rotere før du fjerner det fra maten.
- Etter bruk skal du trekke ut apparatets kabel. Fjern skovlen (9c) ved å dreie den med urviseren.
- Trykk på EasyClick Plus-utløserknappene for å fjerne purétilbehøret fra motordelen. Girkassen kobles fra kanalen ved å dreie mot urviseren.

Forsiktig
- Bruk aldri purétilbehør i en kasserolle over direkte varme.
- Ta alltid kasserollen av fra varmen og la den avkjøles litt.
- Plasser kasserollen eller bollen på et stabilt, flatt underlag, og støtt den med den ledige hånden din.
- Ikke trykk på purétilbehøret på siden av kokebeholderen under eller etter bruk. Bruk en slikkepotte til å skrape bort overflødig mat.
- For best mulige resultater må du aldri fylle en kasserolle eller bolle mer enn halvfull med mat når du skal mose.
- Må ikke kjøres kontinuerlig i mer een 1 minut.
- La apparatet kjøles ned i 4 minutter før du fortsetter behandlingen.

Eksempel på oppskrift: Potetmos
1 kg kokte poteter
200 ml varm melk
- Legg potetene i bollen og mos i 30 sekunder (3/4 av strekningen på Smartspeed bryteren)
- Melken tilføres. Fortsett å mose i 30 sekunder.

Hakketilbehør (D)

Hakken (10) er perfekt tilpasset å hakke kjøtt, hard ost, løk, urter, hvitløk, grønnsaker, brød, kjeks og nøtter.

Bruk «mc» hakken (10) for større mengder og for hard mat.

Du må ikke fylle på med ingredienser over max-streken til «mc» hakken.

Du må ikke fylle på med ingredienser over max-streken til «hc» hakken. Maksimum driftstid «hc» hakke: 1 minutt for større mengder av våte ingredienser, 30 sekunder for tørre eller harde ingredienser.
MERK: la det drøye minst 3 minutter før den benyttes igjen (for å unngå feil). Stopp behandlingen umiddelbart dersom motorens hastighet synker og/eller sterke vibrasjoner forekommer.

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

Før bruk
- Matvarene kuttes på forhånd i mindre biter for bedre hakking.
- Fjern alle bein, sener og brusk fra kjøttet for å bidra til å unngå skader på knivbladene.
- Påse at antiskli gummiringen (10e) festes på bunnen av hakkebollen.

Montering og betjening
- Ta plastikkdekslet forsiktig vekk fra bladene.
- Knivbladene (10b/10c) er veldig skarpe! Hold dem alltid i den øverste plastikkdelen og behandle dem varsomt.
- Plasser knivbladet på senterpinnen hos hakkebollen (10d). Trykk den ned og drei den rundt slik at den låses på plass.
- Fyll hakken med mat og sett på lokket (10a).
- For å knuse is benyttes den spesielle iskniven (10c).
- For å oppnå gode resultater, fyll på opptil 5 isbiter i «mc» hakken, og hakk i 10-15 sekunder.
- Hakken synkroniseres med motordelen (4) og klikkes sammen på plass.
- For drift av hakken slås apparatet på. Under behandling skal motordelen holdes med en hånd og hakkebollen med den andre.
- Hard mat (f.eks. parmesanost) skal alltid hakkes ved full hastighet.
- Når du er ferdig med å hakke, drar du ut kabelen og trykker på EasyClick Plus-utløserknappene (5) for å fjerne motordelen.
- Løft opp lokket. Ta forsiktig ut knivbladet før du heller ut bollens innhold. For å fjerne knivbladet skal det vris lett, og så dras av.

Forsiktig
- Ikke bruk hakketilbehøret til å behandle ekstremt hard mat, som nøtter med skall, isbiter, kaffebønner, korn eller hardt krydder f.eks. muskatnøtt. Behandling av slik mat kan ødelegge knivbladene.
- Kun «mc» hakketilbehør (10) med den spesielle iskniven (10c) tillates til å knuse isbiter.
- Dersom apparatet benyttes til å lage puré av varm mat skal du påse av væsken ikke koker. La den varme maten avkjøles noe for å unngå risikoen for å bli skåldet.
- Hakkebollen skal aldri plasseres i mikrobølgeovnen.

«hc» Eksempel på oppskrift: Honning-svisker (som pannekakefyll eller -pålegg)
50 g svisker
75 g kremaktig honning
70 ml vann (vanilje-smak)
- Fyll «hc» hakkebollen med svisker og kremaktig honning.
- Lagres 24 timer i kjøleskap ved 3 °C.
- Tilsett 70 ml vann (vanilje-smak).
- Fortsett hakkingen i ytterligere 1,5 sekunder ved maksimal hastighet.

Bruk hakketilbehøret «hc» (valgfritt ekstrautstyr tilgjengelig hos ditt Braun servicesenter; men ikke i alle land).

Matprosessortilbehør XL med terningkutter

Matprosessortilbehør med terningkutter (11) kan benyttes til:
- Hakking, blanding og miksing av lett pannekakedeig;
- elting av deig og behandling av kakedeig, basert på maks. 500 g mel (kakedeig er kun mulig hos modeller som inneholder deigverktøy (11k);
- kutte, hakke, strimle og lage pommes frites;
- kutting i terninger.

Hakking (E)
Knivbladet (11i) kan du bruke til å hakke kjøtt, hard ost, løk, urter, hvitløk, grønnsaker, brød, kjeks og nøtter.

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

Før bruk
- Matvarene kuttes på forhånd i mindre biter for bedre hakking.
- Fjern alle bein, sener og brusk fra kjøttet for å bidra til å unngå skader på knivbladene.
- Fjern urtestilker, nøtteskall.
- Påse at antiskli gummiringen (11h) festes på bunnen av matprosessor-bollen.

Montering og betjening
- Ta hakkeknivdekslet (11j) forsiktig vekk fra knivbladet.
- Kniven (11i) er veldig skarp! Hold den alltid i den øverste plastikkdelen og behandle den varsomt.
- Plasser knivbladet på senterpinnen hos bollen (11g). Trykk den ned og drei den rundt slik at den låses på plass.
- Fyll bollen med mat. Sett inn sprutbeskyttelsen (11f).
- Sett deretter på lokket (11a) til det smekker på plass med et klikk.

- Sett motordelen (4) inn i koblingen (11b) inntil den låses.
- Sett kontakten inn i støpslet og sett stapperen (11c) inn i materøret (11d).
- For drift av matprosessoren slås apparatet på. Under behandling skal motordelen holdes med en hånd og matprosessor-bollen på håndtaket.
- Når du er ferdig med å hakke, drar du ut kabelen og trykker på EasyClick Plus-utløserknappene (5) for å fjerne motordelen.
- Trykk ned lokklåsen (11e) for å løfte av lokket. Deretter fjernes lokket fra sprutbeskyttelsen.
- Ta forsiktig ut knivbladet før du heller ut bollens innhold. For å fjerne og løsne knivbladet skal det vris lett, og så dras av.

Forsiktig
- Ikke bruk matprosessortilbehøret til å hakke ekstremt hard mat, som nøtter med skall, isbiter, kaffebønner, korn eller hardt krydder f.eks. muskatnøtt. Behandling av slik mat kan ødelegge knivbladene.
- Matprosessor-bollen skal aldri plasseres i mikrobølgeovnen.

Ved å bruke knivbladet (11i) kan du også blande pannekakedeig, basert på opptil 500 g mel.

Eksempel på oppskrift: Pannekakedeig
750 ml melk
500 g hvetemel
4egg
- Hell melken i bollen, før melet tilføres og til slutt eggene.
- Deigen blandes ved full hastighet inntil den er myk.

Større deig må ikke behandles med kniven. Bruk deigverktøyet eller eltekroken (11k/11l) til større deig.

Deigverktøy og eltekrok (E)
Bilde E vil også (avhengig av modellen) gjelde for bruk av deigverktøy (11k) og eltekrok (11l).

Deigverktøyet egner seg optimalt for elting og blanding av ulike deiger, som gjærdeig eller bakverk, og til kjeksdeig.

Eltekroken er optimal for elting av ulike deigtyper, som gjærdeig eller bakverk.

Se Behandlingsmanual Elting E for maksimum mengde, anbefalt lengde og hastighet.

Montering og betjening
- Plasser deigverktøyet / eltekroken på senterpinnen hos bollen (11g). Trykk den ned og drei den rundt slik at den låses på plass.
- Fyll bollen med mel (maks. 500 g), og tilfør så de andre ingrediensene med unntak av væsken.
- Slå på apparatet med maksimumshastighet.
- Tilsett væske gjennom materøret mens motoren er i gang.
  MERK: Maksimum eltetid: 1 minutt - la så motoren avkjøles i 10 minutter.

Eksempel på oppskrift: Pizzadeig
500 g hvetemel
1 teskje salt
1 teskje tørrgjær
10 spiseskjeer olivenolje
300 ml (lunkent) vann
- Hell alle ingrediensene, unntatt vannet, i bollen og start å elte.
- Tilsett vann gjennom materøret mens motoren er i gang.

Eksempel på oppskrift: Søtbakst
500 g hvetemel
340 g usaltet smør (kaldt/hardt, små biter)
160 g sukker
2 vaniljesukker
2 lite egg
2 klype salt
- Hell smør og sukker i bollen og start å elte. Bruk kaldt smør for et godt resultat.
- Mel og andre ingredienser tilsettes.
- Deigen vil bli for myk dersom den eltes for mye. Stans eltingen kort tid etter at deigen har laget en ball.
- Kjøl ned deigen i kjøleskapet i en halvtime før den behandles videre.

Eksempel på oppskrift FPXL: Kakedeig
500 g hvetemel
200 g sukker
200 g usaltet smør (kaldt/hardt, små biter)
3 egg
1 vaniljesukker
1 bakepulver
200 ml melk
- Melet og alle andre ingredienser, med unntak av melk, tilsettes i bollen, og start elting.
- Tilsett melk gradvis underveis inntil en enhetlig masse dannes.

Eksempel på oppskrift for terningkutter: Søt deig
500 g hvetemel
80 g sukker
80 g usaltet smør (kaldt/hardt, små biter)
1 egg
7 g gjær
375 ml melk
- Melet og alle andre ingredienser, med unntak av melk, tilsettes i bollen, og start elting.
- Tilsett melk gradvis underveis og sørg for å elte deigmassen langsomt, inntil den danner en ball som ikke lenger kleber på bollen.
- La deigen heve på et varmt sted i 2 timer.

Kutting / hakking / strimling / pommes frites (F)
Bruk fine og grove kutteenheter (i) til å kutte rå frukt og grønnsaker i fine, tynne biter; f.eks. agurk, løk,

sopp, epler, gulrøtter, reddiker, poteter, zucchini og kål.

Bruk fine og grove hakkeenheter (ii) til å hakke mat som epler, gulrøtter, poteter, rødbeter, kål, hard ost (som parmesan).
Bruk strimleenheter (iii) til å lage strimler av frukt og grønnsaker.

Bruk frityrkokeplate (11k) for å tilberede pommes frites.

Se Behandlingsmanual F for anbefalte hastigheter.

Montering og betjening
- Grip inn i hullene til enhetsholderen (11p) eller frityrkokeplaten (11q) for å feste skiveakselen (11r) og vri den til venstre inntil den går i lås.
- For kutting og hakking plasseres en enhet i enhetsholderen (11p) og smekkes på plass. Påse at enheten settes helt inn i enhetsholderen og at det ikke er noen avstand. Plasser den monterte enhetsholderen eller frityrkokeplaten på senterpinnen hos bollen, og drei den slik at den låses på plass.
- Sett inn sprutbeskyttelsen (11f) i bollen og sett på lokket (11a) til det smekker på plass med et klikk.
- Sett motordelen inn i koblingen inntil den låses.
- Sett kontakten inn i støpslet og sett maten som skal behandles inn i materøret.
- For best pommes frites resultat plasseres 3-4 poteter (avhengig av størrelsen) inn i materøret hos lokket mens motoren er slått av.
- Slå på apparatet for å betjene det. Aldri grip inn i materøret mens apparatet er slått på. Bruk alltid stapperen for å tilsette mat.
- Etter bruk drar du ut kabelen og trykker på EasyClick Plus-utløserknappene for å fjerne motordelen.
- Trykk ned lokklåsen (11e) for å løfte av lokket. Deretter fjernes lokket fra sprutbeskyttelsen.
- Ta forsiktig ut enhetsholderen eller frityrkokeplaten før du heller ut bollens innhold. For å fjerne enhetsholderen eller frityrkokeplaten skal den vris lett, og deretter tas ut ved å gripe inn i hullene med fingrene.
- For å fjerne enheten, må du trykke opp den enden som stikker ut på bunnen av enhetsholderen.Maksimumsmengden som kan behandles fremgår av det veiledende tallet med 5x fylte boller.
- La apparatet kjøles ned i 30 minutter før du fortsetter behandlingen.

Kutting i terninger (G)
Bruk terningkutteren til å kutte rå eller kokte grønnsaker og frukt i små terninger, f.eks. til salater, supper og desserter.

Se Behandlingsmanual G for anbefalte hastigheter.

Før bruk
- Fjern kjerner og stein hos frukt. Frossenmat er ikke tillatt for å hindre skader på knivblad.
- Påse at antiskli gummiringen (11h) festes på bunnen av matprosessor-bollen.

Montering og betjening
- Før den benyttes første gang, fjern papirbeskyttelsen forsiktig fra skjærekanten av kuttebladet (11m) og kast den.
- Sett kuttebladet på senterpinnen hos basiselementet til terningkutteren (11n) og drei det slik at det låses på plass.
- Juster sprutbeskyttelsen og den monterte terningkutteren med markeringene tilpasset hverandre, og vri den mot urviseren inntil enhetene er fast forbundet.
- Sett den monterte terningkutteren i bollen og sett på lokket inntil det låses på plass.
- Sett motordelen inn i koblingen inntil den låses.
- Sett kontakten inn i støpslet og sett maten som skal behandles inn i materøret.
- Slå på apparatet for å betjene det. Aldri grip inn i materøret mens apparatet er slått på. Bruk alltid stapperen for å tilsette mat.
- Etter bruk drar du ut kabelen og trykker på EasyClick Plus-utløserknappene for å fjerne motordelen.
- Trykk ned lokklåsen (11e) for å løfte av lokket. Deretter fjernes lokket fra sprutbeskyttelsen.
- For å demontere terningkutteren dreies sprutbeskyttelsen med urviseren inntil låsen åpnes.
- Fjern kuttebladet ved å vri det og løfte det opp.
- Vri basiselementet til terningkutteren opp ned og bruk skyveren for rengjøring (11o) til å fjerne eventuelle rester.

For best mulige resultater
- Kokt mat må avkjøles før den kuttes, ettersom resultatet da vil være fastere og bedre.
- Middels hard ost som emmentalerost kan behandles; mens derimot veldig myk eller veldig hard ost som fersk goudaost, mozzarellaost eller parmesanost ikke kan behandles.
- Dersom du behandler ulike matvarer samtidig, start alltid med de mykeste og avslutt med de hardeste. På den måten kan du behandle all maten uten å måtte rengjøre gitteret innimellom.
- Terningkutteren egner seg ikke til å behandle rått kjøtt.
- Skrell grønnsaker (fremfor alt poteter og grønnsaker med hardt skall, som squash) før behandling. Ellers kan skallet bli hengende fast i gitteret til kutteren, slik at mer må rengjøres.

Forsiktig
- Knivbladene er veldig skarpe. Delene må kun håndteres gjennom komponentene av plast.
- Ikke bruk matprosessortilbehøret hos terningkutteren til å behandle ekstremt hard mat, som nøtter med skall, isbiter, kaffebønner,

korn eller hardt krydder som f.eks. muskatnøtt. Behandling av slik mat kan ødelegge knivbladene.
- Tøm bollen før den blir helt full.
- Etter behandling av fettete mat kan kuttebladet bli glatt. Vær ekstra forsiktig når det fjernes.
- Skyveren for rengjøring kan bare benyttes fra undersiden av basiselementet til terningkutteren. Bruk ovenfra kan barbere vekk plastikkdelene fra skyveren for rengjøring.
- Matprosessor-bollen skal aldri plasseres i mikrobølgeovnen.
- Maksimumsmengden som kan behandles fremgår av det veiledende tallet med 5x fylte boller.
- La apparatet kjøles ned i 30 minutter før du fortsetter behandlingen.

Eksempel på oppskrift: «Olivier»-salat
6 kokte, avkjølte poteter
150 g kokte pølser
6 hardkokte egg
2 kokte gulrøtter
4 sylteagurker
1 boks med erter
400 g majones
200 g rømme
Persille og dill-urter
Salt og pepper tilsettes
- Eggterninger, kokte pølser, gulrøtter, sylteagurker og poteter ved full hastighet.
- Alle de oppkuttede ingrediensene blandes med ertene i en salatbolle.
- Krydres etter smak med salt, pepper, persille og dill-urter, og tilsettes majones og rømme.

Pleie og rengjøring (H)

- Håndmikseren og passende tilbehør må alltid rengjøres grundig med vann og rensemiddel innen første gangs bruk, og deretter etter hver bruk.
- Håndmikseren skal frakobles strøm før den rengjøres.
- Motordelen (4) eller girkassene (8a, 9a, 11a) skal aldri dyppes i vann eller annen væske. Rengjøres kun med en fuktig klut.
- Lokket (10a) kan skylles under rennende vann. Skal ikke dyppes i vann, ei heller plasseres i en oppvaskmaskin.
- For bedre rengjøring er det mulig å deaktivere stativet for lagring.
- Alle andre deler kan vaskes i oppvaskmaskin. Ikke bruk abrasive rengjøringsmidler som kann skrape på overflaten.
- Du kan fjerne antiskli gummiringene fra bunnen av bollene for ekstra grundig rengjøring.
- Ved bearbeiding av mat med høyt pigmentinnhold (f.eks. gulrøtter eller gurkemeie), kan tilbehøret bli misfarget. Tørk av delene med vegetabilsk olje før du rengjør dem.

Garanti og service

For detaljert informasjon, se den separate garantien og servicebrosjyren eller besøk www.braunhousehold.com.

Både tekniske spesifikasjoner og denne bruksanvisningen kan endres uten varsel.

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

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

Veiledning for feilsøking

Problem	Mulige årsaker	Løsning
Håndmikseren virker ikke	Ingen strøm	Sjekk at apparatet er tilkoblet. Sjekk sikringen/kretsbryteren i hjemmet ditt. Ta kontakt med Braun kundeservice dersom ingen av delene hjelper.
Sikkerhetsknappen lyser kontinuerlig rødt og alle lysene til imode-velgeren blinker	Apparatet er overopphetet	La apparatet kjøles ned i en time. Den er klar for bruk igjen når lyset til imode-velgeren slutter å blinke og sikkerhetsknappen blinker.
Lokket (med gir) kan ikke lukkes fullstendig	Maten er fanget mellom FPXL-bollen og lokket (med gir)	Åpne lokket (med gir) og fjern matrester
	Verktøyet settes ikke fullstendig inn i FPXL-bollen	Snu verktøyet for hånd ved å presse det ned noe til det smekker på plass
	Kun terningkutter: Terningkutteren er ikke koblet til sprutbeskyttelsen eller ikke koblet til korrekt	Koble terningkutteren til sprutbeskyttelsen før lokket (med gir) plasseres i FP-bollen (følg symbolene for korrekt justering)
	Kun terningkutter: Terningkutteren blir blokkert av matrester i gitteret til kutteren	Åpne terningkutteren og fjern maten fra gitteret
	Er ikke forbundet korrekt	Foreta en korrekt forbindelse
Vann i lokket (med gir)	Lokket (med gir) ble ved et uhell dyppet i vann eller satt i oppvaskmaskinen	Fjern gummipluggen på innsiden av koblingen for motordelen. Tapp vannet. Bytt ut pluggen. Forsiktig: Vann i lokket (med gir) vil ødelegge apparatet. Denne metoden som beskrives må derfor ikke benyttes med hensikt for å plassere lokket (med gir) i oppvaskmaskinen
Vann i et av verktøyene (deigverktøy, eltekrok, blad, skiveaksel)	Lekkasje hos det aktuelle verktøyet	Ta kontakt med et Braun servicesenter for å få det skiftet ut

Svenska

Våra produkter är framtagna för att motsvara de högsta kraven på kvalitet, funktion och design. Vi hoppas att du kommer bli nöjd med din nya Braun-apparat.

Före användning

Läs noga och helt och hållet igenom bruksanvisningarna innan du använder maskinen och behåll dem för framtida bruk. Ta bort allt förpackningsmaterial samt etiketter och bortskaffa dem korrekt.

Varning

- Knivbladen är väldigt vassa! Hantera knivbladen ytterst försiktigt för att förhindra skador.
- Opptre varsomt når de skarpe knivbladene håndteres, bollen tømmes eller ved rengjøring.
- Den här apparaten kan användas av personer med minskad kroppslig, mental eller sensorisk förmåga eller som saknar erfarenhet och kunskap om apparaten, ifall de övervakas eller har fått instruktioner i hur apparaten ska användas på ett säkert sätt samt att personen är införstådd med vilka risker som ingår.
- Barn får inte leka med apparaten.
- Denna apparat ska inte användas av barn.
- Barn ska hållas utom räckhåll för apparaten och dess nätkabel.
- Rengöring och underhåll bör inte utföras av barn utan övervakning.
- Koppla alltid från eller stäng av apparaten när den lämnas utan tillsyn och innan montering, demontering, rengöring eller förvaring.
- Om anslutningskabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dennes serviceagent eller en annan behörig person för att undvika fara.
- Innan du ansluter stickkontakten måste du kontrollera att spänningen stämmer överens med den som anges på apparatens undersida.
- Den här apparaten är utformad endast för hushållsanvändning och för hushållsmängder.
- Ingen av delarna får användas i mikrovågsugn.
- Rengör alla delar innan produkten används för första gången eller efter behov, enligt anvisningarna i avsnittet Skötsel och Rengöring.

Delar och tillbehör

1 imode-väljare
   a hög hastighet
   b låg hastighet
   c puls
2 Säkerhetsknapp
3 Smartspeed-knapp / reglerbar hastighet
4 Motorenhet
5 EasyClick Plus-frigöringsknappar
6 ActiveBlade-skaft
7 Bägare med lock
8 Visptillbehör
   a Växellåda
   b Vispk
9 Puré-tillbehör
   a Växellåda
   b Puré-skaft
   c Degspade
10 Hacktillbehör 500 ml «mc»
   a Lock (med kugghjul)
   b Hackkniv
   c Iskniv
   d Hackskål
   e Gummiring för halkskydd
11 2000 ml tillbehör XL för matberedare med tärningstillsats «fpl»
   a Lock (med växellåda)
   b Koppling för motordel
   c Påmatare
   d Matningsrör
   e Lockspärr
   f Stänkskydd
   g Matberedarskål
   h Halkfri gummiring
   i Hackkniv
   j Skydd för hackkniv
   k Degverktyg (FP)
   l Degkrok (tärningstillsats)
   m Kniv för tärningstillsats
   n Tärningstillsatsbas
   o Rengöringspetare

p Insatshållare (i) Insats för skivning (fin, grov)
(ii) Insatser för strimling (fin, grov)
(iii) Insats för finstrimling (Julienne)
q Skiva för pommes frites
r Skivaxel
12 Stativ för förvaring

Så använder du apparaten

Smartspeed-knapp för reglerbar hastighet

En tryckning för alla hastigheter. Ju hårdare du trycker, desto högre hastighet. Ju högre hastighet, desto snabbare och finare mix- och hackresultat.

Användning med en hand: Smartspeed-knappen (3) gör att du kan sätta igång apparaten och reglera hastigheten med en hand.

Börja använda din stavmixer
Före första användning: Ta bort transportsäkringen från motorenheten (4) genom att dra i den röda tråden.

Sätt igång apparaten (A)

Apparaten har en imode-väljare (1) och en säkerhetsknapp (2) för att aktivera Smartspeed-brytaren (3). Följ anvisningarna för att starta apparaten:

- Tryck på överdelens silverdel för att välja mellan något av de tre olika imode-lägena (hög hastighet, låg hastighet, puls).
- Med hjälp av de tre lägena kan du bestämma hur du vill bearbeta matvarorna. Imode-väljarlampan lyser vitt för att indikera det valda läget.
- Med Hög hastighet (1a) får du maxhastighet. Detta är lägets standardposition.
- Med Låghastighet (1b) sänks hastigheten även om du trycker ner Smartspeed-brytaren fullständigt.
- Pulsfunktionen (1c) kan användas för att hacka sönder stora bitar av livsmedel eller för att kontrollera matvarornas konsistens under hackningen. Tryck in Smartspeed-brytaren för korta effektintervaller.
- Tryck ner säkerhetsknappen (2) med tummen när du har valt läge.
- Tryck ner Smartspeed-knappen omedelbart och reglera hastigheten som du vill.
  OBSERVERA: Om Smartspeed-knappen inte trycks ner inom 2 sekunder kan apparaten inte sättas igång av säkerhetsskäl. Kontrollknappens lampa blinkar med ett rött sken. Börja om från den första punkten om du vill sätta igång apparaten.
- Du behöver inte hålla säkerhetsknappen nedtryckt medan du använder apparaten.

Kontrollampa	Apparat- / Användningsstatus
Kontrollknappens lampa blinkar rött	Apparaten är färdig att använda.
Kontrollknappens lampa är av	Apparaten är frikopplad (frikopplingsknappen är nedtryckt) och kan sättas igång.
Viloläge efter 10 minuter. Alla lampor är avstängda.	Apparaten aktiveras igen om någon knapp trycks in
Kontrollknappens lampa konstant röd medan alla imode-väljarens lampor blinkar	Apparaten är överhettad. Låt apparaten svalna en timme. Den kan användas igen när imode-väljarens lampa slutar blinka och kontrollknappens lampa blinkar.

ActiveBlade-skaft (B)

Stavmixern är utrustad med ett ActiveBlade-skaft, som gör att knivenheten kan förlängas till nedre delen av knivskyddet. Justeringen görs automatiskt baserat på det tryck som krävs vid mixningen, vilket är särskilt användbart vid bearbetning av hårda livsmedel, t.ex. okokta frukter och grönsaker.

Funktionen är även idealisk vid tillredning av dippar, såser, salladsdressing, soppor, barnmat samt drycker, smoothies och milkshakes.

Använd den högsta hastigheten för bästa resultat.

Montering och hantering
- Sätt ihop ActiveBlade-skaftet (6) med motorenheten tills du hör ett klick.
- Placera ActiveBlade-skaftet i de ingredienser som du vill bearbeta. Sätt sedan igång apparaten enligt ovanstående beskrivning.
- Mixa ingredienserna till önskad konsistens med en mjuk rörelse upp och ner. Beroende på hur hårt tryck du anlägger kommer ActiveBladeskaftet att tryckas in och knivenheten förlängas.
- När du är klar ska du dra ut nätsladden och trycka ner EasyClick Plus-frikopplingsknapparna (5) för att lossa ActiveBlade-skaftet.

Varning
- Låt inte vätskor eller ingredienser stiga över den gröna linjen på mixerskaftet.
- Om du använder apparaten för att mosa varm mat i en kastrull eller gryta ska du ta bort kastrullen eller grytan från värmekällan och se till att vätskan inte kokar. Låt varma matvaror svalna en aning för att minska risken för brännskador.

- Låt inte stavmixern vara kvar i en varm kastrull på spisen när den inte används.
- Skrapa inte med ActiveBlade-skaftet på botten av kastrullen eller grytan.
- Använd inte matberedaren längre än 2 minuter åt gången.
- Låt apparaten svalna under 5 minuter innan du fortsätter att använda den.

Exempel på recept: Majonnäs
250 g olja (t.ex. solrosolja),
1 ägg och 1 extra äggula,
1-2 msk vinäger,
Salt och peppar
- Häll alla ingredienser (vid rumstemperatur) i bägaren i den ordning som anges ovan.
- Placera stavmixern i botten av bägaren. Mixa i turbohastighet tills oljan börjar tjockna.
- Låt stavmixern vara igång, lyft skaftet långsamt till blandningens yta och sänk ner skaftet i blandningen för att blanda in resten av oljan. OBSERVERA: Tillagningstid: cirka 1 minut för sallader och upp till 2 minuter för tjockare majonnäs (t.ex. till dip).

Visptillbehör (B)

Använd endast vispen för att vispa grädde, äggvitor, sockerkakor och färdiga desserter.

Montering och hantering
- Fäst vispen (8b) i växellådan (8a).
- Rikta in motorenheten mot det monterade visptillbehöret och tryck ihop delarna tills det hörs ett klickande ljud.
- Efter användning ska du dra ut nätsladden och trycka ner EasyClick Plus-frikopplingsknapparna för att koppla loss motorenheten. Dra sedan ut vispen ur växellådan.
- Använd inte matberedaren längre än 3 minuter åt gången.
- Låt apparaten svalna under 3 minuter innan du fortsätter att använda den.

Tips för bästa resultat
- Luta vispen en aning och rör den medurs.
- Om du vill undvika stänk ska du börja vispa i låg hastighet och använda visptillbehöret i en djup behållare eller kastrull.
- Placera vispen i en skål och sätt först därefter igång apparaten.
- Se alltid till att vispen och blandningsskålen är ordentligt rengjorda och fria från fett innan du vispar äggvitor. Vispa inte fler än 4 äggvitor åt gången.

Exempel på recept: Vispad grädde
400 ml kall vispgrädde (minst 30 % fett, 4 - 8 °C)
- Börja vispa på låg hastighet (med ett lätt tryck på knappen) och öka hastigheten (med hårdare tryck på knappen) medan du vispar.
- Använd alltid färsk, kall grädde för att uppnå större och stabilare volym när du vispar.

Puré-tillbehör (C)

Puré-tillbehöret kan användas för att mosa kokta grönsaker och frukter som potatis, sötpotatis, tomater, plommon och äpplen.

Före användning
- Försök inte att mosa hårda eller okokta matvaror, eftersom det kan skada apparaten.
- Ta bort skal och eventuella kärnor eller andra hårda delar från frukterna/ grönsakerna innan du kokar och mosar dem.

Montering och hantering
- Montera växellådan (9a) på skaftet (9b) genom att vrida den medurs tills den låser fast.
- Vrid puré-tillbehöret upp och ner, fäst degspaden (9c) på navet i mitten och vrid den moturs så att den sitter fast. (Om växellådan inte är monterad på rätt sätt går det inte att fästa degspaden).
- Rikta in det ihopmonterade puré-tillbehöret mot motorenheten och tryck ihop delarna tills du hör ett klickande ljud. Sätt i nätsladden.
- Sänk ner puré-tillbehöret i ingredienserna och sätt igång apparaten.
- Lyft och sänk puré-tillbehöret med en mjuk rörelse i ingredienserna tills de har uppnått önskad konsistens.
- Släpp Smartspeed-knappen och se till att puré-tillbehöret har stannat helt innan du lyfter upp det från matvarorna.
- Dra ut apparatens nätsladd när du är klar. Ta bort degspaden (9c) genom att vrida den medurs.
- Tryck ner EasyClick Plus-frikopplingsknapparna för att lossa puré-tillbehöret från motorenheten. Ta bort växellådan från skaftet genom att vrida moturs.

Varning
- Använd aldrig puré-tillbehöret i en kastrull över direkt värme.
- Ta alltid bort kastrullen från värmen och låt den svalna.
- Ställ kastrullen eller skålen på en stabil, plan yta och håll den stadigt med din lediga hand.
- Slå inte med puré-tillbehöret på sidan av kokkärlet under eller efter användning. Använd en degskrapa för att skrapa bort kvarvarande mat.
- För att uppnå bästa resultat när du mosar ska du aldrig fylla kastrullen eller skålen mer än till hälften med matvaror.
- Använd inte matberedaren längre än minut åt gången.
- Låt apparaten svalna under 4 minuter innan du fortsätter att använda den.

Exempel på recept: Potatismos
1 kg kokt potatis
200 ml varm mjölk

- Lägg potatisarna i en skål och mosa i 30 sekunder (med Smartspeed-knappen intryckt till 3/4).
- Häll i mjölken. Fortsätt att mosa i 30 sekunder.

Hacktillbehör (D)

Hacktillbehöret (10) är perfekta för att hacka kött, hård ost, lök, örter, vitlök, grönsaker, bröd, kex och nötter.

Använd «mc»-hackaren (10) för större kvantiteter och hårda matvaror.

Med «mc»-hacktillbehöret får man inte överskrida mängden ingredienser så att maxlinjen passeras.

Fyll inte på mer ingredienser än upp till maxlinjen när du använder hacktillberhöret «hc». Maximal användningstid för hacktillbehöret «hc»: 1 minut för stora mängder fuktiga ingredienser, 30 sekunder för torra eller hårda ingredienser.
OBSERVERA: låt apparaten vila i minst 3 minuter innan du använder den igen (för att undvika att den går sönder). Avsluta bearbetningen omedelbart om motorns hastighet minskar och/eller vibrerar kraftigt.

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

Före användning
- Skär matvarorna i små bitar för att underlätta hackningen.
- Ta bort ben, senor och brosk från kött för att undvika skador på knivarna.
- Se till att gummiringen för halkskydd (10e) sitter fast på undersidan av hackskålen.

Montering och hantering
- Ta försiktigt bort plastskyddet från kniven.
- Knivarna (10b/10c) är mycket vassa! Håll dem alltid i den övre delen av plast och hantera dem varsamt.
- Placera kniven på tappen i mitten av hackskålen (10d). Tryck ner den och vrid så att den låser fast.
- Fyll hackskålen med matvaror och sätt på locket (10a).
- Använd den särskilda iskniven för att krossa is (10c).
- För att uppnå goda resultat, fyll på med upp till 5 iskuber i «mc»-hackaren och hacka i 10-15 sekunder.
- Rikta in hacktillbehöret mot motorenheten (4) och tryck tills du hör ett klick.
- Sätt igång apparaten när du vill använda hackaren. Håll motorenheten med ena handen och hackskålen med den andra under bearbetningen.
- Hacka alltid hårda matvaror (t.ex. parmesanost) på högsta hastighet.
- När du har hackat färdigt ska du dra ut nätsladden och trycka ner EasyClick Plus-frikopplingsknapparna (5) för att lossa motorenheten.
- Lyft upp locket. Ta ut kniven försiktigt innan du häller ut skålens innehåll. Vrid kniven en aning och ta bort den genom att dra uppåt.

Varning
- Använd inte hacktillbehöret för att bearbeta extremt hårda matvaror, som t.ex. oskalade nötter, isbitar, kaffebönor, sädeskorn eller hårda kryddor som muskot. Bearbetning av dessa typer av matvaror kan skada knivarna.
- Det är endast tillåtet att använda «mc»-hacktillbehöret (10) med den särskilda iskniven (10c) för att krossa isbitar.
- Om du använder apparaten för att mosa varma matvaror måste du se till att vätskan inte är kokhet. Låt varma matvaror svalna en aning för att minska risken för brännskador.
- Ställ aldrig in hackskålarna i en mikrovågsugn.

«hc» Exempel på recept: Sviskon med honung (som pålägg eller fyllning i pannkakor)
50 g sviskon
75 g krämig honung
70 ml vatten (med vaniljsmak)
- Häll både sviskon och honung i «hc»-hackskålen.
- Förvara i kylskåp vid 3 °C under 24 timmar.
- Tillsätt 70 ml vatten (med vaniljsmak).
- Fortsätt att hacka i ytterligare 1,5 sekunder på maxhastighet.

Använd hacktillbehöret «hc» (tillval som kan beställas från ditt Braun Service Center; finns inte i alla länder).

Tillbehör XL för matberedare med tärningstillsats

Matberedar-tillbehöret med tärningstillsatsen (11) kan användas för att:
- Hacka, blanda och mixa lätt pannkakssmet;
- Knåda deg och förbereda kaksmet med upp till 500 g mjöl (kaksmet kan endast beredas med modeller som har ett degverktyg (11k);
- skära, strimla, finstrimla (julienne) och göra pommes frites;
- Tärning.

Hackning (E)
Med hackkniven (11i) kan du hacka kött, hård ost, lök, örter, vitlök, grönsaker, bröd, kex och nötter.

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

Före användning
- Skär matvarorna i små bitar för att underlätta hackningen.
- Ta bort ben, senor och brosk från kött för att undvika skador på knivarna.

- Ta bort stjälkar från örter och skal från nötter.
- Se till att gummiringen för halkskydd (11h) sitter fast på undersidan av matberedarskålen.

Montering och hantering
- Ta försiktigt bort hackknivsskyddet (11j) från kniven.
- Kniven (11i) är mycket vass! Håll den alltid i den övre delen av plast och hantera den varsamt.
- Placera kniven på tappen i mitten av skålen (11g). Tryck ner den och vrid så att den låser fast.
- Fyll skålen med matvaror. Sätt in stänkskyddet (11f).
- Sätt sedan på locket (11a) tills det hakar fast med ett klick.
- Sätt in motorenheten (4) i kopplingen (11b) och tryck tills den låser fast.
- Anslut apparaten till elnätet och sätt in påmataren (11c) i matningsröret (11d).
- Sätt igång apparaten när du vill använda matberedaren. Håll motorenheten med ena handen och matberedarskålen med den andra under bearbetningen.
- När du har hackat färdigt ska du dra ut nätsladden och trycka ner EasyClickPlus-frikopplingsknapparna (5) för att lossa motorenheten.
- Tryck på lockspärren (11e) för att lyfta upp locket. Skilj sedan locket från stänkskyddet.
- Ta ut kniven försiktigt innan du häller ut skålens innehåll. Vrid kniven en aning för att låsa upp den och ta bort den genom att dra den uppåt.

Varning
- Använd inte matberedartillbehöret för att bearbeta extremt hårda matvaror, som t.ex. oskalade nötter, isbitar, kaffebönor, sädeskorn eller hårda kryddor som muskot. Bearbetning av dessa typer av matvaror kan skada knivarna.
- Ställ aldrig in matberedarskålen i en mikrovågsugn.

Med hjälp av kniven (11i) kan du även blanda pannkakssmet med upp till 500 g mjöl.

Exempel på recept: Pannkakssmet
750 ml mjölk
500 g vetemjöl
4 ägg
- Häll mjölken i skålen, häll sedan i mjölet och tillsätt därefter äggen.
- Mixa smeten på högsta hastighet tills den är slät.

Använd inte kniven för att tillreda tjockare smet eller deg. Använd degverktyget eller degkroken (11k/11l) för tjockare smet eller deg..

Degverktyg och degkrok (E)
Figur E gäller också (beroende på modell) för användning av degverktyget (11k) och degkroken (11l).

Degverktyget är idealiskt för att knåda eller blanda olika degar som jäsdeg eller smördeg och för att blanda kakmixar.

Degkroken är idealisk för att knåda olika degtyper som jäsdeg eller smördeg.

Se bearbetningsguiden för knådning E för maximala kvantiteter, rekommenderade tider och hastigheter.

Montering och hantering
- Placera degverktyget/degkroken på skålens mittapp (11g). Tryck ner den och vrid så att den låser fast.
- Häll mjölet i skålen (högst 500 g) och tillsätt de övriga ingredienserna, förutom vätskan.
- Slå på apparaten med maxhastighet.
- Tillsätt vätskan genom matningsröret medan motorn är i gång.
  OBSERVERA: Maximal knådningstid: 1 minut – låt sedan motorn svalna i 10 minuter.

Exempel på recept: Pizzadeg
500 g vetemjöl
1 tsk salt
1 tsk torrjäst
10 msk olivolja
300 ml vatten (ljummet)
- Häll alla ingredienser förutom vattnet i skålen och börja knåda.
- Tillsätt vattnet genom matningsröret medan motorn är i gång.

Exempel på recept: Smördeg
500 g vetemjöl
340 g osaltat smör (kallt/hårt, små bitar)
160 g socker
2 tsk vaniljsocker
2 litet ägg
2 nypa salt
- Häll smör och socker i skålen och börja knåda. Använd kallt smör för bästa resultat.
- Tillsätt mjölet och resten av ingredienserna.
- Degen blir mjuk om du knådar den för länge. Sluta att knåda direkt när degen är formad som en boll.
- Ställ in degen i kylskåpet och låt den svalna under en halvtimme innan du fortsätter.

Exempel på recept FPXL: Kaksmet
500 g vetemjöl
200 g socker
200 g osaltat smör (kallt/hårt, små bitar)
3 ägg
1 tsk vaniljsocker
1 bakpulver
200 ml mjölk
- Tillsätt mjöl och de övriga ingredienserna förutom mjölken i skålen och börja knåda.
- Tillsätt lite mjölk i taget tills du får en jämn smet.

Exempel på recept med tärningstillsats: Söt deg
500 g vetemjöl
80 g socker

80 g osaltat smör (kallt/hårt, små bitar)
1 ägg
7 g jäst
375 ml mjölk

- Tillsätt mjöl och de övriga ingredienserna förutom mjölken i skålen och börja knåda.
- Tillsätt lite mjölk i taget och knåda degen försiktigt tills den formas till en boll och släpper från skålen.
- Lämna degen att jäsa på en varm plats i 2 timmar.

Skivning / Strimling / Julienne / Pommes frites (F)

Använd insatserna för fin och grov skivning (i) om du vill skiva frukt och grönsaker i fina, tunna skivor, t.ex. gurka, lök, svamp, äpplen, morötter, rädisor, potatis, zucchini eller kål.

Använd insatserna för fin och grov strimling (ii) för att strimla matvaror som äpplen, morötter, potatis, rödbetor, kål, hård ost (t.ex. parmesan).

Använd insatsen för julienne-strimling (iii) om du vill skära frukt och grönsaker à la julienne.

Använd pommes frites-skivan (11q) om du vill göra pommes frites.

Se bearbetningsguide F för rekommenderade hastigheter.

Montering och hantering

- Grip in i insatshållarens hål (11p) eller fatta tag i skivan för pommes frites (11q) för att fästa skivaxeln (11r) och vrida den till vänster tills den låses fast.
- Sätt in en insats för skivning eller strimling i insatshållaren (11p) och lås fast den i rätt läge. Kontrollera att insatsen är fullständigt insatt i insatshållaren och att den är balanserad. Placera den monterade insatshållaren eller skivan för pommes frites på skålens mittapp och vrid så att den låses fast.
- Sätt in stänkskyddet (11f) på skålen och sätt på ett lock(11a) tills det hakar fast med ett klick.
- Sätt in motorenheten i kopplingen och tryck tills den låser fast.
- Anslut apparaten till elnätet och lägg i matvarorna som ska bearbetas genom matningsröret.
- För bästa resultat när du gör pommes frites ska du lägga 3-4 potatisar (beroende på storlek) i matningsröret i locket när motorn är avstängd.
- Sätt igång apparaten för att påbörja bearbetningen. Sträck aldrig in fingrarna i matningsröret när apparaten är igång. Använd alltid påmataren för att fylla på matvaror.
- Efter användning ska du dra ut nätsladden och trycka ner EasyClick Plus-frikopplingsknapparna för att koppla loss motorenheten.
- Tryck på lockspärren (11e) för att lyfta upp locket. Skilj sedan locket från stänkskyddet.
- Ta ut insatshållaren eller skivan för pommes frites försiktigt innan du häller ut skålens innehåll. Ta bort insatshållaren eller skivan för pommes frites genom att vrida den något och ta ut den samtidigt som du griper in i hålen med fingrarna.
- För att ta bort insatsen ska du trycka uppåt i änden som sticker ut i den undre delen av insatshållaren.
- För den maximala bearbetningsmängden gäller rikttalet 5x fyllda skålar.
- Låt apparaten svalna i 30 minuter innan du fortsätter med bearbetningen.

Tärna (G)

Använd tärningstillsatsen för att skära råa och kokta grönsaker eller frukt i små fyrkanter för t.ex. sallader, soppor eller desserter.

Se bearbetningsguide G för rekommenderade hastigheter.

Före användning

- Ta ut frön och kärnor ur frukten. Använd inte frysta matvaror eftersom knivarna kan skadas.
- Se till att gummiringen för halkskydd (11h) sitter fast på undersidan av matberedarskålen.

Montering och hantering

- Innan du använder tärningstillsatsen för första gången ska du varsamt ta bort pappersskyddet från skäreggen för tärningstillsatsens kniv (11m) och kasta bort det.
- Placera tärningstillsatsens kniv på tärnings-tillsatsbasens mittapp (11n) och vrid tills den låses fast.
- Justera stänkskyddet och den monterade tärningstillsatsenheten mot varandra enligt markeringarna och vrid den moturs tills enheterna sitter fast i varandra.
- Placera den monterade tärningstillsatsen i skålen och sätt på locket tills det klickar fast.
- Sätt in motorenheten i kopplingen och tryck tills den låser fast.
- Anslut apparaten till elnätet och lägg i matvarorna som ska bearbetas genom matningsröret.
- Sätt igång apparaten för att påbörja bearbetningen. Sträck aldrig in fingrarna i matningsröret när apparaten är igång. Använd alltid påmataren för att fylla på matvaror.
- Efter användning ska du dra ut nätsladden och trycka ner EasyClick Plus-frikopplingsknapparna för att koppla loss motorenheten.
- Tryck på lockspärren (11e) för att lyfta upp locket. Skilj sedan locket från stänkskyddet.
- Vrid stänkskyddet medurs tills locket öppnas för att demontera tärningstillsatsenheten.
- Ta varsamt bort tärningstillsatsens kniv genom att vrida och lyfta upp den.
- Vänd tärningstillsatsbasen upp och ner och använd rengöringspetaren (11o) för att ta bort eventuella rester.

Tips för bästa resultat
- Tillagade matvaror måste först svalna innan man tärnar dem eftersom man i så fall får ett fastare och bättre resultat.
- Det går att bearbeta mellanhårda ostar som Emmentaler, däremot är det inte möjligt att bearbeta mycket mjuk eller mycket hård ost som Gouda med kort mognadstid, Mozzarella eller parmesan.
- Om du bearbetar många matvaror under en omgång ska du alltid börja med den mjukaste matvaran och avsluta med den hårdaste. Gör så här för att bearbeta alla matvaror utan att rengöra gallret emellan.
- Tärningstillsatsen är inte avsedd för bearbetning av rått kött.
- Skala grönsaker (särskilt potatis och grönsaker med hårt skal som squash) innan du bearbetar dem. Annars kan det hända att skal fastnar i skärgallret, vilket försvårar rengöringen.

Varning
- Knivarna är mycket vassa. Hantera dem endast med plastkomponenterna.
- Använd inte matberedartillbehöret med tärningstillsatsen för att bearbeta extremt hårda matvaror, som t.ex. oskalade nötter, isbitar, kaffebönor, sädeskorn eller hårda kryddor som muskot. Bearbetning av dessa typer av matvaror kan skada knivarna.
- Töm skålen innan den blir helt full.
- När man har bearbetat feta eller flottiga matvaror kan tätningstillsatsens kniv bli hal. Var särskilt försiktig vid borttagningen.
- Rengöringspetaren kan endast användas från tärningstillsatsbasens undersida. Om den används uppifrån kan rengöringspetarens plastdelar skrapas av.
- Ställ aldrig in matberedarskålen i en mikrovågsugn.
- För den maximala bearbetningsmängden gäller rikttalet 5x fyllda skålar.
- Låt apparaten svalna i 30 minuter innan du fortsätter med bearbetningen.

Exempel på recept: «Olivier»-sallad
6 kokade och svalnade potatisar
150 g tillagad korv
6 hårdkokta ägg
2 kokade morötter
4 små gurkor
1 burk ärtor
400 g majonnäs
200 g syrad grädde
Persilja och dill
Salt och peppar
- Tärna äggen, de tillagade korvarna, morötterna, de små gurkorna och potatisen med maxhastighet.
- Blanda alla tärnade ingredienser tillsammans med ärtorna i en salladsskål.
- Tillsätt salt, peppar, persilja och dill efter tycke och smak och använd majonnäs och syrad grädde som dressing.

Vård och rengöring (H)

- Rengör alltid stavmixern och tillbehören noggrant innan den första användningen och efter varje användning med vatten och diskmedel.
- Dra ut stavmixerns nätsladd före rengöringen.
- Sänk inte ner motorenheten (4) eller växellådorna (8a, 9a, 11a) i vatten eller någon annan vätska. Rengör endast med en fuktig trasa.
- Locket (10a) kan sköljas under rinnande vatten. Sänk inte ner det i vatten och diska det inte i maskin.
- Det är möjligt att demontera stativet för förvaring för att underlätta rengöringen.
- Alla andra delar kan du diska i diskmaskin. Använd inte slipande rengöringsmedel som kann repa ytan.
- Du kan ta bort gummiringarna för halkskydd från undersidan av skålarna om du vill rengöra apparaten extra noggrant.
- Om du bearbetar matvaror med hög pigmenthalt (t.ex. morötter eller gurkmeja) kan tillbehören bli missfärgade. Torka av delarna med vegetabilisk olja innan du rengör dem.

Garanti och service

Se den separata garantin och servicebroschyren eller gå till www.braunhousehold.com för utförlig information.

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

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

Materialen och föremålen som är avsedda för kontakt med livsmedel överensstämmer med föreskrifterna i Europadirektivet 1935/2004.

Felsökningsguide

Problem	Möjliga orsaker	Lösning
Den manuella mixern fungerar inte	Ingen ström	Kontrollera att apparaten är ansluten till ström. Kontrollera husets säkring/ effektbrytaren. Om inget av ovanstående fungerar ska du kontakta Brauns kundservice.
Kontrollknappens lampa konstant röd medan alla imode-väljarens lampor blinkar	Apparaten är överhettad	Låt apparaten svalna en timme. Den kan användas igen när imode-väljarens lampa slutar blinka och kontrollknappens lampa blinkar.
Locket (med växellåda) går inte att stänga fullständigt	Det har fastnat mat mellan matberedarskålen och locket (med växellåda)	Öppna locket (med växellåda) och ta bort matresterna
	Verktyget är inte fullständigt insatt i matberedarskålen	Vrid verktyget för hand medan du trycker nedåt en aning tills det låses fast på plats
	Endast för tärningstillsats: Tärningstillsatsen är inte ansluten till stänkskyddet eller inte ansluten korrekt	Sätt fast tärningstillsatsen i stänkskyddet innan du placerar locket (med växellåda) i matberedarskålen (ta hänsyn till symbolerna för korrekt inställning)
	Endast för tärningstillsats: Tätningstillsatsen är blockerad på grund av matrester i skärgallret	Öppna tärningstillsatsen och ta bort mat från gallret
	Är inte ansluten korrekt	Anslut korrekt
Vatten i locket (med växellåda)	Locket (med växellåda) doppades av misstag i vatten eller placerades i diskmaskinen	Ta bort gummiproppen inuti kopplingen för motordelen. Töm ut vattnet. Byt ut proppen. Varning: Om det finns vatten i locket (med växellåda) skadas apparaten. Det beskrivna tillvägagångssättet får därför inte tillämpas med avsikt för att placera locket (med växellåda) i diskmaskinen.
Vatten i något av verktygen (degverktyg, degkrok, kniv eller skivaxel)	Det berörda verktyget läcker	Kontakta ett Braun Service Center för byte

Suomi

Tuotteemme täyttävät korkeimmat laatu-, toiminnallisuus- ja suunnittelustandardit. Toivottavasti nautit täysin sydämin uudesta Braun-laitteesta.

Ennen käyttöä

Lue käyttöohjeet huolella ja täysin, ennen kun käytät laitetta, ja säilytä ne tulevaa käyttöä varten. Poista kaikki pakkausmateriaalit ja tarrat ja hävitä ne asianmukaisesti.

Varoitus

- Terät ovat erittäin teräviä! Käsittele teriä erittäin varovaisesti välttyäksesi vammoilta.
- Ole varovainen käsitellessäsi teräviä teriä, tyhjentäessäsi kulhoa ja puhdistaessasi tuotetta.
- Tätä laitetta saa käyttää myös henkilö, jonka fyysinen, aistillinen tai henkinen kyky on alentunut tai jolla on vain vähäistä kokemusta tai tietämystä laitteen käytöstä, jos hänen toimintaansa valvotaan tai hänelle annetaan ohjeet laitteen turvallisesta käytöstä ja jos hän ymmärtää käyttöön liittyvät vaaratilanteet.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Tämä laite ei sovellu lasten käyttöön.
- Lapset eivät saa koskea laitteeseen ja sen virtajohtoon.
- Lapset eivät myöskään saa puhdistaa ja huoltaa laitetta ilman valvontaa.
- Sammuta laite tai irrota pistoke seinästä aina kun sitä ei käytetä, sekä ennen kokoamista, purkamista, puhdistusta tai varastoimista.
- Jos virransyöttöjohto vahingoittuu on valmistajan, sen huoltoedustajan tai vastaavasti pätevän henkilön vaihdettava se vaarojen välttämiseksi.
- Tarkista laitteen pohjasta ennen käyttöönottoa, että verkkovirran jännite vastaa laitteeseen merkittyä jännitettä.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan tavalliseen kotikäyttöön.
- Älä käytä mitään laiteen osaa mikroaaltouunissa.
- Puhdista kaikki osat ennen ensimmäistä käyttökertaa tai tarpeen vaatiessa Hoito ja puhdistus -luvun ohjeiden mukaisesti.

Osat ja lisävarusteet

1 imode-valitsin
  a suuri nopeus
  b matala nopeus
  c pulssi
2 Turvallisuuspainike
3 Älynopeuskytkin / nopeudensäätö
4 Moottoriosa
5 EasyClick Plus -vapautuspainikkeet
6 ActiveBlade-varsi
7 Kannellinen dekantteri
8 Vispilälisävaruste
  a Käyttöpyörästö
  b Vispilä
9 Soseutuslisävaruste
  a Käyttöpyörästö
  b Soseutusvarsi
  c Sekoitusterä
10 500 ml:n pilkontalisävaruste «mc»
  a Kansi (ja ratas)
  b Pilkkomisterä
  c Jääterä
  d Pilkontakulho
  e Liukumaton kumirengas
11 2000 ml:n monitoimilisävaruste XL vihannesleikkurilla «fpl»
  a Kansi (jossa rattaisto)
  b Moottoriosan kiinnike
  c Painin
  d Täyttöputki
  e Kannen salpa
  f Roiskesuoja
  g Monitoimikoneen kulho
  h Liukumaton kumirengas
  i Pilkkomisterä
  j Pilkkomisterän kansi
  k Taikinatyökalu (FP)
  l Taikinakoukku (vihannesleikkuri)
  m Vihannesleikkurin terä
  n Vihannesleikkurin alusta
  o Puhdistustyönnin
  p Lisävarusteenpidike
    (i) Viipalointilisävaruste (hieno, karkea)
    (ii) Raastinlisävarusteet (hieno, karkea)
    (iii) Julienne-lisävaruste
  q Ranskalaisten perunoiden leikkuukiekko
  r Kiekon akseli
12 Varastointiteline

Laitteen käyttäminen

Älynopeuskytkin nopeudensäätöön

Yksi puristus, kaikki nopeudet. Mitä enemmän puristat, sitä suurempi nopeus. Mitä suurempi nopeus, sitä nopeammat ja hienommat sekoitus- ja pilkkomistulokset.

Yksikätinen käyttö: älynopeuskytkimellä (3) voit käynnistää laitteen ja säätää nopeutta yhdellä kädellä.

Sauvasekoittimen käyttäminen
Ensimmäinen käyttökerta: Irrota kuljetuslukko moottoriosasta (4) vetämällä punaisesta hihnasta.

Päälle kytkeminen (A)

Laitteen mukana toimitetaan imode-valitsin (1) ja turvakytkin (2), jolla vapautetaan Smartspeed-kytkin (3). Käynnistä laite ohjeiden mukaisesti:

- Painamalla kannen hopeanväristä osaa voit valita jonkin kolmesta imode-tilasta (suuri nopeus, matala nopeus, pulssi).
- Näillä kolmella tilalla voit valita, miten ruoka käsitellään. Imode-valitsimen valo palaa valkoisena merkkinä valitusta tilasta.
- Suuri nopeus (1a) tarkoittaa täyttä nopeutta. Se on tilan vakioasento.
- Matala nopeus (1b) pienentää nopeutta, vaikka painaisit Smartspeed-kytkimen täysin pohjaan.
- Pulssitilalla (1c) voidaan pilkkoa suurempia ruokakappaleita sekä säätää ruoan hienoutta pilkottaessa. Smartspeed-kytkintä painamalla voit käyttää laitetta lyhyillä tehosykäyksillä.
- Kun olet valinnut tilan, paina turvallisuuspainiketta (2) peukalolla.
- Paina heti älynopeuskytkintä ja säädä nopeus oikeaksi.
  HUOM: Jos älynopeuskytkintä ei paineta 2 sekunnin kuluessa, laitetta ei voi kytkeä päälle turvallisuussyistä. Turvallisuuspainikkeen valo vilkkuu tällöin punaisena. Laite kytketään tässä tapauksessa päälle aloittamalla uudelleen ensimmäisestä vaiheesta.
- Turvallisuuspainiketta ei tarvitse pitää painettuna käytön aikana.

Merkkivalo	**Laitteen / toiminnan tila**
Turvapainikkeen valo vilkkuu punaisena	Laite on käyttövalmis.
Turvapainikkeen valo on sammuksissa	Laite on vapautettu (kytkimen vapautuspainiketta on painettu), ja se voidaan kytkeä päälle.
Valmiustila 10 minuutin kuluttua. Kaikki valot sammuvat.	Laite aktivoituu, kun painetaan mitä tahansa painiketta
Turvapainikkeen valo Tasaisen punainen, ja kaikki imode-valintavalot vilkkuvat	Laite on ylikuumentunut Anna laitteen jäähtyä tunnin verran. Se on taas käyttövalmis, kun imode-valintavalo lakkaa vilkkumasta ja turvapainikkeen valo vilkkuu.

ActiveBlade-varsi (B)

Sauvasekoittimessa on ActiveBlade-varsi, jonka avulla terä ulottuu astian pohjalle. Säätö tapahtuu automaattisesti sekoituksessa syntyvän paineen ansiosta, ja tämä soveltuu erityisesti kovien ainesten, kuten raakojen hedelmien ja vihannesten, sekoittamiseen.

Se sopii myös erinomaisesti dippikastikkeiden, kastikkeiden, salaattikastikkeiden, keittojen, vauvanruokien sekä juomien, smoothien ja pirtelöiden valmistukseen.

Parhaat tulokset saadaan suurimmalla nopeudella.

Kokoaminen ja käyttö
- Kiinnitä ActiveBlade-varsi (6) moottoriosaan niin, että se napsahtaa paikoilleen.
- Aseta ActiveBlade-varsi sekoitettavien ainesten joukkoon. Kytke sitten laite päälle noudattaen yllä olevia ohjeita.
- Sekoita ainekset haluamaasi paksuuteen hitaalla pystyliikkeellä. Käyttämästäsi paineesta riippuen ActiveBlade-varsi painuu alaspäin ja terä tulee ulos.
- Irrota sauvasekoittimen pistoke käytön jälkeen ja paina EasyClick Plus-vapautuspainiketta (5) irrottaaksesiActiveBlade-varren.

Varoitus
- Älä anna nesteiden tai ainesten ylittää sekoitusvarren vihreää viivaa.
- Jos soseutat laitteella kuumaa ruokaa kasarissa tai kattilassa, nosta kasari tai kattila pois lämmönlähteen päältä ja varmista, että neste ei kiehu. Anna kuuman ruoan jäähtyä hieman välttyäksesi palovamman vaaralta.
- Älä anna sauvasekoittimen istua kuumassa kasarissa liedellä, kun sitä ei käytetä.
- Älä raavi ActiveBlade-varrella kasarin tai kattilan pohjaa.
- Älä käytä keskeytyksettä 2 minuuttia pitempään.
- Alla laitteen jäähtyä 5 minuuttia, ennen kuin jatkat käsittelyä.

Esimerkkiresepti: Majoneesi
250 g öljyä (esim. auringonkukkaöljyä)
1 kananmuna ja lisäksi 1 munankeltuainen
1-2 tlk etikkaa
Suolaa ja pippuria maun mukaan

- Laita kaikki ainekset (huoneenlämmössä) sekoituslasiin yllä olevassa järjestyksessä.
- Laita sauvasekoitin sekoituslasin pohjalle. Sekoita Turbo-nopeudella, kunnes öljy alkaa emulgoitua.
- Sauvasekoittimen yhä käydessä nosta varsi hitaasti sekoituksen päälle ja laske se takaisin, jotta kaikki öljy sekoittuu.
  HUOM: Käsittelyaika: noin 1 minuutti salaateille ja enintään 2 minuuttia paksummille majoneeseille (esim. dippi).

Vispilälisävaruste (B)

Käytä vispilää ainoastaan kerman ja munanvalkuaisten vatkaamiseen sekä sokerikakkujen ja valmiiksi sekoitettavien jälkiruokien valmistuk seen.

Kokoaminen ja käyttö
- Kiinnitä vispilä (8b) käyttöpyörästöön (8a).
- Kohdista moottoriosa kootun vispilälisälaitteen kanssa ja paina osat yhteen niin, että ne napsahtavat kiinni.
- Irrota pistoke käytön jälkeen ja paina EasyClick Plus-vapautuspainikkeita irrottaaksesi moottoriosan. Vedä sitten vispilä irti käyttöpyörästöstä.
- Älä käytä keskeytyksettä 3 minuuttia pitempään.
- Alla laitteen jäähtyä 3 minuuttia, ennen kuin jatkat käsittelyä.

Parhaat tulokset
- Kierrä vispilää myötäpäivään samalla, kun pidät sitä hieman vinossa.
- Vältä roiskeet aloittamalla hitaasti ja käyttämällä vispilälisävarustetta syvässä astiassa tai pannussa.
- Aseta vispilä kulhoon ja käynnistä laite vasta sen jälkeen.
- Varmista aina, että vispilä ja sekoituskulho ovat täysin puhtaat ja rasvattomat, ennen kuin vispaat munanvalkuaisia. Vispaa kerralla enintään neljä munanvalkuaista.

Esimerkkiresepti: Kermavaahto
400 ml kylmää kermaa (min. 30 % rasvaa, 4 - 8 °C)
- Aloita matalalla nopeudella (paina kytkintä kevyesti) ja lisää nopeutta (lisää painetta kytkimellä) vispauksen aikana.
- Käytä aina tuoretta kylmää kermaa saadaksesi enemmän ja pysyvämpää kermavaahtoa vispatessasi.

Soseutuslisävaruste (C)

Soseutuslisävarusteella voidaan soseuttaa keitettyjä vihanneksia ja hedelmiä, kuten perunoita, bataatteja, tomaatteja, luumuja ja omenoita.

Ennen käyttöä
- Älä soseuta kovaa tai keittämätöntä ruokaa; laite saattaa vioittua.
- Kuori ainekset ja poista kivet ja kovat osat; keitä ja valuta vesi pois ja soseuta sitten hedelmä/vihannes.

Kokoaminen ja käyttö
- Sovita käyttöpyörästö (9a) varteen (9b) kääntämällä sitä myötäpäivään, kunnes se lukittuu paikoilleen.
- Käännä soseutuslisävaruste ylösalaisin ja laita sekoitusterä (9c) keskinavan päälle ja kierrä vastapäivään. (Jos käyttöpyörästö ei ole kunnolla paikoillaan, sekoitusterä ei kiinnity).
- Kohdista koottu soseutuslisävaruste moottoriosan kanssa ja napsauta osat yhteen. Kytke pistorasiaan.
- Upota soseutuslisävaruste aineksiin ja kytke laite päälle.
- Liikuta soseutuslisävarustetta tasaisin pystyliikkein ainesten läpi, kunnes koostumus on haluamasi.
- Vapauta älynopeuskytkin ja varmista, että soseutuslisävaruste on pysähtynyt täysin, ennen kuin nostat sen ulos ruoasta.
- Irrota laite pistorasiasta käytön jälkeen. Irrota sekoitusterä (9c) kiertämällä vastapäivään.
- Irrota soseutuslisävaruste moottoriosasta painamalla EasyClick Plus vapautuspainikketta. Irrota vaihde akselista vastapäivään kiertämällä.

Varoitus
- Älä koskaan käytä soseutuslisävarustetta kasarissa suoraan lämmönlähteen päällä.
- Ota kasari aina liedeltä ja anna sen jäähtyä hieman.
- Laita kasari tai kulho vakaalle tasapinnalle ja tue sitä vapaalla kädellä.
- Älä naputa soseutuslisävarustetta keittoastian kylkeen käytön aikana tai sen jälkeen. Kaavi jäännösruoka pois lastalla.
- Parhaat soseutustulokset saadaan, kun kasaria tai kulhoa ei täytetä ruoalla yli puolenvälin.
- Älä käytä keskeytyksettä 1 minuutin pitempään.
- Alla laitteen jäähtyä 4 minuuttia, ennen kuin jatkat käsittelyä.

Esimerkkiresepti: Perunamuusi
1 kg keitettyjä perunoita
200 ml lämmintä maitoa
- Laita perunat kulhoon ja soseuta 30 sekunnin ajan (paina älynopeuskytkin 3/4 pohjaan).
- Lisää maito. Jatka soseutusta 30 sekuntia.

Pilkontalisävaruste (D)

Pilkontalisävaruste (10) sopii erinomaisesti lihan, kovan juuston, sipulien, yrttien, valkosipulin, vihannesten, leivän, keksien ja pähkinöiden pilkkomiseen.

«mc»-pilkontalisävarusteella (10) voidaan käsitellä suurempia määriä ja kovia aineksia.

Kun käytät «mc»-pilkontalisävarustetta, älä lisää aineksia maksimiviivaa enempää.

«hc»-pilkontalisävarustetta käytettäessä aineksia ei saa täyttää maksimiviivaa korkeammalle. «hc»-pilkontalisävarusteen pisin käyttöaika: 1 minuutti suurella määrällä kosteita aineksia, 30 sekuntia kuivilla tai kovilla aineksilla.
HUOMAA: odota vähintään 3 minuuttia, ennen kuin käytät sitä uudelleen (vikojen estämiseksi). Lopeta käsittely heti, jos moottori hidastuu ja/tai laite alkaa täristä voimakkaasti.

Lue käsittelyoppaasta D maksimimäärät, suositellut ajat ja nopeudet.

Ennen käyttöä
- Leikkaa ruoka valmiiksi pieniksi paloiksi pilkkomisen helpottamiseksi.
- Poista luut, jänteet ja rustot lihasta, jotta terät eivät vioitu.
- Tarkista, että liukumaton kumirengas (10e) on kiinni pilkontakulhon pohjassa.

Kokoaminen ja käyttö
- Irrota muovisuoja varoen terästä.
- Terät (10b/10c) ovat erittäin teräviä! Pitele niitä aina muoviosasta ja käsittele niitä varoen.
- Aseta terä pilkontakulhon (10d) keskitapille. Paina se alas ja kierrä sitä siten, että se lukittuu paikoilleen.
- Täytä pilkontalisävaruste ruoalla ja laita kansi (10a) paikoilleen.
- Käytä jään murskaamiseen jääterää (10c).
- Saat parhaat tulokset lisäämällä enintään 5 jääkuutiota «mc»-pilkontalisävarusteeseen ja pilkkomalla 10-15 sekuntia.
- Kohdista pilkontalisävaruste moottoriosan (4) kanssa ja napsauta ne yhteen.
- Käynnistä laite käyttääksesi pilkontalisävarustetta. Pitele moottoriosaa käytön aikana yhdellä kädellä ja pilkontakulhoa toisella.
- Pilko kova ruoka (kuten parmesaanijuusto) aina täydellä nopeudella.
- Kun olet pilkkonut ainekset, irrota pistoke ja paina EasyClick Plus -vapautuspainikkeita (5) irrottaaksesi moottoriosan.
- Nosta kansi ylös. Ota terä varoen ulos ennen kuin tyhjennät kulhon. Irrota terä kiertämällä sitä hieman ja vetämällä se sitten irti.

Varoitus
- Älä käsittele pilkontalisävarusteella erittäin kovia ruokia, kuten kuorimattomia pähkinöitä, jääkuutioita, kahvinpapuja, jyviä tai kovia mausteita, kuten muskottipähkinää. Muutoin terät voivat vioittua.
- Vain jääterällä varustetulla «mc» (10)-pilkontalisävarusteella (10c) voi murskata jääkuutioita.
- Jos käytät laitetta kuuman ruoan soseutukseen, varmista että neste ei kiehu. Anna kuuman ruoan jäähtyä hieman välttyäksesi palovamman vaaralta.
- Älä koskaan laita pilkontakulhoa mikroaaltouuniin.

«hc» Exempel på recept: Sviskon med honung (som pålägg eller fyllning i pannkakor)
50 g kuivattuja luumuja
75 g juoksevaa hunajaa
70 ml vettä (vaniljalla maustettua)
- Häll både sviskon och honung i «hc»-hackskålen.
- Förvara i kylskåp vid 3 °C under 24 timmar.
- Tillsätt 70 ml vatten (med vaniljsmak).
- Fortsätt att hacka i ytterligare 1,5 sekunder på maxhastighet.

Käytä pilkkomislisälaitetta «hc» (lisälaite saatavana Braun asiakaspalvelusta; ei kuitenkaan kaikissa maissa).

Monitoimilisävaruste XL vihannesleikkurilla

Vihannesleikkurilla varustettu monitoimilisävaruste (11) sopii:
- pannukakkutaikinan pilkkomiseen ja sekoittamiseen;
- enintään 500 g jauhoa sisältävän taikinan vaivaamiseen ja kakkutaikinan valmistukseen (kakkutaikinaa voidaan valmistaa vain malleilla, joissa on taikinatyökalu (11k);
- viipalointiin, raastamiseen, julienneainesten valmistukseen ja ranskalaisten perunoiden valmistukseen.
- leikkaaminen.

Pilkkominen (E)
Terä (11i) sopii lihan, kovan juuston, sipulien, yrttien, valkosipulin, vihannesten, leivän, keksien ja pähkinöiden pilkkomiseen.

Lue käsittelyoppaasta E maksimimäärät, suositellut ajat ja nopeudet.

Ennen käyttöä
- Leikkaa ruoka valmiiksi pieniksi paloiksi pilkkomisen helpottamiseksi.
- Poista luut, jänteet ja rustot lihasta, jotta terät eivät vioitu.
- Poista yrteistä varret ja kuori pähkinät.
- Tarkista, että liukumaton kumirengas (11h) on kiinni kulhon pohjassa.

Kokoaminen ja käyttö
- Irrota pilkontaterän kansi (11j) varoen terästä.
- Terä (11i) on erittäin terävä! Pitele sitä aina muoviosasta ja käsittele sitä varoen.
- Aseta terä kulhon (11g) keskitapille. Paina se alas ja kierrä sitä siten, että se lukittuu paikoilleen.
- Täytä kulho aineksilla. Asenna roiskesuoja (11f).

- Laita sitten kansi (11a) paikoilleen siten, että se napsahtaa kiinni.
- Kiinnitä moottoriosa (4) liittimeen (11b).
- Kytke laite pistorasiaan ja aseta painin (11c) täyttöputkeen (11d).
- Käynnistä laite käyttääksesi monitoimilisävarustetta. Pitele moottoriosaa käytön aikana yhdellä kädellä ja monitoimikoneen kulhoa toisella.
- Kun olet pilkkonut ainekset, irrota pistoke ja paina EasyClick Plus -vapautuspainikkeita (5) irrottaaksesi moottoriosan.
- Nosta kansi ylös painamalla kannen salpaa (11e). Irrota kansi sitten roiskesuojasta.
- Ota terä varoen ulos ennen kuin tyhjennät kulhon. Irrota ja vapauta terä kiertämällä sitä hieman ja vetämällä se sitten irti.

Varoitus
- Älä pilko monitoimilisävarusteella erittäin kovia ruokia, kuten kuorimattomia pähkinöitä, jääkuutioita, kahvinpapuja, jyviä tai kovia mausteita, kuten muskottipähkinää. Muutoin terät voivat vioittua.
- Älä koskaan laita monitoimikoneen kulhoa mikroaaltouuniin.

Terällä (11i) voi myös sekoittaa pannukakkutaikinaa, jossa on käytetty enintään 500 g jauhoja.

Esimerkkiresepti: Pannukakkutaikina
750 ml maitoa
500 g vehnäjauhoa
4 kananmunaa
- Kaada maito kulhoon, lisää sitten jauhot ja lopuksi kananmunat.
- Sekoita taikina tasaisesti täydellä nopeudella.

Veitsellä ei saa valmistaa paksumpaa taikinaa. Käytä paksumpien taikinoiden kanssa taikinatyökalua tai taikinakoukkua (11k/11l).

Taikinatyökalu ja taikinakoukku (E)
Kuva E koskee myös (mallista riippuen) taikinatyökalun (11k) ja taikinakoukun (11l) käyttöä.

Taikinatyökalu sopii erilaisten taikinoiden, kuten hiiva- tai leivonnaistaikinan, vaivaamiseen ja sekoittamiseen sekä kuohkean taikinan sekoittamiseen.

Taikinakoukku sopii erinomaisesti erilaisten taikinoiden, kuten hiiva- ja leivonnaistaikinoiden, vaivaamiseen.

Lue käsittelyoppaan kohdasta Vaivaaminen E maksimimäärät, suositellut ajat ja nopeudet.

Kokoaminen ja käyttö
- Aseta taikinatyökalu/taikinakoukku kulhon (11g) keskitapille. Paina se alas ja kierrä sitä siten, että se lukittuu paikoilleen.
- Täytä kulho taikinalla (enintään 500 g) ja lisää sitten muut ainekset, paitsi nesteet.
- Käynnistä laite maksiminopeudella.
- Lisää nesteet täyttöputken kautta moottorin ollessa käynnissä.
  HUOM: Pisin vaivausaika: 1 minuutti – anna sen jälkeen moottorin jäähtyä 10 minuuttia.

Esimerkkiresepti: Pizzataikina
500 g vehnäjauhoa
1 tlk suolaa
1 tlk kuivahiivaa
10 rkl oliiviöljyä
300 ml vettä (haaleaa)
- Laita kaikki ainekset vettä lukuunottamatta kulhoon ja aloita vaivaaminen.
- Lisää vesi täyttöputken kautta moottorin käydessä.

Esimerkkiresepti: Makeat leivonnaiset
500 g vehnäjauhoa
340 g suolatonta voita (kylmää/kovaa, pieninä paloina)
160 g sokeria
2 vaniljasokeri
2 pieni kananmuna
2 ripaus suolaa
- Laita voi ja sokeri kulhoon ja aloita vaivaaminen. Parhaat tulokset saadaan kylmällä voilla.
- Lisää jauho ja muut ainekset.
- Taikinasta tulee liian pehmeää, jos sitä vaivataan liikaa. Lopeta vaivaaminen pian sen jälkeen, kun taikina on muotoutunut palloksi.
- Jäähdytä taikinaa jääkaapissa puoli tuntia ennen leipomista.

Esimerkkiresepti FPXL: Kakkutaikina
500 g vehnäjauhoa
200 g sokeria
200 g suolatonta voita (kylmää/kovaa, pieninä paloina)
3 kananmunaa
1 vaniljasokeri
1 leivinjauhe
200 ml maitoa
- Lisää jauho ja muut ainekset maitoa lukuunottamatta kulhoon ja aloita vaivaaminen.
- Lisää maitoa vähitellen, kunnes saadaan yhdenmukainen massa.

Esimerkkiresepti vihannesleikkuri: Makea taikina
500 g vehnäjauhoa
80 g sokeria
80 g suolatonta voita (kylmää/kovaa, pieninä paloina)
1 kananmuna
7 g hiivaa
375 ml maitoa
- Lisää jauho ja muut ainekset maitoa lukuunottamatta kulhoon ja aloita vaivaaminen.
- Lisää maitoa vähitellen laitteen käydessä ja vaivaa taikinaa hitaasti, kunnes siitä muotoutuu pallo, joka ei enää tartu kulhoon.

- Anna taikinan nousta lämpimässä paikassa 2 tuntia.

Viipalointi / pilkkominen / Julienne / ranskalaiset perunat (F)
Viipaloi keittämättömät hedelmät ja vihannekset ohuiksi viipaleiksi hienolla tai karkealla viipalointilisävarusteella (i). Käytä esimerkiksi kurkkua, sipulia, sieniä, omenoita, porkkanoita, retiisejä, perunoita, kesäkurpitsaa tai kaalia.

Raasta esimerkiksi omenat, porkkanat, perunat, punajuuret, kaali, kuva juusto (kuten parmesaani) hienolla tai karkealla raastinlisävarusteella (ii).

Leikkaa hedelmät ja vihannekset Julienneksi Juliennelisävarusteella (iii).

Valmista ranskalaisia perunoita ranskalaisten perunoiden leikkuukiekolla (11q).

Lue suositellut nopeudet käsittelyoppaasta F.

Kokoaminen ja käyttö
- Kurota lisävarusteenpidikkeen (11p) tai ranskalaisten perunoiden leikkuukiekon (11q) reikiin ja kiinnitä levyn akseli (11r) ja käännä sitä vasemmalle, kunnes se lukittuu.
- Aseta lisävaruste lisävarusteenpidikkeeseen (11p) ja napsauta se paikoilleen ennen kuin aloitat viipaloinnin tai raastamisen. Varmista, että lisävaruste on kunnolla kiinni lisävarusteenpidikkeessä ja että se ei ole vinossa. Laita koottu lisävarusteenpidike tai ranskalaisten perunoiden leikkuukiekko kulhon keskitapille ja kierrä sitä siten, että se lukittuu paikoilleen.
- Laita roiskesuoja (11f) kulhoon ja aseta kansi (11a) paikoilleen niin, että se napsahtaa kiinni.
- Kiinnitä moottoriosa liittimeen.
- Kytke laite pistorasiaan ja laita käsiteltävät ainekset täyttöputkeen.
- Ranskalaiset perunat onnistuvat parhaiten, kun laitetaan 3-4 perunaa (koosta riippuen) kannen täyttöputkeen moottorin ollessa sammuksissa.
- Kytke laite päälle. Älä koskaan kurota täyttöputkeen laitteen ollessa päällä. Syötä ainekset aina painamalla painimella.
- Irrota pistoke käytön jälkeen ja paina EasyClick Plus-vapautuspainikkeita irrottaaksesi moottoriosan.
- Nosta kansi ylös painamalla kannen salpaa (11e). Irrota kansi sitten roiskesuojasta.
- Ota lisävarusteenpidike tai ranskalaisten perunoiden leikkuukiekko varoen ulos, ennen kuin tyhjennät kulhon. Lisävarusteenpidike tai ranskalaisten perunoiden leikkuukiekko irrotetaan kiertämällä sitä hieman ja nostamalla se ulos kurottamalla sormilla reikiin.
- Lisävaruste irrotetaan työntämällä ylöspäin sitä päätä, joka tulee esiin lisävarusteenpidikkeen pohjasta.
- Suurin käsiteltävä määrä noudattaa 5 kertaa täytettyjen kulhojen ohjetta.
- Ennen kun jatkat käsittelyä, anna laitteen jäähtyä 30 minuuttia.

Leikkaaminen (G)
Leikkaa raakoja ja keitettyjä vihanneksia ja hedelmiä vihannesleikkurilla pieniksi kuutioiksi esim. salaattiin, keittoon tai jälkiruokaan.

Lue suositellut nopeudet käsittelyoppaasta G.

Ennen käyttöä
- Poista siemenet hedelmistä. Pakasteruokaa ei sallita, jotta terät eivät vahingoittuisi.
- Tarkista, että liukumaton kumirengas (11h) on kiinni kulhon pohjassa.

Kokoaminen ja käyttö
- Poista suojapaperi huolella vihannesleikkurin terän (11m) leikkuuterästä ennen ensimmäistä käyttökertaa ja hävitä se.
- Aseta vihannesleikkurin terä vihannesleikkurin alustan (11n) keskitapille ja kierrä sitä siten, että se lukittuu paikoilleen.
- Kohdista roiskesuojan ja kootun vihannesleikkurin merkit keskenään ja kierrä vastapäivään, kunnes osat ovat tukevasti kiinni.
- Laita koottu vihannesleikkuri kulhoon ja laita kansi paikoilleen siten, että se lukittuu kiinni.
- Kiinnitä moottoriosa liittimeen.
- Kytke laite pistorasiaan ja laita käsiteltävät ainekset täyttöputkeen.
- Kytke laite päälle. Älä koskaan kurota täyttöputkeen laitteen ollessa päällä. Syötä ainekset aina painamalla painimella.
- Irrota pistoke käytön jälkeen ja paina EasyClick Plus-vapautuspainikkeita irrottaaksesi moottoriosan.
- Nosta kansi ylös painamalla kannen salpaa (11e). Irrota kansi sitten roiskesuojasta.
- Vihannesleikkuri puretaan kiertämällä roiskesuojaa myötäpäivään, kunnes lukko avautuu.
- Irrota vihannesleikkurin terä varoen kiertämällä ja nostamalla sitä.
- Käännä vihannesleikkurin alusta ylösalaisin ja poista jäännökset puhdistustyöntimellä (11o).

Parhaat tulokset
- Keitetyn ruoan on jäähdyttävä ennen leikkaamista; näin tulos on kiinteämpää ja parempaa.
- Keskikovaa juustoa, kuten emmentaalia, voidaan käsitellä; hyvin pehmeää tai kovaa juustoa, kuten goudaa, mozzarellaa tai parmesaania, ei voi käsitellä.
- Jos käsittelet erilaisia ruokia osana yhtä reseptiä, aloita aina pehmeimmästä ja käsittele kovin viimeksi. Näin voit käsitellä kaikki ruoat puhdistamatta ritilää niiden välissä.
- Vihannesleikkuri ei sovi raa'an lihan käsittelyyn.
- Kuori vihannekset (erityisesti perunat ja kovakuoriset vihannekset, kuten kurpitsat) ennen

käsittelemistä. Muutoin kuorta voi tarttua leikkuuritilään, mikä vaikeuttaa puhdistusta.

Varoitus
- Terät ovat erittäin teräviä. Käsittele osia vain tarttumalla muoviosiin.
- Älä käsittele vihannesleikkurilla varustetulla monitoimilisävarusteella erittäin kovia ruokia, kuten kuorimattomia pähkinöitä, jääkuutioita, kahvinpapuja, jyviä tai kovia mausteita, kuten muskottipähkinää. Muutoin terät voivat vioittua.
- Tyhjennä kulho, ennen kuin se on täynnä.
- Vihannesleikkurin terä voi olla liukas rasvaisten ruokien käsittelyn jälkeen. Ole varovainen irrottaessasi.
- Puhdistustyönnintä voi käyttää vain vihannesleikkurin alustan alapuolelta. Jos sitä käytetään yläpuolelta, puhdistustyöntimestä saattaa leikkautua pieniä muovikappaleita.
- Älä koskaan laita monitoimikoneen kulhoa mikroaaltouuniin.
- Suurin käsiteltävä määrä noudattaa 5 kertaa täytettyjen kulhojen ohjetta.
- Ennen kun jatkat käsittelyä, anna laitteen jäähtyä 30 minuuttia.

Esimerkkiresepti: Olivier-salaatti
6 keitettyä, jäähdytettyä perunaa
150 g keitettyä makkaraa
6 kovaksi keitettyä munaa
2 keitettyä porkkanaa
4 pientä etikkakurkkua
1 tölkki herneitä
400 g majoneesia
200 g smetanaa
Persiljaa ja tilliä
- Suolaa ja pippuria maun mukaan
- Leikkaa kananmunat, keitetyt makkarat, porkkanat, pienet etikkakurkut ja perunat täydellä nopeudella.
- Sekoita kaikki leikatut ainekset ja herneet salaattikulhossa.
- Mausta maun mukaan suolalla, pippurilla, persiljalla ja tillillä ja viimeistele majoneesilla ja smetanalla.

Hoito ja puhdistus (H)

- Puhdista aina sauvasekoitin ja sopivat lisävarusteet huolella ennen ensimmäistä käyttöä ja jokaisen käyttökerran jälkeen vedellä ja pesuaineella.
- Irrota sauvasekoitin pistorasiasta ennen puhdistamista.
- Älä upota moottoriosaa (4) tai käyttöpyörästöä (8a, 9a, 11a) veteen tai muuhun nesteeseen. Pyyhi puhtaaksi vain kostealla liinalla.
- Kansi (10a) voidaan huuhdella juoksevassa vedessä. Älä upota veteen tai laita tiskikoneeseen.
- Varastointiteline voidaan purkaa puhdistuksen tehostamiseksi.
- Kaikki muut osat voidaan pestä tiskikoneessa. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita, jotka voisivat naarmuttaa pintaa.
- Voit irrottaa liukumattoman kumirenkaan kulhon pohjasta voidaksesi puhdistaa sen erityisen hyvin.
- Kun prosessoidaan ruokaa, joka sisältää paljon pigmenttiä (esim. porkkanoita tai kurkimaa), lisävaruste saattaa värittyä. Pyyhi nämä osat vihannesöljyllä ennen puhdistamista.

Takuu ja huolto

Tarkempia tietoja on erillisessä takuu- ja huoltolehtisessä ja osoitteessa www.braunhousehold.com.

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

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

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

Vianetsintäopas

Ongelma	Mahdolliset syyt	Ratkaisu
Sauvasekoitin ei toimi	Ei virtaa	Tarkista, että laite on kytketty pistorasiaan. Tarkista sulake/katkaisin. Jos ei mikään yllä olevista, ota yhteyttä Braunin huoltoon.
Turvapainikkeen valo Tasaisen punainen, ja kaikki imode-valinta-valot vilkkuvat	Laite on ylikuumentunut	Anna laitteen jäähtyä tunnin verran. Se on taas käyttövalmis, kun imode-valintavalo lakkaa vilkkumasta ja turvapainikkeen valo vilkkuu.
Kantta (jossa on rattaisto) ei voi sulkea täysi	FPXL-kulhon ja kannen (jossa on rattaisto) väliin on jäänyt ruokaa	Avaa kansi (jossa on rattaisto) ja poista ruokajäämät
	Työkalua ei ole asennettu kunnolla FPXL-kulhoon	Käännä työkalua käsin samalla kun painat kevyesti alaspäin, kunnes se lukittuu paikoilleen
	Vain vihannesleikkuri: Vihannesleikkuria ei ole kiinnitetty roiskesuojaan, tai sitä ei ole kiinnitetty oikein	Kiinnitä vihannesleikkuri roiskesuojaan ennen kannen (jossa on rattaisto) asettamista paikoilleen FP-kulhoon (symbolit osoittavat oikean asennon)
	Vain vihannesleikkuri: Leikkuuritilään jääneet ruokajäämät ovat tukkineet vihannesleikkurin	Avaa vihannesleikkuri ja poista ruoka ritilästä
	Sitä ei ole kiinnitetty oikein	Kiinnitä oikein
Vettä kannessa (jossa on rattaisto)	Kansi (jossa on rattaisto) on vahingossa upotettu veteen tai laitettu tiskikoneeseen	Poista muovitulppa moottoriosan kiinnikkeen sisältä. Tyhjennä vesi. Laita tulppa takaisin. Varoitus: Kanteen (jossa on rattaisto) päässyt vesi vahingoittaa laitetta. Tätä kuvattua menetelmää ei näin ollen saa käyttää tarkoituksella, jotta kansi (jossa on rattaisto) voitaisiin laittaa tiskikoneeseen
Vettä jossain työkalussa (taikinatyökalu, taikinakoukku, terä tai kiekon akseli)	Kyseinen työkalu vuotaa	Pyydä varaosa Braunin asiakaspalvelusta

Polski

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

Przed użyciem

Przed użyciem urządzenia należy dokładnie i w całości przeczytać instrukcję obsługi, a następnie zachować ją na przyszłość. Zdemontuj wszystkie elementy oraz wszystkie etykiety znajdujące się na urządzeniu i usuń je w odpowiedni sposób.

Uwaga

- Ostrza są bardzo ostre! Aby uniknąć skaleczeń, obchodź się z nimi niezwykle ostrożnie.
- Należy zachować ostrożność podczas obchodzenia się z ostrzami o ostrych krawędziach, opróżniania misy i czyszczenia.
- Urządzenie nie powinno być używane przez osoby o obniżonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej oraz osoby z niewystarczającą wiedzą i doświadczeniem, jeśli nie znajdują się one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo, nie zostały poinstruowane jak bezpiecznie używać urządzenia oraz nie zrozumiały związanych z tym zagrożeń.
- Nie wolno pozwolić, aby dzieci bawiły się tym urządzeniem.
- Urządzenie nie powinno być używane przez dzieci.
- W pobliżu urządzenia oraz jego kabla zasilającego nie mogą przebywać dzieci.
- Czyszczenie oraz należące do użytkownika czynności konserwacyjne nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru osób dorosłych.
- Urządzenie nie może zostać pozostawione bez nadzoru zanim wtyczka kabla zasilającego nie zostanie wyciągnięta z gniazda sieciowego. Przed przystąpieniem do rozbierania, składania lub czyszczenia urządzania lub w przypadku odstawienia go na przechowanie zawsze należy wpierw wyciągnąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- W przypadku, gdy kabel zasilający jest uszkodzony, wówczas w celu uniknięcia zagrożeń dla użytkownika, kabel ten musi zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis naprawczy producenta lub przez osobę o podobnych kwalifikacjach fachowych.
- Przed podłączeniem urządzenia do gniazda zasilania sprawdź, czy napięcie prądu jest zgodne z napięciem wskazanym na urządzeniu.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym i do obróbki normalnych dla gospodarstw domowych ilości produktów.
- Nie używać żadnych części urządzenia w kuchenkach mikrofalowych.
- Przed pierwszym użyciem lub w razie konieczności należy wyczyścić wszystkie elementy zgodnie z instrukcjami z rozdziału Konserwacja i Czyszczenie.

Części i osprzęt

1 przełącznik wyboru imode
   a wysoka prędkość
   b niska prędkość
   c impuls
2 Przycisk bezpieczeństwa
3 Inteligentny przełącznik prędkości / różne prędkości
4 Silnik
5 Przyciski blokady EasyClick Plus
6 Nasadka ActiveBlade
7 Wysokie naczynie z pokrywą
8 Końcówka do trzepania
   a Przekładnia
   b Trzepaczka

9 Końcówka do przecierania
   a Przekładnia
   b Nasadka do przecierania
   c Łopatka
10 500 ml końcówka do siekania «mc»
   a Pokrywa (z przekładnią)
   b Ostrze do siekania
   c Ostrze do lodu
   d Misa do siekania
   e Antypoślizgowy pierścień gumowy
11 2000 ml końcówka do robota kuchennego XL z urządzeniem do krojenia w kostkę «fpl»
   a pokrywka (z przekładnią)
   b sprzęgło silnika
   c popychacz
   d otwór do napełniania
   e zatrzask pokrywy
   f osłona chroniąca ścianę przed zachlapaniem
   g pojemnik uniwersalny
   h antypoślizgowy pierścień gumowy
   i ostrze do siekania
   j pokrywa ostrza do siekania k narzędzie do ciasta (FP)
   l hak do wyrabiania ciasta (urządzenie do krojenia w kostkę)
   m ostrze urządzenia do krojenia w kostkę
   n baza urządzenia do krojenia w kostkę
   o popychacz czyszczący
   p uchwyt z wkładką
      (i) wkładka do krojenia w plasterki (na drobno i grubo)
      (ii) wkładki do szatkowania (na drobno i grubo)
      (iii) wkładka typu julienne do krojenia w słupki
   q tarcza do frytek
   r oś tarczy
12 Podstawka do przechowywania

Jak korzystać z urządzenia

Inteligentny przełącznik wielu prędkości

Wszystkie prędkości dostępne za jednym naciśnięciem. Im mocniej naciskasz tym większa jest prędkość. Im wyższa prędkość tym szybsze i bardziej efektywne jest miksowanie i siekanie.

Obsługa tylko jedną ręką: Inteligentny przełącznik prędkości (3) umożliwia włączanie urządzenia i kontrolę prędkości jego obrotów przy użyciu jednej ręki.

Obsługa ręcznego blendera
Pierwsze użycie: Usuń blokadę transportową silnika (4) pociągając za czerwony pasek.

Włączanie (A)

Urządzenie dostarczane jest z przełącznikiem wyboru imode (1) i przyciskiem bezpieczeństwa (2) do zwalniania przełącznika Smartspeed (3). Aby włączyć urządzenie, proszę postępować zgodnie z poniższą instrukcją:

- Poprzez wciśnięcie srebrnej części na górze można wybrać jeden z 3 trybów imode (wysoka prędkość, niska prędkość, impuls).
- Za pomocą 3 trybów można wybrać, w jaki sposób jedzenie ma być rozdrabniane. Światło przełącznika wyboru imode świeci się na biało w celu zasygnalizowania, jaki tryb wybrano.
- Wysoka prędkość (1a) oznacza pracę z pełną dostępną prędkością. Jest to standardowa pozycja trybu.
- Niska prędkość (1b) zmniejsza prędkość nawet w przypadku pełnego wciśnięcia przełącznika Smartspeed.
- Trybu pulsacyjnego (1c) można używać do rozdzielania większych kawałków produktów albo do kontrolowania rozdrobnienia produktów. W celu uzyskania krótkiego przyrostu mocy należy wcisnąć przełącznik Smartspeed.
- Po wybraniu trybu naciśnij kciukiem przycisk bezpieczeństwa (2).
- Niezwłocznie naciśnij inteligentny przełącznik prędkości i naciskając z odpowiednią siłą ustaw pożądaną prędkość.
  UWAGA: Jeżeli inteligentny przełącznik prędkości nie zostanie naciśnięty w ciągu 2 sekund, to ze względów bezpieczeństwa urządzenie nie będzie mogło być włączone. Światło przycisku bezpieczeństwa zacznie mrugać na czerwono.
  Aby włączyć urządzenie przejdź do punktu pierwszego.
- Podczas normalnej pracy nie ma konieczności naciskania przycisku bezpieczeństwa.

Lampka kontrolna	**Urządzenie / Tryb pracy**
Lampka mruga na czerwono	Urządzenie jest gotowe do użycia.
Światło przycisku bezpieczeństwa miga na czerwono.	Urządzenie jest gotowe do użycia.
Tryb czuwania po 10 minutach Wszystkie światła wyłączone.	Po wciśnięciu dowolnego przycisku urządzenie zostaje ponownie aktywowane.
Światło przycisku bezpieczeństwa stale świeci się na czerwono, a światło przełącznika wyboru imode miga	Urządzenie jest przegrzane. Należy odczekać godzinę, aż ostygnie. Jest gotowe do ponownego użycia, gdy światło przełącznika wyboru imode przestanie migać, a zacznie migać światło przycisku bezpieczeństwa.

Nasadka ActiveBlade (B)

Ręczny blender wyposażony jest w nasadkę ActiveBlade, która umożliwia wydłużenie ostrza do samego końca nasadki miksującej. Regulacja położenia ostrza następuje automatycznie, w zależności od siły nacisku podczas miksowania. Funkcja ta jest szczególnie przydatna podczas miksowania twardych produktów takich jak surowe owoce i warzywa.

Rozwiązanie to doskonale sprawdza się także podczas przygotowywania dipów, sosów, dresingów do sałatek, zup, pokarmów dla dzieci a także drinków i koktajli mlecznych.

Aby uzyskać najlepszy efekt miksowania urządzenie należy ustawić na najwyższe obroty.

Montaż i obsługa
- Wprowadź końcówkę nasadki ActiveBlade (6) do silnika, aż do zaskoczenia blokady (kliknięcia).
- Umieść nasadkę miksującą ActiveBlade wewnątrz produktów, które mają być zmiksowane. Włącz urządzenie w sposób opisany powyżej.
- Miksuj składniki poruszając delikatnie końcówką w górę i w dół, aż do uzyskania wymaganej konsystencji produktów. Wysokość położenia ostrza w nasadce miksującej ActiveBlade zmienia się w zależności od przyłożonej siły nacisku.
- Po użyciu odłącz blender od źródła zasilania i naciśnij przyciski blokady EasyClick Plus (5), aby odłączyć nasadkę ActiveBlade.

Uwaga
- Płyny lub miksowane składniki nie powinny przekraczać poziomu zielonej linii znajdującej się na nasadce miksującej.
- W przypadku używania urządzenia do przecierania gorącej żywności w rondlu lub garnku należy w pierwszej kolejności wyłączyć palnik kuchenki i sprawdzić czy płyn przestał się gotować. Aby uniknąć ryzyka poparzenia należy odczekać do momentu lekkiego schłodzenia się potrawy.
- Nie należy pozostawiać nieużywanego blendera w gorącym naczyniu lub na kuchence.
- Nie należy skrobać nasadką ActiveBlade po spodzie naczynia.
- Urządzenie nie powinno działać w trybie pracy ciągłej dłużej niż 2 minuty.
- Przed ponowną pracą pozostaw urządzenie do ostygnięcia przez 5 minuty.

Przykładowy przepis: Majonez
250 g oleju (np. oleju słonecznikowego)
1 jajko i 1 dodatkowe żółtko jajka
1-2 łyżeczki octu
sól i pieprz do smaku
- Umieść wszystkie składniki (o temperaturze pokojowej) w wysokim naczyniu w kolejności jak wyżej.
- Umieść nasadkę miksującą blendera na spodzie naczynia. Miksuj z prędkością Turbo, aż rozpocznie się proces emulgacji oleju.
- Przy włączonym blenderze powoli poruszaj nasadką miksująca w górę i w dół mieszanki w celu zebrania resztek oleju.
  UWAGA: Czas przygotowania: majonez sałatkowy ok. 1 minuty, gęsty majonez około 2 minut (np. do dipów).

Końcówka do trzepania (B)

Używaj trzepaczki tylko do ubijania śmietany i jajek, przygotowania ciasta biszkoptowego oraz gotowych do miksowania deserów.

Montaż i obsługa
- Podłącz trzepaczkę (8b) do przekładni (8a).
- Ustaw w jednej linii silnik i trzepaczkę i przyciśnij do siebie oba elementy, aż do zaskoczenia blokady (kliknięcia).
- Po użyciu odłącz urządzenie od źródła zasilania i naciśnij przyciski zwalniania blokady EasyClick Plus, aby odłączyć korpus silnika. Następnie wyciągnij trzepaczkę z przekładni.
- Urządzenie nie powinno działać w trybie pracy ciągłej dłużej niż 3 minuty.
- Przed ponowną pracą pozostaw urządzenie do ostygnięcia przez 3 minuty.

Wskazówki dla uzyskania najlepszych efektów
- Obracaj trzepaczką w prawo, trzymając ją pod niewielkim kątem.
- Aby uniknąć rozpryskiwania rozpocznij ubijanie z niewielką prędkością i ubijaj produkty w głębokim naczyniu.
- W pierwszej kolejności umieść trzepaczkę w misie, a następnie włącz urządzenie.
- Przed rozpoczęciem ubijania jajek upewnij się, czy trzepaczka i misa do mieszania są czyste i pozbawione tłuszczu. Ubijaj jednocześnie nie więcej niż 4 jajka.

Przykładowy przepis: Bita śmietana
400 ml schłodzonej śmietany (min. 30% zawartości tłuszczu, temp. 4 - 8 °C)
- Rozpocznij ubijanie z niewielką prędkością (naciskając lekko przełącznik), a następnie zwiększ prędkość ubijania (naciskając mocniej przełącznik).
- Aby uzyskać lepszy efekt ubijania zawsze używaj świeżej, schłodzonej śmietany.

Końcówka do przecierania (C)

Końcówka do przecierania może służyć do przecierania gotowanych warzyw i owoców takich jak ziemniaki, bataty, pomidory, śliwki i jabłka.

Przed użyciem
- Nie wolno przecierać twardych i nieugotowanych produktów, gdyż może to doprowadzić do uszkodzenia urządzenia.
- Przed rozpoczęciem przecierania owoców lub warzyw należy usunąć z nich wszelkie zanieczyszczenia, obrać ze skóry, a następnie ugotować i pozbyć się nadmiaru wody.

Montaż i obsługa
- Zamocuj przekładnię (9a) na nasadce (9b), obracając ją w prawo, aż do momentu zaskoczenia blokady.
- Obróć końcówkę do przecierania do góry i nałóż łopatkę (9c) na środkową piastę. Przekręć ją w lewo, aby znalazła się we właściwym miejscu. (Jeżeli przekładnia nie będzie prawidłowo zamocowana, to łopatka nie da się zablokować w odpowiedniej pozycji).
- Ustaw w jednej linii silnik i końcówkę do przecierania i przyciśnij do siebie oba elementy, aż do zaskoczenia blokady (kliknięcia). Podłącz urządzenie do źródła zasilania.
- Umieść końcówkę do przecierania w środku składników i włącz urządzenie.
- Delikatnie przesuwaj końcówką do przecierania w górę i w dół, aż do uzyskania pożądanej konsystencji produktu.
- Przed wyjęciem końcówki do przecierania z potrawy zwolnij inteligentny przełącznik prędkości i upewnij się, że końcówka do przecierania przestała się obracać.
- Po użyciu odłącz urządzenie od źródła zasilania. Usuń łopatkę (9c) przekręcając ją w prawo.
- Naciśnij przyciski blokady EasyClick Plus, aby odłączyć silnik od końcówki do przecierania. Odłącz przekładnię od wałka napędowego, obracając ją w lewo.

Uwaga
- Końcówki do przecierania nie wolno używać w rondlu stojącym na palniku kuchenki.
- Rondel należy zawsze zdjąć z ognia i lekko ostudzić.
- Rondel lub misę należy ustawić na płaskiej, stabilnej powierzchni i przytrzymać ręką.
- Podczas i po zakończeniu użycia urządzenia nie należy uderzać końcówką do przecierania o krawędź naczynia do gotowania. Resztki potrawy należy zeskrobywać ze ścianek naczynia przeznaczoną do tego szpatułką.
- Aby uzyskać najlepsze efekty, miksowana potrawa powinna zajmować najwyżej połowę objętości rondla lub misy.
- Urządzenie nie powinno działać w trybie pracy ciągłej dłużej niż 1 minut.
- Przed ponowną pracą pozostaw urządzenie do ostygnięcia przez 4 minuty.

Przykładowy przepis: Puree ziemniaczane
1 kg ugotowanych ziemniaków
200 ml ciepłego mleka
- Umieść ziemniaki w misie i przecieraj przez 30 sekund (nacisk 3/4 na inteligentnym przełączniku prędkości)
- Dodaj mleko. Przecieraj przez 30 sekund.

Końcówka do siekania (D)

Końcówki do siekania (10) przeznaczona jest w szczególności do siekania mięsa, twardego sera, cebuli, przypraw, czosnku, warzyw, chleba, krakersów i orzechów.

W przypadku większych ilości produktu i twardych artykułów żywnościowych należy używać siekacza «mc» (10).

Podczas używania siekacza «mc» nie przekraczać linii maksymalnej ilości składników.

Podczas używania końcówki «hc» nie przekraczać linii maksymalnej ilości składników. Maksymalny czas pracy końcówki do siekania «hc»: 1 minuta dla dużej ilości mokrych składników, 30 sekund dla wysuszonych i twardych składników.
UWAGA: odczekaj co najmniej 3 minuty przed kolejnym użyciem (aby zapobiec usterkom). Natychmiast zakończ obróbkę, gdy zmniejszy się prędkość obrotowa silnika lub gdy pojawią się silne wibracje.

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

Przed użyciem
- Pokrój produkty na małe kawałki, aby ułatwić siekanie.
- Usuń z mięsa kości, ścięgna i chrząstki, aby zapobiec uszkodzeniu ostrzy.
- Sprawdź, czy antypoślizgowy pierścień gumowy (10e) znajduje się na spodzie misy do siekania.

Montaż i obsługa
- Usuń ostrożnie plastikową osłonę z ostrza.
- Ostrza (10b/10c) są bardzo ostre! Chwytaj ostrza za plastikową część znajdującą się u góry i obchodź się z nimi ostrożnie.
- Umieść ostrze na środkowym trzpieniu misy do siekania (10d) Naciśnij ostrze i obróć je, aż do momentu zaskoczenia blokady.
- Napełnij misę produktami i nałóż pokrywę (10a).
- Do kruszenia lodu należy używać specjalnego ostrza do lodu (10c).
- Aby osiągnąć dobre rezultaty, do siekacza «mc» wrzuć maksymalnie 5 kostek lodu i krusz je przez 10-15 sekund.
- Ustaw w jednej linii końcówkę do siekania i silnik (4) i przyciśnij oba elementy, aż do zaskoczenia blokady (kliknięcia).
- Aby użyć ostrza do siekania należy włączyć urządzenie. Podczas obróbki produktów trzymaj jedną ręką korpus silnika, a drugą misę do siekania.

- Produkty twarde (np. parmezan) siekaj z maksymalną prędkością.
- Po zakończeniu siekania odłącz urządzenie od źródła zasilania, a następnie naciśnij przyciski zwalniania blokady EasyClick Plus (5), aby odłączyć korpus silnika.
- Zdejmij pokrywę. Ostrożnie wyjmij ostrze i opróżnij misę. Aby usunąć ostrze przekręć je delikatnie i wyciągnij.

Uwaga
- Nie używaj końcówki do siekania do obróbki bardzo twardych produktów takich jak niełuskane orzechy, kostki lodu, ziarna kawy, ziarna zbóż lub twardych przypraw np. gałka muszkatołowa. Obróbka takich produktów może doprowadzić do uszkodzenia ostrzy.
- Do kruszenia kostek lodu należy używać wyłącznie końcówki do siekania (10) ze specjalnym ostrzem «mc» (10c).
- W przypadku używania urządzenia do przecierania gorącej żywności należy upewnić się, że płyn przestał się gotować. Aby uniknąć ryzyka poparzenia, należy odczekać do momentu lekkiego schłodzenia się potrawy.
- Nie wolno podgrzewać misy do siekania kuchence mikrofalowej.

«hc» Przykładowy przepis: Suszone śliwki z miodem (jako nadzienie do naleśników lub pasta)
50 g suszonych śliwek
75 g kremowego miodu
70 ml wody (z aromatem waniliowym)
- Włóż suszone śliwki i kremowy miód do misy do siekania «hc».
- Przechowywać przez 24 godz. w lodówce, w temperaturze 3 °C.
- Dodać 70 ml wody (z aromatem waniliowym).
- Siekaj przez następne 1,5 sekundy przy maksymalnej prędkości.

Użyj końcówki do rozdrabniania «hc» (opcjonalna końcówka dostępna w centrum serwisowym firmy Braun, jednak nie we wszystkich krajach).

Końcówka do robota kuchennego XL z urządzeniem do krojenia w kostkę

Końcówka do robota kuchennego z urządzeniem do krojenia w kostkę (11) może służyć do:
- siekania, blendowania i mieszania ciasta na naleśniki;
- zagniatania ciasta i przygotowywania ciasta do wypieków (maks. 500 g mąki) (ciasto do wypieków przygotować można jedynie w modelach zawierających narzędzie do ciasta (11k);
- krojenia w plasterki, szatkowania, krojenia w paski i przygotowania frytek;
- krojenia w kostkę.

Siekanie (E)
Ostrze (11i) przeznaczone jest do siekania mięsa, twardego sera, cebuli, przypraw, czosnku, warzyw, chleba, krakersów i orzechów.

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

Przed użyciem
- Pokrój produkty na małe kawałki, aby ułatwić siekanie.
- Usuń z mięsa kości, ścięgna i chrząstki, aby zapobiec uszkodzeniu ostrzy.
- Usuń łodygi z przypraw ziołowych i łupiny z orzechów.
- Sprawdź, czy antypoślizgowy pierścień gumowy (11h) znajduje się na spodzie misy robota kuchennego.

Montaż i obsługa
- Ostrożnie usuń osłonę ostrza siekacza (11j) z ostrza.
- Ostrze (11i) jest bardzo ostre! Chwytaj ostrze za plastikową część znajdującą się u góry i obchodź się z nim ostrożnie.
- Umieść ostrze na środkowym trzpieniu misy (11g). Naciśnij ostrze i obróć je, aż do momentu zaskoczenia blokady.
- Napełnij misę składnikami. Włóż osłonę chroniącą ścianę przed zachlapaniem (11f).
- Następnie umieść pokrywkę (11a), aż zablokuje się i będzie słyszalne kliknięcie.
- Włóż silnik (4) do sprzęgła (11b), aż do momentu zaskoczenia blokady.
- Podłącz urządzenie do źródła zasilania i włóż popychacz (11c) do otworu do napełniania (11d).
- Aby użyć robota należy włączyć urządzenie. Podczas obróbki produktów trzymaj jedną ręką korpus silnika, a drugą misę robota.
- Po zakończeniu siekania odłącz urządzenie od źródła zasilania, a następnie naciśnij przyciski zwalniania blokady EasyClick Plus (5), aby odłączyć korpus silnika.
- Wciśnij zatrzask pokrywy (11e), aby ją podnieść. Następnie oddziel pokrywkę od osłony chroniącej ścianę przed zachlapaniem.
- Ostrożnie wyjmij ostrze i opróżnij misę ze składników. Aby odblokować i usunąć ostrze przekręć je delikatnie, a następnie pociągnij.

Uwaga
- Nie używaj końcówki robota do siekania bardzo twardych produktów takich jak niełuskane orzechy, kostki lodu, ziarna kawy, ziarna zbóż lub twardych przypraw np. gałka muszkatołowa. Obróbka takich produktów może doprowadzić do uszkodzenia ostrzy.
- Nie wolno podgrzewać misy robota w kuchence mikrofalowej.

Używając ostrza (11i), można także miksować ciasto na naleśniki wykonane z użyciem maks. 500 g mąki.

Przykładowy przepis: Ciasto naleśnikowe
750 ml mleka
500 g mąki
4 jajka
- Wlej mleko do misy, wsyp mąki i dodaj jajek.
- Miksuj produkty z maksymalną prędkością do uzyskania jednolitej konsystencji.

Nie wolno przygotowywać cięższych ciast z użyciem noża. W przypadku cięższych ciast należy skorzystać z narzędzia do ciasta lub haka do wyrabiania ciasta (11k/11l).

Narzędzie do ciasta i hak do wyrabiania ciasta (E)
Rysunek E odnosi się także, w zależności od modelu, do korzystania z narzędzia do ciasta (11k) oraz haka do wyrabiania ciasta (11l).

Narzędzie do ciasta świetnie nadaje się do ugniatania i mieszania różnych ciast, takich jak ciasto drożdżowe lub ciasto na placki oraz mieszania ciasta na biszkopt.

Hak do wyrabiania ciasta nadaje się idealnie do produkcji różnych rodzajów ciast, np. ciasta drożdżowego lub ciasta na placki.

Informacje dotyczące maksymalnej masy, zalecanych czasów i prędkości zawarte są w instrukcji ugniatania E.

Montaż i obsługa
- Umieść narzędzie do ciasta/hak do wyrabiania ciasta na środkowym trzpieniu misy (11g). Naciśnij i obróć go, aż do momentu zaskoczenia blokady.
- Napełnij misę mąką (maksymalnie 500 g), a następnie dodaj kolejne składniki z wyłączeniem płynów.
- Włącz urządzenie na maksymalną prędkość.
- Płyny dodawaj poprzez otwór do napełniania podczas pracy silnika.
  UWAGA: Maksymalny czas wyrabiania ciasta: 1 minuta - po tym czasie wyłącz silnik na 10 minut w celu jego schłodzenia.

Przykładowy przepis: Ciasto do pizzy
500 g mąki
1 łyżki stołowej soli
1 łyżki stołowej wysuszonych drożdży
10 łyżek stołowych oliwy z oliwek
300 ml wody (letniej)
- Włóż wszystkie składniki, z wyjątkiem wody, do misy i rozpocznij wyrabianie ciasta.
- Przy uruchomionym silniku dodaj wodę poprzez otwór do napełniania.

Przykładowy przepis: Słodkie ciasto
500 g czystej mąki
340 g niesolonego masła (zimne i twarde, małe kawałki)
160 g cukru
2 cukier waniliowy
2 małe jajko
2 szczypta soli
- Włóż masło i cukier do misy i rozpocznij wyrabianie. Dla lepszego efektu użyj zimnego masła.
- Dodaj mąkę i pozostałe składniki.
- Przy zbyt długim wyrabianiu ciasto będzie zbyt miękkie. Zakończ wyrabianie ciasta po uformowaniu się kuli.
- Przed przystąpieniem do kolejnych czynności włóż ciasto do lodówki na pół godziny.

Przykładowy przepis FPXL: Ciasto na wypieki
500 g czystej mąki
200 g cukru
200 g niesolonego masła (zimne i twarde, małe kawałki)
3 jajka
1 cukier waniliowy
1 opakowanie proszku do pieczenia
200 ml mleka
- Wsyp mąkę do misy i włóż do niej wszystkie pozostałe składniki (oprócz mleka) oraz rozpocznij wyrabianie.
- Podczas pracy urządzenia stopniowo dolewaj mleka aż do ukształtowania się jednolitej masy.

Przykładowy przepis z wykorzystaniem urządzenia do krojenia w kostkę: Słodkie ciasto
500 g czystej mąki
80 g cukru
80 g niesolonego masła (zimne i twarde, małe kawałki)
1 jajko
7 g drożdży
375 ml mleka
- Wsyp mąkę do misy i włóż do niej wszystkie pozostałe składniki (oprócz mleka) oraz rozpocznij wyrabianie.
- Podczas pracy urządzenia stopniowo dolewaj mleka i powoli wyrabiaj ciasto, aż do utworzenia bryły, która nie przylepia się już do misy.
- Pozostaw ciasto do wyrośnięcia w ciepłym miejscu na 2 godziny.

Krojenie w plasterki / Szatkowanie / Krojenie w słupki / Przygotowanie frytek (F)
Do krojenia surowych owoców i warzyw w drobne, cienkie plasterki; np. ogórków, cebuli, grzybów, jabłek, marchwi, rzodkiewki, ziemniaków, cukinii i kapusty używaj wkładek do krojenia w plasterki na drobno lub grubo (i).

Do szatkowania takich produktów jak jabłka, marchew, ziemniaki, buraki, kapusta, twardy ser (np. parmezan) używaj wkładek do szatkowania na drobno i grubo (ii).

Do krojenia owoców i warzyw w słupki używaj wkładki typu julienne (iii).

Do przygotowywania frytek używaj specjalnej tarczy do produkcji frytek (11q).

Informacje dotyczące zalecanych prędkości zawarte są w instrukcji obróbki F.

Montaż i obsługa
- Sięgnij do otworów uchwytu z wkładką (11p) lub tarczy do frytek (11q), aby podłączyć oś tarczy (11r) i obróć w lewo aż do zablokowania.
- W celu pokrojenia produktów w plasterki i poszatkowania włóż odpowiednią wkładkę w specjalny uchwyt wkładki (11p) i zablokuj ją w danym położeniu. Upewnij się, że wkładka została całkiem włożona do uchwytu i nie ma żadnego przesunięcia. Umieść uchwyt z wkładką lub tarczę do frytek na środkowym trzpieniu misy i przekręć w celu zablokowania we właściwym miejscu.
- Włóż osłonę chroniącą ścianę przed zachlapaniem (11f) do misy i nałóż pokrywkę (11a) aż się zablokuje i usłyszysz kliknięcie.
- Włóż silnik do sprzęgła, aż do momentu zaskoczenia blokady.
- Podłącz urządzenie do źródła zasilania i włóż produkty do otworu do napełniania.
- Dla uzyskania najlepszego efektu produkcji frytek przy wyłączonym silniku umieść 3-4 ziemniaki (w zależności od rozmiaru) w otworze do napełniania w pokrywie.
- Włącz urządzenie w celu rozpoczęcia obróbki. W żadnym wypadku nie wolno sięgać do wnętrza otworu do napełniania przy włączonym silniku. Do wprowadzania produktów zawsze używaj popychacza.
- Po użyciu odłącz urządzenie od źródła zasilania i naciśnij przyciski zwalniania blokady EasyClick Plus, aby odłączyć korpus silnika.
- Wciśnij zatrzask pokrywy (11e), aby ją podnieść. Następnie oddziel pokrywkę od osłony chroniącej ścianę przed zachlapaniem.
- Ostrożnie wyjmij uchwyt z wkładką lub tarczę do frytek, a następnie opróżnij misę z zawartości. Aby usunąć uchwyt z wkładką lub tarczę do frytek, lekko obróć, a następnie zdejmij, sięgając do otworów palcami.
- W celu wyjęcia wkładki z uchwytu naciśnij do góry koniec wkładki, który wystaje u spodu uchwytu wkładki.
- Maksymalna ilość rozdrabnianego jedzenia, rysunek w wytycznych, 5 x napełniona misa.
- Przed dalszą pracą pozostaw urządzenie do ostygnięcia na 30 minut.

Krojenie w kostkę (G)
Używaj urządzenia do krojenia w kostkę do cięcia surowych oraz gotowanych warzyw i owoców na niewielkie kostki (np. do sałatek, zup i deserów).

Informacje dotyczące zalecanych prędkości zawarte są w instrukcji obróbki G.

Przed użyciem
- Usuń z owoców pestki i gniazda nasienne. Aby uniknąć uszkodzenia ostrzy, nie wolno korzystać z zamrożonych artykułów żywnościowych.
- Sprawdź, czy antypoślizgowy pierścień gumowy (11h) znajduje się na spodzie misy robota kuchennego.

Montaż i obsługa
- Przed pierwszym użyciem ostrożnie wyjmij papierową osłonę z krawędzi tnącej ostrza urządzenia do krojenia w kostkę (11m) i wyrzuć ją.
- Umieść ostrze urządzenia do krojenia w kostkę na centralnym trzpieniu bazy urządzenia do krojenia w kostkę (11n) i obróć, aż zablokuje się w danym miejscu.
- Wyrównaj osłonę chroniącą ścianę przed zachlapaniem i zamontowane urządzenie do krojenia w kostkę z oznaczeniami oraz przekręć przeciwnie do kierunku ruchu wskazówek zegara, aż jednostki zostaną na stałe połączone.
- Umieść zmontowane urządzenie do krojenia w kostkę w misie i połóż pokrywkę aż wskoczy na swoje miejsce.
- Włóż silnik do sprzęgła, aż do momentu zaskoczenia blokady.
- Podłącz urządzenie do źródła zasilania i włóż produkty do otworu do napełniania.
- Włącz urządzenie w celu rozpoczęcia obróbki. W żadnym wypadku nie wolno sięgać do wnętrza otworu do napełniania przy włączonym silniku. Do wprowadzania produktów zawsze używaj popychacza.
- Po użyciu odłącz urządzenie od źródła zasilania i naciśnij przyciski zwalniania blokady EasyClick Plus, aby odłączyć korpus silnika.
- Wciśnij zatrzask pokrywy (11e), aby ją podnieść. Następnie oddziel pokrywkę od osłony chroniącej ścianę przed zachlapaniem.
- Aby zdemontować urządzenie do krojenia w kostkę, obróć osłonę chroniącą ścianę przed zachlapaniem zgodnie z ruchem wskazówek zegara aż do otwarcia blokady.
- Ostrożnie usuń ostrze urządzenia do krojenia w kostkę poprzez obrócenie i podniesienie go.
- Obróć bazę urządzenia do krojenia w kostkę do góry nogami i użyj popychacza czyszczącego (11o) do usunięcia ew. resztek.

Wskazówki dla uzyskania najlepszych efektów
- Przed przystąpieniem do krojenia w kostkę ugotowane produkty należy schłodzić, rezultaty będą trwalsze i lepsze.
- Można rozdrabniać sery o średniej twardości, takie jak emmentaler. Do tego rodzaju obróbki nie nadają się jednak sery bardzo miękkie lub bardzo twarde, takie jak młoda gouda, mozzarella lub parmezan.
- Jeśli rozdrabniasz różne rodzaje jedzenia za jednym razem, zawsze zaczynaj od najbardziej

miękkiego, a kończ na najtwardszym. Dzięki temu można rozdrobnić różnego rodzaju produkty spożywcze bez konieczności czyszczenia w międzyczasie kratki.
- Urządzenie do krojenia w kostkę nie nadaje się do rozdrabniania surowego mięsa.
- Przed rozdrobnieniem należy obrać ze skóry warzywa (w szczególności ziemniaki i warzywa o twardej skórce, takie jak kabaczek). W przeciwnym razie skórka może utknąć w kratce tnącej, utrudniając jej czyszczenie.

Uwaga
- Ostrza są bardzo ostre. Części wolno trzymać jedynie za plastikowe elementy.
- Nie używaj końcówki robota z urządzeniem do krojenia w kostkę do rozdrabniania bardzo twardych produktów takich jak niełuskane orzechy, kostki lodu, ziarna kawy, ziarna zbóż lub twardych przypraw np. gałka muszkatołowa. Obróbka takich produktów może doprowadzić do uszkodzenia ostrzy.
- Zanim misa całkiem się zapełni należy ją opróżnić.
- Po obróbce tłustych produktów ostrze urządzenia do krojenia w kostkę może stać się śliskie. Usuwając je, należy zachować szczególną ostrożność.
- Popychacz czyszczący można używać jedynie od dołu bazy urządzenia do krojenia w kostkę. Używanie od góry może spowodować ścięcie plastikowych elementów z popychacza czyszczącego.
- Nie wolno podgrzewać misy robota w kuchence mikrofalowej.
- Maksymalna ilość rozdrabnianego jedzenia, rysunek w wytycznych, 5 x napełniona misa.
- Przed dalszą pracą pozostaw urządzenie do ostygnięcia na 30 minut.

Przykładowy przepis: Sałatka «Olivier»
6 ugotowanych, wystudzonych ziemniaków
150 g ugotowanej kiełbasy
6 jajek ugotowanych na twardo
2 ugotowane marchewki
4 korniszony
1 puszka groszku
400 g majonezu
200 g śmietany
Pietruszka i koperek
sól i pieprz do smaku
- Pokrój jajka, ugotowaną kiełbasę, marchewki, korniszony i ziemniaki w kostkę przy pełnej prędkości.
- Wymieszaj wszystkie pokrojone w kostkę składniki z groszkiem w salaterce.
- Dopraw do smaku solą, pieprzem, pietruszką i koperkiem oraz udekoruj majonezem i śmietaną.

Konserwacja i czyszczenie (H)

- Blender ręczny oraz jego akcesoria umyj po pierwszym użyciu i każdym kolejnym wodą i detergentem.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia odłącz blender od źródła zasilania.
- Nie dopuszczaj do zamoczenia silnika (4) i przekładni (8a, 9a, 11a) wodą lub innym płynem. Urządzenie należy czyścić tylko przy użyciu wilgotnej szmatki.
- Pokrywę (10a) można myć pod bieżącą wodą. Nie zanurzaj w wodzie i nie myj w zmywarce.
- Aby ułatwić sobie czyszczenie sprzętu, można odłączyć podstawkę do przechowywania.
- Wszystkie pozostałe części można myć w zmywarce. Nie używaj środków do szorowania, gdyż może to prowadzić do zarysowania powierzchni.
- W celu wykonania kompletnego czyszczenia należy zdjąć antypoślizgowy pierścień gumowy.
- Podczas obróbki produktów o wysokiej zawartości pigmentu (np. marchewek lub kurkumy) może dojść do przebarwienia osprzętu. Przed umyciem należy takie części przetrzeć olejem jadalnym.

Gwarancja i serwis

W celu uzyskania szczegółowych informacji zapoznaj się z treścią oddzielnej broszury dotyczącej gwarancji i serwisu lub odwiedź witrynę www.braunhousehold.com.

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

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

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

Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
Blender nie działa	Brak zasilania.	Sprawdzić, czy urządzenie jest podłączone do zasilania. Sprawdzić bezpiecznik / wyłącznik obwodu w domowej instalacji elektrycznej. Jeśli to nie pomoże, skontaktować się z Centrum Obsługi Klienta Braun.
Światło przycisku bezpieczeństwa stale świeci się na czerwono, a światło przełącznika wyboru imode miga	Urządzenie jest przegrzane	Należy odczekać godzinę, aż ostygnie. Jest gotowe do ponownego użycia, gdy światło przełącznika wyboru imode przestanie migać, a zacznie migać światło przycisku bezpieczeństwa.
Nie da się całkowicie zamknąć pokrywki (z przekładnią).	Jedzenie utknęło pomiędzy misą FPXL i pokrywką (z przekładnią)	Otwórz pokrywkę (z przekładnią) i usuń resztki jedzenia.
	Narzędzie nie jest w pełni włożone do misy FPXL.	Obróć je ręcznie, lekko wciskając w dół, aż wskoczy do pozycji.
	Tylko urządzenie do krojenia w kostkę: urządzenie do krojenia w kostkę nie jest podłączone do osłony chroniącej ścianę przed zachlapaniem lub nie jest podłączone poprawnie.	Podłącz urządzenie do krojenia w kostkę do osłony chroniącej ścianę przed zachlapaniem przed umieszczeniem pokrywki (z przekładnią) w misie FP (w celu zapewnienia prawidłowego wyrównania zwróć uwagę na symbole).
	Tylko urządzenie do krojenia w kostkę: urządzenie do krojenia w kostkę jest zablokowane przez resztki jedzenia w kratce tnącej.	Otwórz urządzenie do krojenia w kostkę i usuń jedzenie z kratki.
	Brak prawidłowego połączenia	Połącz prawidłowo.
Woda w pokrywce (z przekładnią)	Pokrywka (z przekładnią) została przypadkowo zanurzona w wodzie lub umieszczona w zmywarce.	Usuń gumową wtyczkę wewnątrz sprzęgła silnika. Spuść wodę. Wymień wtyczkę. Uwaga: woda w pokrywce (z przekładnią) spowoduje uszkodzenie urządzenia. Z tego względu z opisanej metody nie wolno korzystać celowo w celu umieszczenia pokrywki (z przekładnią) w zmywarce.
Woda w jednym z narzędzi (narzędzie do ciasta, hak do wyrabiania ciasta, ostrze lub oś tarczy)	Nieszczelność określonego narzędzia	Skontaktuj się z centrum serwisowym firmy Braun w celu dokonania wymiany.

Český

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

Před použitím

Před použitím přístroje si pečlivě a kompletně přečtěte pokyny pro uživatele a uschovejte je pro příští potřebu. Odstraňte všechny obaly a štítky a náležitě je zlikvidujte.

Pozor

- Nože jsou velmi ostré! Abyste předešli poranění, zacházejte s noži velmi opatrně.
- Při manipulaci s ostrými řezacími noži, při vyprazdňování nádoby a během čištění je třeba dávat pozor.
- Osoby se sníženými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí mohou používat tento přístroj pouze pod dozorem nebo po instruktáži týkající se bezpečného používání přístroje, a pokud rozumí souvisejícím rizikům.
- S přístrojem si děti nesmějí hrát.
- Tento přístroj nesmějí používat děti.
- Děti by se měly udržovat v dostatečné vzdálenosti od přístroje a jeho přívodní šňůry.
- Čištění a uživatelskou údržbu by děti neměly provádět bez dozoru.
- Spotřebič vypněte nebo vytáhněte šňůru ze zásuvky vždy, když je ponechán bez dozoru a před sestavováním, rozebíráním, čištěním nebo uskladněním.
- Je-li přívodní šňůra poškozená, musí ji vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo podobně kvalifikované osoby, aby se předešlo nebezpečí.
- Před připojením k elektrické zásuvce zkontrolujte, zda napětí v elektrické síti odpovídá napětí uvedenému na přístroji.
- Tento přístroj je konstruován pouze pro používání v domácnosti a pro zpracovávání množství normálních v domácnosti.
- Nepoužívejte žádný díl v mikro-vlnné troubě.
- Očistěte před prvním použitím nebo podle potřeby všechny díly podle pokynů v části Péče a čištění.

Díly a příslušenství

1 volič imode
- a vysoká rychlost
- b nízká rychlost
- c pulzování

2 Bezpečnostní tlačítko
3 Spínač Smartspeed / variabilní rychlosti
4 Část motoru
5 Uvolňovací tlačítka EasyClick Plus
6 Hřídel ActiveBlade
7 Pohár s víčkem
8 Šlehací příslušenství
- a Převodovka
- b Metla

9 Příslušenství na pyré
- a Převodovka
- b Hřídel na pyré
- c Lopatka

10 500 ml příslušenství na sekání «mc»
- a Víko (s převodem)
- b Sekací nůž
- c Nůž na led
- d Sekací nádoba
- e Protiskluzový pryžový kroužek

11 2000 ml příslušenství robota XL s kostičkovačem «fpl»
- a Víko (s převodovkou)
- b Spojka pro část motoru
- c Posunovač
- d Plnicí trubice
- e Západka víka
- f Kryt proti ostřiku
- g Nádoba robota
- h Protiskluzový pryžový kroužek
- i Sekací nůž
- j Kryt sekacího nože
- k Nástavec k hnětení těsta (FP)
- l Hnětací hák (Kostičkovač)
- m Ostří kostičkovače
- n Podstavec kostičkovače
- o Čisticí posunovač
- p Držák vložky
  - (i) Krájecí vložka (jemná, hrubá)
  - (i) Strouhací vložky (jemná, hrubá)
  - (iii) Vložka Julienne

q Kotouč na hranolky
r Osa kotouče
12 Stojan pro uložení

Jak používat přístroj

Spínač Smartspeed pro variabilní rychlosti

Jedno stisknutí, všechny rychlosti. Čím více stisknete, tím vyšší je rychlost. Čím vyšší je rychlost, tím rychlejší a jemnější jsou výsledky mixování a sekání.

Obsluha jednou rukou: spínač Smartspeed (3) umožňuje zapnout přístroj a ovládat rychlost jednou rukou.

Obsluha ručního mixéru
První použití: Odstraňte přepravní pojistku z části motoru (4) zatažením za červený pásek.

Zapnutí (A)

Přístroj se dodává s voličem imode (1) a bezpečnostním tlačítkem (2) pro uvolnění regulátoru Smartspeed (3). Řiďte se pokyny ke spuštění přístroje:

- Stisknutím stříbrné části nahoře můžete zvolit jeden ze 3 různých režimů imode (vysoká rychlost, nízká rychlost, pulzování).
- Pomocí 3 režimů se můžete rozhodnout, jak zpracovávat potraviny. Světlo voliče imode svítí bíle ke zobrazení zvoleného režimu.
- Vysoká rychlost (1a) vám dává k dispozici plnou rychlost. Je to standardní poloha režimu.
- Nízká rychlost (1b) snižuje rychlost, dokonce i když úplně tisknete regulátor Smartspeed.
- Pulzní režim (1c) lze použít k rozmixování větších kousků potravin nebo k uhlídání struktury potravin při sekání. Stiskněte regulátor Smartspeed pro krátká vyvinutí síly.
- Po zvolení režimu stiskněte palcem bezpečnostní tlačítko (2).
- Bezprostředně stiskněte spínač Smartspeed a nastavte požadovanou rychlost.
  POZNÁMKA: Nestiskne-li se spínač Smartspeed do 2 sekund, nelze přístroj z bezpečnostních důvodů zapnout. Světlo bezpečnostního tlačítka bude blikat červeně. Pro zapnutí přístroje začněte znovu prvním krokem.
- Během provozu nemusíte držet bezpečnostní tlačítko stisknuté.

Kontrolka	Přístroj / provozní stav
Světlo bezpečnostního tlačítka Blikající červená	Přístroj je připravený k použití.
Světlo bezpečnostního tlačítka Vyp	Přístroj je uvolněný (uvolňovací tlačítko spínače je stisknuté) a lze jej zapnout.
Režim Standby po 10 minutách. Všechna světla se vypnou.	Přístroj je opět aktivní po stisknutí nějakého tlačítka.
Světlo bezpečnostního tlačítka trvale červená a blikající všechna světla voliče imode	Přístroj je přehřátý. Nechte přístroj jednu hodinu vychladnout. Přístroj je opět připravený k použití, když přestane blikat světlo voliče imode a bliká světlo bezpečnostního tlačítka.

Hřídel ActiveBlade (B)

Ruční mixér je opatřený hřídelem ActiveBlade, který umožňuje vysunout nůž do spodní části zvonu. Nastavení se provádí automaticky tlakem potřebným při mixování, hodí se zvláště k mixování tvrdých potravin, např. syrového ovoce a zeleniny.

Rovněž se skvěle hodí k přípravě dipů, omáček, salátových dresinků, polévek, kojenecké stravy a také nápojů, smoothies a mléčných koktejlů.

Pro nejlepší výsledky používejte nejvyšší rychlost.

Sestavení a obsluha
- Připevněte hřídel ActiveBlade (6) k části motoru tak, aby zaklapl.
- Umístěte hřídel ActiveBlade do směsi, která se má mixovat. Poté zapněte přístroj podle výše uvedeného popisu.
- Rozmixujte přísady do požadované konzistence jemnými pohyby nahoru a dolů. V závislosti na působícím tlaku se hřídel ActiveBlade stlačí a nůž se vysune.
- Po použití odpojte ruční mixér od sítě a stiskněte uvolňovací tlačítka EasyClick Plus (5) pro sejmutí hřídele ActiveBlade.

Pozor
- Nenechte tekutiny nebo přísady přesáhnout zelenou rysku mixovacího hřídele.
- Při použití přístroje k přípravě pyré z horkých potravin v pánvi nebo hrnci sejměte pánev nebo hrnec z tepelného zdroje a ujistěte se, že tekutina nevře. Nechte horké potraviny trochu vychladnout, abyste zabránili riziku opaření.
- Nenechte ruční mixér usazený v horkém hrnci na panelu sporáku, když jej nepoužíváte.
- Neoškrabujte hřídel ActiveBlade o spodek pánví a hrnců.
- Nepracujte nepřetržitě déle než 2 minuty.
- Před pokračováním ve zpracovávání nechte přístroj 5 minuty vychladnout.

Příklad receptu: Majonéza
250 g oleje (např. slunečnicový olej)
1 vejce a 1 vaječný žloutek navíc
1–2 polévková lžíce octa
sůl a pepř pro ochucení

- Vložte všechny přísady (při pokojové teplotě) do poháru ve výše uvedeném pořadí.
- Vložte ruční mixér na dno poháru. Mixujte rychlostí Turbo, dokud olej nezačne emulgovat.
- Se stále běžícím ručním mixérem pomalu zvedněte hřídel ke hladině směsi a zpět dolů pro zapracování zbytku oleje.
  POZNÁMKA: Doba zpracování: přibl. 1 minuta pro saláty a až 2 minuty pro hustší majonézu (např. pro namáčení).

Šlehací příslušenství (B)

Používejte metlu pouze ke šlehání krému, vaječných bílků, výrobě piškotových buchet a hotových dezertů.

Sestavení a obsluha

- Připevněte metlu (8b) k převodovce (8a).
- Zarovnejte těleso motoru se sestaveným nástavcem a zatlačte díly do sebe tak, aby zaklaply.
- Po použití odpojte přístroj od sítě a stiskněte uvolňovací tlačítka EasyClick Plus pro sejmutí části motoru. Poté vytáhněte metlu z převodovky.
- Nepracujte nepřetržitě déle než 3 minuty.
- Před pokračováním ve zpracovávání nechte přístroj 3 minuty vychladnout.

Rady pro co nejlepší výsledky

- Pohybujte metlou ve směru hodinových ručiček a držte ji v lehkém náklonu.
- Pro zabránění rozstřiku začněte pomalu a používejte šlehací nástavec v hlubokých nádobách nebo hrncích.
- Vložte metlu do nádoby a teprve poté zapněte přístroj.
- Před šleháním vaječných bílků se vždy ujistěte, že jsou metla a mísicí nádoba zcela čisté a prosté tuku. Šlehejte maximálně 4 vaječné bílky.

Příklad receptu: Šlehačka
400 ml chlazené smetany (min. 30% obsah tuku, 4 - 8 °C)

- Začněte nízkou rychlostí (lehký tlak na spínač) a zvyšujte rychlost (větší tlak na spínač) během šlehání.
- Vždy používejte čerstvou chlazenou smetanu pro dosažení většího a stabilnějšího objemu při šlehání.

Příslušenství na pyré (C)

Příslušenství na pyré lze použít k rozmačkávání vařené zeleniny a ovoce, např. brambor, sladkých brambor, rajčat, švestek a jablek.

Před použitím

- Nerozmačkávejte tvrdé nebo neuvařené potraviny, může to poškodit přístroj.
- Oloupejte a odstraňte pecky nebo tvrdé části, ovoce/zeleninu uvařte a zceďte, poté rozmačkávejte.

Sestavení a obsluha

- Připevněte převodovku (9a) k hřídeli (9b) otáčením ve směru hodinových ručiček, dokud nezaklapne na místě.
- Otočte příslušenství na pyré spodní částí nahoru a připevněte lopatku (9c) přes středový náboj a otočte jí proti směru hodinových ručiček. (Není-li převodovka správně připevněná, nelze lopatku zajistit na místě).
- Zarovnejte sestavené příslušenství na pyré s tělesem motoru a zaklapněte obě části do sebe. Zapojte zástrčku.
- Ponořte mačkací nástavec do přísad a zapněte přístroj.
- Pohybujte mačkacím nástavcem lehce nahoru a dolů skrz přísady, dokud nedosáhnete požadované konzistence.
- Uvolněte spínač Smartspeed a ujistěte se, že se příslušenství na pyré zcela zastavilo, než je vyjmete z pokrmu.
- Po použití odpojte přístroj od sítě. Sejměte lopatku (9c) otočením ve směru hodinových ručiček.
- Stiskněte uvolňovací tlačítka EasyClick Plus pro sejmutí příslušenství na pyré z části motoru. Oddělte převodovku od hřídele otočením proti směru hodinových ručiček.

Pozor

- Nikdy nepoužívejte příslušenství na pyré v hrnci nad přímým teplem.
- Vždy sejměte hrnec z plotny a nechte lehce vychladnout.
- Postavte hrnec nebo nádobu na stabilní rovný povrch a volnou rukou jej přidržte.
- Neklepejte příslušenstvím na pyré o bok nádoby na vaření během používání nebo po něm. Seškrabte zbytky potravin škrabkou.
- Pro dosažení co nejlepších výsledků neplňte hrnec nebo nádobu potravinami více než do poloviny.
- Nepracujte nepřetržitě déle než 1 minut.
- Před pokračováním ve zpracovávání nechte přístroj 4 minuty vychladnout.

Příklad receptu: Bramborová kaše
1 kg vařených brambor
200 ml teplého mléka

- Vložte brambory do nádoby a mačkejte je 30 sekund (3/4 dráhy tlačítka Smartspeed)
- Přidejte mléko. Pokračujte v mačkání dalších 30 sekundy.

Příslušenství na sekání (D)

Sekáček (10) se skvěle hodí k sekání masa, tvrdého sýru, cibule, bylin, česneku, zeleniny, chleba, sucharů a ořechů.

Použijte sekáček «mc» (10) pro větší množství a tvrdé potraviny.

U sekáčku «mc» nesmí množství přísad přesáhnout označení max.

Pro sekáček «hc» množství přísad nesmí přesáhnout výše než je označení max. Maximální doba provozu pro sekáček «hc»: 1 minuta pro velká množství mokrých přísad, 30 sekund pro suché nebo tvrdé přísady.
POZNÁMKA: před dalším provozem nechte interval nejméně 3 minuty (aby se zabránilo poruchám). Ihned zastavte zpracovávání, pokud rychlost motoru klesne anebo dochází k silným vibracím.

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

Před použitím
- Pro snadnější sekání nakrájejte potraviny na malé kousky.
- Odstraňte kosti, šlachy a chrupavky z masa, aby se nepoškodily nože.
- Ujistěte se, že je protiskluzový pryžový kroužek (10e) připevněný na spodku sekací nádoby.

Sestavení a obsluha
- Opatrně sejměte plastový kryt z nože.
- Nože (10b/10c) jsou velmi ostré! Držte je vždy za horní plastovou část a zacházejte s nimi opatrně.
- Umístěte nůž na středový kolík sekací nádoby (10d). Stlačte jej dolů a otočte tak, aby se zajistil na místě.
- Naplňte sekáček potravinami a přiložte víko (10a).
- Pro drcení ledu použijte speciální nůž na led (10c).
- Pro dosažení dobrých výsledků naplňte až 5 kostek ledu do sekáčku «mc» a sekejte 10-15 sekund.
- Zarovnejte sekáček s částí motoru (4) a zaklapněte je do sebe.
- Pro provoz sekáčku zapněte přístroj. Během zpracovávání držte část motoru jednou rukou a sekací nádobu druhou.
- Vždy sekejte tvrdší potraviny (např. parmazán) plnou rychlostí.
- Po dokončení sekání odpojte přístroj od sítě a stiskněte uvolňovací tlačítka EasyClick Plus (5) pro sejmutí části motoru.
- Zvedněte víko. Před vysypáním obsahu nádoby opatrně vyjměte nůž. Pro vyjmutí nůž lehce otočte a poté jej vytáhněte.

Pozor
- Nepoužívejte příslušenství na sekání ke zpracovávání nadměrně tvrdých potravin, například nevyloupaných ořechů, ledových kostek, kávových zrnek, zrn nebo tvrdého koření, např. muškátového ořechu. Zpracovávání těchto potravin by mohlo poškodit nože.
- Pouze příslušenství na sekání «mc» (10) se speciálním nožem na led (10c) je dovoleno pro drcení ledových kostek.
- Při použití přístroje k přípravě pyré z horkých potravin se ujistěte, že tekutina nevře. Nechte horké potraviny trochu vychladnout, abyste zabránili riziku opaření.
- Nikdy nedávejte sekací nádoby do mikrovlnné trouby.

«hc» Przykładowy przepis: Suszone śliwki z miodem (jako nadzienie do naleśników lub pasta)
50 g švestek
75 g krémového medu
70 ml vody (ochucené vanilkou)
- Naplňte sekací nádobu «hc» švestkami a krémovým medem.
- Uložte při teplotě 3 °C v ledničce na dobu 24 hodin.
- Přidejte 70 ml vody (ochucené vanilkou).
- Pokračujte v sekání dalších 1,5 sekundy při maximální rychlosti.

Používejte příslušenství na sekání «hc» (volitelné příslušenství je k dispozici v servisním středisku Braun; avšak ne v každé zemi).

Příslušenství kuchyňského robota XL s kostičkovačem

Příslušenství kuchyňského robota s kostičkovačem (11) lze použít pro:
- sekání, mixování a mísení palačinkového těsta;
- hnětení těsta a přípravu koláčového těsta, pro zpracování max. 500 g mouky (koláčové těsto lze připravovat pouze s modely obsahujícími nástavec k hnětení těsta (11k);
- krájení, strouhání, julienning a přípravu hranolek;
- sekání kostiček.

Sekání (E)
Nožem (11i) můžete sekat maso, tvrdý sýr, cibuli, byliny, česnek, zeleninu, chléb, suchary a ořechy.

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

Před použitím
- Pro snadnější sekání nakrájejte potraviny na malé kousky.
- Odstraňte kosti, chrupavky, šlachy a krupky z masa, aby se nepoškodily nože.
- Odstraňte stonky bylin a ořechové skořápky.
- Ujistěte se, že je protiskluzový pryžový kroužek (11h) připevněný na spodku nádoby robota.

Sestavení a obsluha
- Opatrně sejměte kryt ze sekacího nože (11j).
- Nůž (11i) je velmi ostrý! Držte jej vždy za horní plastovou část a zacházejte s ním opatrně.
- Umístěte nůž na středový kolík nádoby (11g).

Stlačte jej dolů a otočte tak, aby se zajistil na místě.
- Naplňte nádobu potravinami. Nasaďte kryt proti ostřiku (11f).
- Potom nasaďte víko (11a), které má slyšitelně zaklapnout.
- Vložte část motoru (4) do spojky (11b) tak, aby zaklapla.
- Zapojte přístroj do sítě a vložte posunovač (11c) do plnicí trubice (11d).
- Pro provoz kuchyňského robota přístroj zapněte. Během zpracovávání držte část motoru jednou rukou a nádobu robota za rukojeť.
- Po dokončení sekání odpojte přístroj od sítě a stiskněte uvolňovací tlačítka EasyClick Plus (5) pro sejmutí části motoru.
- Stiskněte západku víka (11e) k nadzvednutí víka. Potom sejměte víko z krytu proti ostřiku.
- Před vysypáním obsahu nádoby opatrně vyjměte nůž. Pro vyjmutí a odjištění nůž lehce otočte a poté jej vytáhněte.

Pozor
- Nepoužívejte příslušenství kuchyňského robota k sekání nadměrně tvrdých potravin, například nevyloupaných ořechů, ledových kostek, kávových zrnek, zrn nebo tvrdého koření, např. muškátového ořechu. Zpracovávání těchto potravin by mohlo poškodit nože.
- Nikdy nedávejte nádobu robota do mikrovlnné trouby.

Nožem (11i) můžete také mísit palačinkové těsto až z 500 g mouky.

Příklad receptu: Palačinkové těsto
750 ml mléka
500 g hladké mouky
4 vejce
- Nalijte mléko do nádoby a poté přidejte mouku a nakonec vejce.
- Míchejte těsto plnou rychlostí, dokud nebude hladké.

Těžší těsta nebo hnětená těsta nelze s nožem připravovat. Pro těžší těsta nebo hnětená těsta použijte nástavec k hnětení těsta nebo hnětací hák (11k/11l).

Nástavec k hnětení těsta nebo hnětací hák (E)
Obrázek E platí také (v závislosti na modelu) pro použití nástavce k hnětení těsta (11k) a hnětacího háku (11l).

Nástavec k hnětení těsta je ideální k hnětení a mísení různých těst, např. kynutého nebo pečivového a k mísení třených těst.

Hnětací hák je ideální k hnětení různých druhů těsta, např. kynutého nebo pečivového.

Viz průvodce zpracováním - hnětení E ohledně maximálních množství, doporučených dob a rychlostí.

Sestavení a obsluha
- Umístěte nástavec k hnětení těsta / hnětací hák na středový kolík nádoby (11g). Stlačte jej dolů a otočte tak, aby se zajistil na místě.
- Naplňte do nádoby mouku (max. 500 g), poté přidejte ostatní přísady kromě tekutin.
- Zapněte přístroj na maximální rychlost.
- Přidejte tekutiny skrz plnicí trubici za běhu motoru. POZNÁMKA: Maximální doba hnětení: 1 minuta – poté nechte motor 10 minut vychladnout.

Příklad receptu: Těsto na pizzu
500 g hladké mouky
1 čajové lžičky soli
1 čajové lžičky sušeného droždí
10 polévkových lžic olivového oleje
300 ml vody (vlažné)
- Vložte všechny přísady kromě vody do nádoby a začněte s hnětením.
- Přidejte vodu skrz plnicí trubici za běhu motoru.

Příklad receptu: Sladké pečivo
500 g hladké mouky
340 g nesoleného másla (studené/tvrdé, malé kousky)
160 g cukru
2 vanilkového cukru
2 malé vejce
2 špetku soli
- Vložte máslo a cukr do nádoby a začněte s hnětením. Pro dobrý výsledek použijte studené máslo.
- Přidejte mouku a zbytek přísad.
- Nadměrným hnětením se těsto stane příliš měkkým. Zastavte hnětení krátce poté, co těsto vytvořilo kouli.
- Zchlaďte těsto v ledničce půl hodiny před zpracováním.

Příklad receptu FPXL: Koláčové těsto
500 g hladké mouky
200 g cukru
200 g nesoleného másla (studené/tvrdé, malé kousky)
3 vejce
1 vanilkového cukru
1 prášek do pečiva
200 ml mléka
- Do nádoby dejte mouku a všechny ostatní přísady kromě mléka a začněte s hnětením.
- Postupně přidávejte mléko během hnětení, až se vytvoří rovnoměrná hmota.

Příklad receptu - kostičkovač: Sladké kynuté těsto
500 g hladké mouky
80 g cukru
80 g nesoleného másla (studené/tvrdé, malé kousky)
1 vejce
7 g droždí
375 ml mléka
- Do nádoby dejte mouku a všechny ostatní přísady kromě mléka a začněte s hnětením.

- Postupně přidávejte mléko během hnětení a pomalu pokračujte v hnětení těsta, až se vypracované těsto nelepí na okraje nádoby.
- Nechte těsto 2 hodiny kynout na teplém místě.

Krájení / strouhání / Julienne / hranolky (F)
Použijte jemné a hrubé krájecí vložky (i) pro nakrájení syrového ovoce a zeleniny na jemné, tenké kousky; např. okurky, cibule, houby, jablka, mrkve, ředkvičky, brambory, cukety a zelí.

Použijte jemné a hrubé strouhací vložky (ii) ke strouhání potravin jako jablek, mrkví, brambor, řepy, zelí, tvrdého sýra (jako parmezán).

Použijte vložku julienne (iii) k nakrájení ovoce a zeleniny na jemné nudličky.

Použijte kotouč na hranolky (11q) pro přípravu hranolek.

Viz průvodce zpracováním G ohledně doporučených rychlostí.

Sestavení a obsluha
- Sáhněte prsty do otvorů držáku vložky (11p) nebo kotouče na hranolky (11q) a připojte osu kotouče (11r) a otáčejte ji doleva, až zaklapne.
- Pro krájení a strouhání umístěte vložku do držáku vložky (11p) a zaklapněte ji do správné polohy. Ujistěte se, že vložka je správně vložena do držáku vložky a nevyčnívá. Umístěte sestavený držák vložky nebo kotouč na hranolky na středový kolík nádoby a otočte tak, aby zaklapl na místě.
- Nasaďte kryt proti ostřiku (11f) na nádobu a nasaďte víko (11a), které má slyšitelně zaklapnout.
- Vložte část motoru do spojky tak, aby zaklapla.
- Zapojte přístroj do sítě a vložte potraviny ke zpracování do plnicí trubice.
- Pro co nejlepší hranolky vložte 3-4 brambory (podle velikosti) do plnicí trubice víka při vypnutém motoru.
- Zapněte přístroj. Je-li přístroj zapnutý, nesahejte nikdy do plnicí trubice. K podávání potravin vždy použijte posunovač.
- Po použití odpojte přístroj od sítě a stiskněte uvolňovací tlačítka EasyClick Plus pro sejmutí části motoru.
- Stiskněte západku víka (11e) k nadzvednutí víka. Potom sejměte víko z krytu proti ostřiku.
- Před vysypáním obsahu nádoby opatrně vyjměte držák vložky nebo kotouč na hranolky. K vyjmutí držáku vložky nebo kotouče na hranolky jimi lehce otáčejte a potom sáhněte prsty do otvorů a vyjměte je.
- Chcete-li vyjmout vložku, stlačte ji na jednom konci, který vyčnívá na spodku držáku vložky.
- Maximální zpracovávané množství odpovídá směrné hodnotě 5x naplněné nádoby.
- Než budete pokračovat ve zpracování, nechte přístroj 30 minut vychladnout.

Sekání kostiček (G)
Použijte kostičkovač k sekání syrové a vařené zeleniny a ovoce na malé kostičky např. na saláty, polévky a dezerty.

Viz průvodce zpracováním G ohledně doporučených rychlostí.

Před použitím
- Z ovoce odstraňte stonky a pecky. Mražené potraviny nejsou dovoleny, aby se zabránilo poškození nožů.
- Ujistěte se, že je protiskluzový pryžový kroužek (11h) připevněný na spodku nádoby robota.

Sestavení a obsluha
- Před prvním použitím opatrně odstraňte papírový kryt z ostří kostičkovače (11m) a zlikvidujte jej.
- Umístěte ostří kostičkovače na středový čep podstavce kostičkovače (11n) a tiskněte je dolů tak, že zapadne na místo.
- Kryt proti ostřiku a smontovanou jednotku kostičkovače vzájemně vyrovnejte podle označení a otáčejte jimi proti směru hodinových ručiček, až jsou jednotky spojeny.
- Umístěte smontovaný kostičkovač pod nádobu a nasaďte víko, až zaklapne na místo.
- Vložte část motoru do spojky tak, aby zaklapla.
- Zapojte přístroj do sítě a vložte potraviny ke zpracování do plnicí trubice.
- Zapněte přístroj. Je-li přístroj zapnutý, nesahejte nikdy do plnicí trubice. K podávání potravin vždy použijte posunovač.
- Po použití odpojte přístroj od sítě a stiskněte uvolňovací tlačítka EasyClick Plus pro sejmutí části motoru.
- Stiskněte západku víka (11e) k nadzvednutí víka. Potom sejměte víko z krytu proti ostřiku.
- K rozebrání jednotky kostičkovače otáčejte krytem proti ostřiku ve směru hodinových ručiček až se západka otevře.
- Opatrně odstraňte ostří kostičkovače tím, že jím otáčíte a nadzvedáváte jej.
- Otočte podstavec kostičkovače směrem nahoru a použijte čisticí posunovač (11o) k odstranění zbytků.

Rady pro co nejlepší výsledky
- Vařené potraviny je potřeba nechat vychladnout před sekáním na kostičky - jsou pevnější a lepší.
- Středně tvrdý sýr jako ementál lze zpracovávat; velmi měkký nebo velmi tvrdý sýr jako mladý gouda, mozzarella nebo parmezán nelze zpracovávat.
- Když při přípravě zpracováváte různé potraviny, vždy začněte těmi nejměkčími a končete těmi nejtvrdšími. Tímto způsobem můžete zpracovat všechny potraviny, aniž byste mezitím museli čistit mřížku.
- Kostičkovač není vhodný ke zpracovávání syrového masa.
- Před zpracováním oloupejte zeleninu (především

brambory a zeleninu s tvrdou slupkou jako je dýně). Jinak se může slupka zachytit v řezací mřížce a zapříčinit časté čištění.

Pozor
- Nože jsou velmi ostré. Dotýkejte se dílů pouze u plastových částí.
- Nepoužívejte příslušenství kuchyňského robota s kostičkovačem ke zpracování nadměrně tvrdých potravin, například nevyloupaných ořechů, ledových kostek, kávových zrnek, zrn nebo tvrdého koření, např. muškátového ořechu. Zpracovávání těchto potravin by mohlo poškodit nože.
- Nádobu vyprázdněte dříve než se zcela naplní.
- Po zpracování mastných potravin může být ostří kostičkovače kluzké. Buďte velmi opatrní při jeho vyjímání.
- Čisticí posunovač lze použít pouze ze spodní strany podstavce kostičkovače. Používání ze shora by mohlo poškrábat plastové části čisticího posunovače.
- Nikdy nedávejte nádobu robota do mikrovlnné trouby.
- Maximální zpracovávané množství odpovídá směrné hodnotě 5x naplněné nádoby.
- Než budete pokračovat ve zpracování, nechte přístroj 30 minut vychladnout.

Příklad receptu: Salát «Olivier»
6 vařených, vychladlých brambor
150 g ohřívané uzeniny
6 natvrdo uvařených vajec
2 vařené mrkve
4 nakládané okurky
1 plechovka hrášku
400 g majonézy
200 g kysané smetany
Petrželka a kopr
sůl a pepř pro ochucení
- Vejce, ohřívanou uzeninu, mrkve, nakládané okurky a brambory nasekejte na kostičky s plnou rychlostí.
- Všechny na kostičky nasekané přísady smíchejte s hráškem v salátové míse.
- Ochuťte solí, pepřem, petrželkou a koprem a promíchejte s majonézou a kysanou smetanou.

Péče a čištění (H)

- Před prvním použitím a vždy po každém použití ruční mixér a vhodné příslušenství důkladně očistěte vodou a prostředkem na mytí nádobí.
- Před čištěním odpojte ruční mixér od sítě.
- Neponořujte část motoru (4) ani převodovky (8a, 9a, 11a) do vody nebo jiné kapaliny. Čistěte je pouze vlhkou tkaninou.
- Víko (10a) lze opláchnout pod tekoucí vodou. Neponořujte do vody ani nevkládejte do myčky na nádobí.
- Pro lepší čištění je možné rozmontovat stojan pro uložení.
- Všechny ostatní díly lze mýt v myčce na nádobí. Nepoužívejte abrazivní čističe, které by mohly poškrábat povrch.
- Pro zvláště důkladné vyčištění můžete sejmout protiskluzové pryžové kroužky ze spodku nádob.
- Při zpracovávání potravin s vysokým obsahem barviva (např. mrkev nebo kurkuma) může příslušenství změnit barvu. Otřete tyto díly před čištěním rostlinným olejem.

Záruka a servis

Pro podrobné informace viz samostatný záruční a servisní dokument nebo navštivte www.braunhousehold.com .

Konstrukční specifikace a uživatelský návod podléhají změnám bez předchozího upozornění.

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

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

Průvodce odstraňováním poruch

Problém	Potenciální příčiny	Řešení
Ruční mixér nefunguje	Chybí napájení	Zkontrolujte, zda je přístroj připojený k el. síti. Zkontrolujte jistič / pojistky ve vašem bytě. Pokud nic z výše uvedeného nepomůže, kontaktujte servis Braun.
Světlo bezpečnostního tlačítka trvale červená a blikající všechna světla voliče imode	Přístroj je přehřátý	Nechte přístroj jednu hodinu vychladnout. Přístroj je opět připravený k použití, když přestane blikat světlo voliče imode a bliká světlo bezpečnostního tlačítka.
Víko (s převodovkou) nelze úplně zavřít	Potraviny uvízly mezi nádobou FPXL a víkem (s převodovkou)	Otevřete víko (s převodovkou) a odstraňte zbytky potravin
	Nástroj není úplně vložen do nádoby FPXL	Rukou otáčejte nástrojem a přitom lehce tlačte dolů, dokud nezapadne na místo
	Pouze kostičkovač: Kostičkovač není spojen s krytem proti ostřiku nebo není správně napojen	Kostičkovač napojte ke krytu proti ostřiku dříve než umístíte víko (s převodovkou) do nádoby FP (pro správné umístění se řiďte symboly)
	Pouze kostičkovač: Kostičkovač je zablokovaný zbytky potravin, které uvízly v řezací mřížce	Otevřete kostičkovač a odstraňte zbytky potravin z mřížky
	Nesprávně spojeno	Díly správně vzájemně spojte
Voda ve víku (s převodovkou)	Víko (s převodovkou) bylo omylem ponořeno do vody nebo umyto v myčce nádobí	Vyjměte pryžovou zátku na vnitřní straně spojení u dílu motoru. Nechte odtéci vodu. Zátku umístěte zpět. Pozor: Voda ve víku (s převodovkou) způsobí poškození přístroje. Proto tato metoda nesmí být používána ke stálému mytí víka (s převodovkou) v myčce nádobí.
V některé části nástrojů je voda (nástavec k hnětení těsta, hnětací hák, nůž nebo osa kotouče)	Netěsnost u příslušného nástroje	Kontaktujte servisní středisko Braun kvůli výměně

Slovenský

Naše produkty sa vyrábajú tak, aby spĺňali tie najprísnejšie štandardy kvality, funkčnosti a dizajnu. Pevne veríme, že obsluha spotrebiča Braun bude pre vás príjemným zážitkom.

Pred použitím

Pred použitím spotrebiča si pozorne prečítajte celé pokyny pre používateľa a uschovajte si ich pre referenciu do budúcnosti. Odstráňte všetok baliaci materiál a štítky a náležite ich zlikvidujte.

Upozornenie

- Ostrie je mimoriadne ostré! Zaobchádzajte s ním veľmi opatrne, aby ste sa neporanili.
- Pri manipulácii s ostrými reznými čepeľami, vysypaní misky a počas čistenia buďte opatrní.
- Toto zariadenie môžu používať osoby s obmedzenými fyzickými, vnemovými alebo mentálnymi schopnosťami, prípade osoby s nedostatočnými skúsenosťami a znalosťami, ak na ne dohliada iná osoba, prípadne boli zaškolení v používaní zariadenia bezpečným spôsobom a porozumeli nebezpečenstvám, ktoré im hrozia.
- Deti sa nesmú hrať s prístrojom.
- Toto zariadenie nie je určené na použitie deťmi.
- Deti sa musia zdržiavať v dostatočnej vzdialenosti od prístroja a jeho hlavného napájacieho kábla.
- Čistenie ani bežnú údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- Ak je prístroj bez dozoru, vypnite ho. Pred zložením, rozložením, čistením alebo uložením prístroja vytiahnite elektrickú zástrčku.
- Ak je napájací kábel poškodený, je v záujme zachovania bezpečnosti používateľa, aby ho výrobca, jeho zákaznícky servis alebo podobne kvalifikovaný personál vymenil.
- Pred zapojením prístroja do elektrickej zásuvky skontrolujte, či napätie v sieti zodpovedá napätiu uvedenému na prístroji.
- Tento spotrebič je navrhnutý výlučne pre použitie v domácnosti a pre spracovávanie normálnych množstiev v domácnosti.
- Žiadnu časť nepoužívajte v mikrovlnnej rúre.
- Pred uporabo ustrezno očistite vse dele ter pri tem upoštevajte navodila v razdelku Nega in čiščenje.

Diely a príslušenstvo

1 Volič režimov imode
  a Režim s vysokou rýchlosťou
  b Režim s nízkou rýchlosťou
  c Impulz
2 Bezpečnostné tlačidlo
3 Spínač inteligentných/premenlivých otáčok
4 Diel motora
5 Uvoľňovacie tlačidlá EasyClick Plus
6 Hriadeľ ActiveBlade
7 Kadička s vekom
8 Doplnková metlička
  a Prevodovka
  b Metlička
9 Príslušenstvo na pyré
  a Prevodovka
  b Hriadeľ na pyré
  c Lopatka
10 500 ml doplnkový krájač «mc»
  a Veko (s prevodom)
  b Čepeľ na krájanie
  c Čepeľ na ľad
  d Miska krájača
  e Protišmykový gumený kruh
11 2000 ml doplnkový kuchynský robot XL so sekáčikom «fpl»
  a Veko (s prevodovkou)
  b Spojka pre diel motora
  c Piest
  d Prívodná trubica
  e Západka veka
  f Ochranný kryt proti postriekaniu
  g Miska kuchynského robota
  h Protišmykový gumený kruh
  i Čepeľ na krájanie
  j Kryt čepele na krájanie
  k Nástroj na cesto (KR)
  l Hák na miesenie (sekáčik)
  m Čepeľ sekáčika
  n Základňa sekáčika
  o Posúvač na čistenie

p Držiak nástavca
(i) Nástavec na krájanie (jemné, hrubé)
(i) Nástavec na drvenie (jemné, hrubé)
(iii) Nástavec Julienne
q Kotúč na prípravu hranolčekov
r Hriadeľ kotúča
12 Odkladací stojan

Obsluha spotrebiča

Spínač inteligentných otáčok pre variabilné otáčky

Jedno stlačenie, všetky otáčky. Čím viac stlačíte, tým vyššie budú otáčky. Čím vyššie sú otáčky, tým rýchlejšie a jemnejšie budú výsledky mixovania a krájania.

Obsluha jednou rukou: spínač inteligentných otáčok (3) vám umožňuje zapnúť spotrebič a ovládať otáčky jednou rukou.

Obsluha ručného mixéra
Prvé použitie: Odstráňte prepravnú zámku z dielu motora (4) potiahnutím za červený pásik.

Zapnutie (A)

Spotrebič sa dodáva s voličom režimov imode (1) a bezpečnostným tlačidlom (2) na uvoľnenie spínača Smartspeed (3). Pri spustení zariadenia postupujte podľa pokynov:

- Stlačením striebornej časti na vrchu si môžete vybrať jeden z 3 rôznych režimov imode (vysoká rýchlosť, nízka rýchlosť, impulz).
- Pomocou 3 režimov sa môžete rozhodnúť, ako chcete spracovať potraviny. Indikátor voliča režimov imode svieti nabielo a zobrazuje zvolený režim.
- Režim s vysokou rýchlosťou (1a) vám poskytuje plnú rýchlosť. Je to štandardná poloha režimu.
- Režim s nízkou rýchlosťou (1b) znižuje rýchlosť, keď úplne stlačíte spínač Smartspeed.
- Režim impulzu (1c) sa dá použiť na rozdelenie väčších kusov potravín alebo na ovládanie textúry potravín pri sekaní. Stlačením prepínača Smartspeed vytvoríte krátke impulzy.
- Po výbere režimu palcom stlačte bezpečnostné tlačidlo (2).
- Okamžite stlačte spínač inteligentných otáčok a nastavte požadované otáčky.
  POZNÁMKA: Ak sa spínač inteligentných otáčok nestlačí do 2 sekúnd, spotrebič nie je možné zapnúť z bezpečnostných dôvodov. Indikátor na bezpečnostnom tlačidle bude blikať načerveno. Ak chcete spotrebič znova zapnúť, postup uvedenia do prevádzky zopakujte od prvého kroku.
- Počas prevádzky nie je potrebné držať stlačené bezpečnostné tlačidlo.

Indikátor	Spotrebič/prevádzkový stav
Indikátor bezpečnostného tlačidla bliká načerveno	Spotrebič je pripravený na používanie.
Indikátor bezpečnostného tlačidla nesvieti	Spotrebič je uvoľnený (prepínacie tlačidlo uvoľnenia je stlačené) a dá sa zapnúť.
Pohotovostný režim po 10 minútach. Všetky indikátory zhasnú.	Zariadenie je opäť aktívne, ak stlačíte ktorékoľvek tlačidlo
Indikátor bezpečnostného tlačidla svieti načerveno a všetky indikátory voliča režimov imode blikajú	Zariadenie je prehriate. Zariadenie nechajte vychladnúť počas jednej hodiny. Zariadenie je pripravené na ďalšie použitie, keď indikátor voliča režimov imode prestane blikať a indikátor bezpečnostného tlačidla bliká.

Hriadeľ ActiveBlade (B)

Ručný mixér je vybavený hriadeľom ActiveBlade, ktorý umožňuje nožu vysunúť sa ku dnu zvona. Toto nastavenie prebieha automaticky na základe tlaku potrebného pri mixovaní a tento režim je vhodný obzvlášť na mixovanie tvrdých potravín, ako napr. surového ovocia a zeleniny.

Taktiež je ideálny na prípravu dipov, omáčok, dresingov na šalát, polievok, jedál pre kojencov, ako aj nápojov, smoothie a mliečnych kokteilov.

Na dosiahnutie optimálnych výsledkov použite maximálne otáčky.

Montáž a obsluha
- Hriadeľ ActiveBlade (6) nasaďte na diel motora tak, aby zaznelo cvaknutie.
- Hriadeľ ActiveBlade umiestnite do zmesi, ktorá sa bude mixovať. Potom zapnite spotrebič podľa vyššie uvedených pokynov.
- Ingrediencie zmixujte na požadovanú konzistenciu, pričom vykonávajte pohyb nahor a nadol. V závislosti od vyvíjaného tlaku sa hriadeľ ActiveBlade zatlačí a vysunie sa čepeľ.
- Po použití odpojte ručný mixér a stlačením uvoľňovacích tlačidiel EasyClick Plus (5) odpojte hriadeľ ActiveBlade.

Pozor
- Nedovoľte, aby kvapalina a ingrediencie presiahli zelenú rysku na hriadeli mixéra.
- Ak spotrebič používate na prípravu pyré z horúcich potravín v panvici alebo hrnci, panvicu alebo hrniec dajte dolu z ohňa a skontrolujte, či

kvapalina nevrie. Horúcu potravinu nechajte mierne vychladnúť, aby nemohlo dôjsť k popáleniu.
- Keď sa ručný mixér nepoužíva, nenechávajte ho položený na horúcom hrnci na varnej platni.
- Nedovoľte, aby hriadeľ ActiveBlade poškriabal dná panvíc a hrncov.
- Nepracujte bez prerušenia dlhšie ako 2 minúty.
- Pred pokračovaním v spracovaní nechajte spotrebič 5 minúty chladnúť.

Príklad receptu: Majonéza
250 g oleja (napr. slnečnicový olej)
1 vajce a ešte 1 vaječný žĺtok
1 – 2 polievkové lyžice octu
soľ a korenie na ochutenie
- Všetky ingrediencie (pri izbovej teplote) dajte do nádoby vo vyššie uvedenom poradí.
- Ručný mixér umiestnite na dno nádoby. Mixujte pri rýchlosti Turbo, kým sa z oleja nezačne tvoriť emulzia.
- Ručný mixér nechajte spustený a hriadeľ pomaly dvíhajte k hornému okraju zmesi a späť nadol, aby ste zapracovali aj zvyšok oleja.
  POZNÁMKA: Čas prípravy: približne 1 minúta v prípade šalátov a do 2 minút pre hustejšiu majonézu (napr. na dip).

Doplnková metlička (B)

Metličku používajte len na šľahanie smotany, vaječných bielkov, prípravu bublaniny a dezertov vo forme polotovarov.

Montáž a obsluha
- Nasaďte metličku (8b) na prevodovku (8a).
- Teleso motora zarovnajte so zmontovanou násadou metličky a jednotlivé diely tlačte k sebe, kým sa neozve cvaknutie.
- Po použití odpojte od elektriny a diel motora odpojte uvoľňovacími tlačidlami EasyClick Plus. Potom metličku vytiahnite von z prevodovky.
- Nepracujte bez prerušenia dlhšie ako 3 minúty.
- Pred pokračovaním v spracovaní nechajte spotrebič 3 minúty chladnúť.

Tipy pre optimálne výsledky
- Metličkou pohybujte v smere hodinových ručičiek a držte ju mierne naklonenú.
- Ak chcete zabrániť vyšplechovaniu, začnite pomaly a násadu metličky používajte v hlbokých nádobách alebo hrncoch.
- Metličku dajte do misky a až potom zapnite spotrebič.
- Pred šľahaním vaječných bielkov sa vždy uistite, že metlička a miska na mixovanie sú dokonale čisté a nie sú mastné. Nikdy nešľahajte viac ako 4 vaječné bielky.

Príklad receptu: Šľahačka
400 ml vychladenej smotany (min. 30 % obsah tuku, 4 – 8 °C)
- Šľahať začnite na nízkych otáčkach (nízky tlak na spínači) a otáčky zvyšujte (väčší tlak na spínači).
- Vždy používajte čerstvo vychladenú smotanu, aby ste dosiahli väčší a stálejší objem pri šľahaní.

Príslušenstvo na prípravu pyré (C)

Príslušenstvo na prípravu pyré je možné použiť na roztlačenie uvarenej zeleniny a ovocia, ako sú zemiaky, bataty, rajčiny, slivky a jablká.

Pred použitím
- Pyré nepripravujte z tvrdých alebo nevarených potravín, pretože tým môžete poškodiť spotrebič.
- Zeleninu a ovocie ošúpte a odstráňte kôstky a tvrdé časti. Uvarte ich, potom ich sceďte a až následne z nich pripravujte pyré.

Montáž a obsluha
- Prevodovku (9a) upevnite k hriadeľu (9b) tak, že ju otočíte v smere hodinových ručičiek, kým cvaknutím nezapadne na miesto.
- Otočte príslušenstvo na prípravu pyré hore nohami a upevnite lopatku (9c) cez stredový náboj a lokalizujte ho otáčaním proti smeru otáčania hodinových ručičiek. (Ak prevodovka nie je správne nasadená, lopatka sa nebude dať zaistiť na svojom mieste).
- Zmontované príslušenstvo na prípravu pyré zarovnajte s telesom motora a obidva diely nechajte zapadnúť dohromady. Pripojte.
- Násadu na prípravu pyré ponorte do ingrediencií a zapnite spotrebič.
- Pomocou jemných pohybov nahor a nadol pohybujte násadou na prípravu pyré ponorenou do ingrediencií, kým sa nedosiahne požadovaná textúra.
- Uvoľnite spínač inteligentných otáčok a pred vybratím z potraviny sa uistite, že príslušenstvo na prípravu pyré sa úplne prestalo otáčať.
- Po použití spotrebič odpojte od zdroja napájania. Odstráňte lopatku (9c) otáčaním v smere hodinových ručičiek.
- Stlačením uvoľňovacích tlačidiel EasyClick Plus odpojte príslušenstvo na prípravu pyré od dielu motora. Oddeľte prevodovku od hriadeľa otáčaním proti smeru hodinových ručičiek.

Pozor
- Nikdy nepoužívajte príslušenstvo na prípravu pyré na panvici nad priamym zdrojom tepla.
- Panvicu vždy odložte zo zdroja tepla a nechajte ju mierne vychladnúť.
- Panvicu alebo misku postavte na stabilný a plochý podklad a prichyťte ju voľnou rukou.
- Počas alebo po použití neoklepávajte príslušenstvo na pyré o bočnú stranu nádoby na varenie. Na zoškrabanie zvyškov potravín použite varešku.
- Na dosiahnutie najlepších výsledkov počas

roztláčania nikdy nenapĺňajte panvicu ani misku potravinami viac ako do polovice.
- Nepracujte bez prerušenia dlhšie ako 1 minút.
- Pred pokračovaním v spracovaní nechajte spotrebič 4 minúty chladnúť.

Príklad receptu: Zemiakové pyré
1 kg uvarených zemiakov
200 ml teplého mlieka
Zemiaky dajte do misky a roztláčajte ich 30 sekúnd (spínač inteligentných otáčok držte stlačený na 3/4 záberu).
- Pridajte mlieko. Pokračujte v roztláčaní ďalších
- 30 sekúnd.

Doplnkový krájač (D)

Krájač (10) je ideálny na krájanie mäsa, tvrdého syra, cibule, byliniek, cesnaku, zeleniny, chleba, krekrov a orechov.

Krájač «mc» (10) používajte na väčšie množstvá a tvrdé potraviny.

V prípade krájača «mc» neprekračujte množstvo prísad nad rysku s označením max.

Pri krájači «hc» neprekračujte množstvo prísad nad líniu max. Maximálna doba prevádzky pre krájač «hc»: 1 minútu v prípade veľkého množstva prísad s vysokým obsahom vody, 30 sekúnd v prípade suchých alebo tvrdých prísad.
POZNÁMKA: pred opätovnou prevádzkou počkajte minimálne 3 minúty (aby ste predišli zlyhaniam). Keď otáčky motora klesnú alebo začnú vznikať silné vibrácie, okamžite ukončite spracovanie.

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

Pred použitím
- Potraviny vopred nakrájajte na menšie kúsky, aby sa krájanie zjednodušilo.
- Odstráňte kosti, šľachy a chrupavky z mäsa, aby nedošlo k poškodeniu čepelí.
- Uistite sa, že protišmykový gumený kruh (10e) je nasadený na dne misky krájača.

Montáž a obsluha
- Opatrne odstráňte plastový kryt z čepele.
- Čepele (10b/10c) sú mimoriadne ostré! Vždy ich držte za hornú plastovú časť a manipulujte s nimi opatrne.
- Čepeľ umiestnite na stredový klin misky krájača (10d). Zatlačte ju nadol a otočte ju dookola, aby zapadla na miesto.
- Krájač naplňte potravinami a nasaďte veko (10a).
- Na drvenie kociek ľadu použite špeciálnu čepeľ na ľad (10c).
- Aby sa dosiahli dobré výsledky, do krájača «mc» vložte max. 5 kociek ľadu a drvte 10 až 15 sekúnd.
- Zarovnajte krájač s dielom motora (4) a zacvaknite ich dohromady.
- Ak chcete prevádzkovať krájač, zapnite spotrebič. Počas prípravy jednou rukou držte diel motora a druhou rukou misku krájača.
- Tvrdšie potraviny (napr. parmezán) vždy krájajte pri maximálnych otáčkach.
- Po dokončení krájania spotrebič odpojte od elektriny a teleso motora uvoľnite uvoľňovacími tlačidlami EasyClick Plus (5).
- Zdvihnite veko. Čepeľ opatrne vyberte skôr, než z misky vylejete obsah. Ak chcete vybrať čepeľ, zľahka ju otočte a potom ju odstráňte stiahnutím.

Pozor
- Doplnkový krájač s čepeľami na krájanie nepoužívajte na spracovanie mimoriadne tvrdých potravín, ako sú nevylúskané orechy, ľadové kocky, zrnká kávy, obilniny alebo tvrdé koreniny, ako napr. muškátový orech. Spracovanie týchto potravín môže poškodiť čepele.
- Na drvenie kociek ľadu je možné používať len «mc» (10) doplnkový krájač so špeciálnou čepeľou na ľad (10c).
- Ak spotrebič používate na výrobu pyré z horúcich potravín, uistite sa, že horúca kvapalina nevrie. Horúcu potravinu nechajte mierne vychladnúť, aby nemohlo dôjsť k popáleniu.
- Misky krájača nikdy nedávajte do mikrovlnnej rúry.

Príklad receptu «hc»: Medové sušené slivky (ako plnka do lievancov alebo nátierka)
50 g sliviek
75 g krémového medu
70 ml vody (s príchuťou vanilky)
- Naplňte misku krájača «hc» slivkami a krémovým medom.
- Uložte na 24 hodín do chladničky pri teplote 3 °C.
- Pridajte 70 ml vody (s príchuťou vanilky).
- Pokračujte v krájaní ďalších 1,5 sekundy pri maximálnej rýchlosti.

Použite krájač s čepeľami «hc» (voliteľné príslušenstvo je dostupné v servisnom stredisku spoločnosti Braun; avšak nemusí byť dostupné v každej krajine).

Doplnkový kuchynský robot XL so sekáčikom

Doplnkový kuchynský robot so sekáčikom (11) sa dá používať na:
- krájanie, mixovanie a zmiešavanie jemného cesta na palacinky;
- miesenie cesta a prípravu jemného cesta na koláče, s hmotnosťou múky max. 500 g (cesto na koláče je možné iba pri modeloch obsahujúcich nástroj na cesto (11k);
- krájanie, drvenie, julienovanie a prípravu hranolčekov;
- sekanie na kocky.

Krájanie (E)
Pomocou čepele (11i) môžete krájať mäso, tvrdý syr, cibuľu, bylinky, cesnak, zeleninu, chlieb, krekry a orechy.

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

Pred použitím
- Potraviny vopred nakrájajte na menšie kúsky, aby sa krájanie zjednodušilo.
- Odstráňte kosti, šľachy a chrupavky z mäsa, aby nedošlo k poškodeniu čepelí.
- Odstráňte stonky z byliniek a škrupiny z orechov.
- Uistite sa, že protišmykový gumený kruh (11h) je nasadený na dne misky kuchynského robota.

Montáž a obsluha
- Opatrne odstráňte kryt čepele na krájanie (11j) z čepele.
- Čepeľ (11i) je mimoriadne ostrá! Vždy ju držte za hornú plastovú časť a manipulujte s ňou opatrne.
- Čepeľ umiestnite na stredový klin misky (11g). Zatlačte ju nadol a otočte ju dookola, aby zapadla na miesto.
- Misku naplňte potravinami. Vložte ochranný kryt proti postriekaniu (11f).
- Potom nasaďte veko (11a), až kým nezacvakne.
- Zavádzajte diel motora (4) do spojky (11b), kým necvakne.
- Spotrebič zapojte do elektriny a zasuňte piest (11c) do prívodnej trubice (11d).
- Ak chcete prevádzkovať kuchynského robota, zapnite spotrebič. Počas prípravy jednou rukou držte diel motora a misku kuchynského robota na rukoväti.
- Po dokončení krájania spotrebič odpojte od elektriny a teleso motora uvoľnite uvoľňovacími tlačidlami EasyClick Plus (5).
- Stlačením západky veka (11e) nadvihnete veko. Potom oddeľte veko od ochranného krytu proti postriekaniu.
- Čepeľ opatrne vyberte skôr, než z misky vylejete obsah. Ak chcete vybrať a odistiť čepeľ, zľahka ju otočte a potom ju odstráňte stiahnutím.

Pozor
- Doplnkového kuchynského robota nepoužívajte na spracovanie mimoriadne tvrdých potravín, ako sú nevylúskané orechy, ľadové kocky, zrnká kávy, obilniny alebo tvrdé koreniny, ako napr. muškátový orech. Spracovanie týchto potravín môže poškodiť čepele.
- Misku kuchynského robota nikdy nedávajte do mikrovlnnej rúry.

Pomocou čepele (11i) môžete tiež miesiť jemné cesto na palacinky s hmotnosťou múky do 500 g.

Príklad receptu: Cestíčko na lievance
750 ml mlieka
500 g polohrubej múky
4 vajcia
- Nalejte mlieko do misky, potom pridajte múku a nakoniec vajcia.
- Pri plnej rýchlosti šľahajte cestíčko, kým nebude jemné.

Ťažšie cestíčka alebo cestá nesmiete pripravovať s nožom. Na ťažšie cestíčka a cestá použite nástroj na cesto a hák na miesenie (11k/11l).

Nástroj na cesto a hnetací hák (E)
Obrázok E platí (v závislosti od modelu) aj na použitie nástroja na cesto (11k) a háku na miesenie (11l).

Nástroj na cesto je ideálny na miesenie a zmiešanie rôznych druhov cesta, ako napr. kysnutého cesta alebo cesta na pečivo a zmiešanie špongiových zmesí.

Hák na miesenie je ideálny na miesenie rôznych druhov cesta, ako napr. kysnutého cesta alebo cesta na pečivo.

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

Montáž a obsluha
- Nástroj na cesto/hák na miesenie umiestnite na stredový klin misky (11g). Zatlačte ju nadol a otočte ju dookola, aby zapadla na miesto.
- Misku naplňte múkou (max. 500 g) a potom pridajte ostatné ingrediencie okrem tekutých prísad.
- Prepnite spotrebič na maximálnu rýchlosť.
- Tekuté prísady prilejte cez prívodnú trubicu, keď bude motor v prevádzke.
  POZNÁMKA: Maximálna doba miesenia:
  1 minúta – potom nechajte motor 10 minút chladnúť.

Príklad receptu: Cesto na pizzu
500 g polohrubej múky
1 čajovej lyžičky soli
1 čajovej lyžičky sušených kvasníc
10 polievkových lyžíc olivového oleja
300 ml (vlažnej) vody
- Všetky ingrediencie okrem vody dajte do misky a začnite miesiť.
- Vodu prilejte cez prívodnú trubicu, keď bude motor v prevádzke.

Príklad receptu: Sladké pečivo
500 g polohrubej múky
340 g nesoleného masla
(studené/tvrdé, malé kúsky)
160 g cukru
2 vanilkový cukor
2 malé vajce
2 štipka soli
- Maslo a cukor dajte do misky a začnite miesiť. Použite vychladené maslo, aby ste dosiahli optimálne výsledky.

- Pridajte múku a zostávajúce ingrediencie.
- V prípade nadmerného vymiesenia bude cesto príliš mäkké. Krátko po tom, ako sa z cesta vyformuje guľa, ukončite miesenie.
- Kým budete pokračovať, cesto nechajte pol hodinu chladnúť v chladničke.

Príklad receptu FPXL: Jemné cesto na koláč
500 g polohrubej múky
200 g cukru
200 g nesoleného masla
(studené/tvrdé, malé kúsky)
3 vajcia
1 vanilkový cukor
1 prášok na pečenie
200 ml mlieka
- Pridajte múku a všetky ostatné prísady okrem mlieka do misky a začnite miesiť.
- Počas prevádzky postupne pridávajte mlieko, až kým sa nevytvorí rovnomerná hmota.

Príklad receptu so sekáčikom: Sladké jemné cesto
500 g polohrubej múky
80 g cukru
80 g nesoleného masla
(studené/tvrdé, malé kúsky)
1 vajce
7 g droždia
375 ml mlieka
- Pridajte múku a všetky ostatné prísady okrem mlieka do misky a začnite miesiť.
- Počas prevádzky postupne pridávajte mlieko a pomaly mieste hmotu, až kým nevytvorí guľu, ktorá sa už nelepí na misku.
- Nechajte cestíčko stáť 2 hodiny na teplom mieste.

Krájanie / drvenie / julienovanie/príprava hranolčekov (F)
Nástavce na jemné a hrubé krájanie (i) použite na krájanie surového ovocia a zeleniny na jemné a tenké plátky, napr. uhorka, cibuľa, hríby, jablká, mrkva, reďkovka, zemiaky, cukina a kapusta.

Nástavce na jemné a hrubé drvenie (ii) použite na drvenie potravín, ako sú jablká, mrkva, zemiaky, červená repa, kapusta, tvrdý syr (ako Parmezán).

Nástavec Julienne (iii) použite na nakrájanie ovocia a zeleniny do formy Julienne.

Kotúč na prípravu hranolčekov (11q) použite na prípravu hranolčekov.

Odporúčané otáčky nájdete uvedené v návode na prípravu F.

Montáž a obsluha
- Siahnite do otvorov držiaka nástavca (11p) alebo kotúča na prípravu hranolčekov (11q), aby ste pripevnili hriadeľ kotúča (11r) a otočte ho doľava, kým sa nezablokuje.
- Na krájanie a drvenie umiestnite nástavec do držiaka nástavca (11p) a zacvaknite ho na miesto. Uistite sa, že je nástavec úplne vložený do držiaka nástavca a nezostali žiadne odchýlky. Zmontovaný držiak nástavca alebo kotúč na hranolčeky umiestnite na stredový klin misky a otočte ich dookola, aby zapadli na miesto.
- Vložte ochranný kryt proti postriekaniu (11f) do misky a nasaďte veko (11a), až kým nezacvakne.
- Zavádzajte diel motora do spojky, kým necvakne.
- Spotrebič zapojte do elektriny a spracúvané potraviny vložte do prívodnej trubice.
- V záujme dosahovania optimálnych výsledkov pri príprave hranolčekov umiestnite 3–4 zemiaky (v závislosti od veľkosti) do prívodnej trubice na veku, kým je motor vypnutý.
- Zapnite spotrebič a zahájte prípravu. Nikdy nesiahajte do prívodnej trubice, kým je spotrebič zapnutý. Na vtláčanie potravín vždy používajte piest.
- Po použití odpojte od elektriny a diel motora odpojte uvoľňovacími tlačidlami EasyClick Plus.
- Stlačením západky veka (11e) nadvihnete veko. Potom oddeľte veko od ochranného krytu proti postriekaniu.
- Držiak nástavca alebo kotúč na prípravu hranolčekov opatrne vyberte skôr, než z misky vylejete obsah. Ak chcete vybrať držiak nástavca alebo kotúč na prípravu hranolčekov, jemne ho otočte, potom vyberte a siahnite prstami do otvorov.
- Ak chcete nástavec vybrať, koniec prečnievajúci na spodku držiaka potlačte nahor.
- Maximálne množstvo spracovania zodpovedá 5-násobku naplnených misiek.
- Pred pokračovaním v spracovaní nechajte spotrebič 30 minút vychladnúť.

Krájanie na kocky (G)
Sekáčik použite na krájanie surovej a varenej zeleniny a ovocia na malé kocky, napr. na šaláty, polievky a dezerty.

Odporúčané otáčky nájdete uvedené v návode na prípravu G.

Pred použitím
- Odstráňte jadierka a kôstky z ovocia. Mrazené potraviny sa nesmú používať, aby sa zabránilo poškodeniu nožov.
- Uistite sa, že protišmykový gumený kruh (11h) je nasadený na dne misky kuchynského robota.

Montáž a obsluha
- Pred prvým použitím opatrne odstráňte papierový kryt z reznej hrany čepele sekáčika (11 m) a zlikvidujte ho.
- Čepeľ sekáčika umiestnite na stredový klin základne sekáčika (11n) a otočte, kým nezapadne na svoje miesto.
- Zarovnajte ochranný kryt proti postriekaniu a zostavenú jednotku sekáčika so značkami zarovnanými k sebe a otáčajte ju proti smeru hodinových ručičiek, až kým sa jednotky pevne nespoja.

- Zostavenú jednotku sekáčika vložte do misky a nasaďte ju na veko, kým nezacvakne na svoje miesto.
- Zavádzajte diel motora do spojky, kým necvakne.
- Spotrebič zapojte do elektriny a spracúvané potraviny vložte do prívodnej trubice.
- Zapnite spotrebič a zahájte prípravu. Nikdy nesiahajte do prívodnej trubice, kým je spotrebič zapnutý. Na vtláčanie potravín vždy používajte piest.
- Po použití odpojte od elektriny a diel motora odpojte uvoľňovacími tlačidlami EasyClick Plus.
- Stlačením západky veka (11e) nadvihnete veko. Potom oddeľte veko od ochranného krytu proti postriekaniu.
- Ak chcete demontovať jednotku sekáčika, otáčajte ochranný kryt proti postriekaniu v smere hodinových ručičiek, kým sa zámok neotvorí.
- Odstráňte opatrným otočením a nadvihnutím čepele sekáčika.
- Otočte základňu sekáčika hore nohami a odstráňte zvyšky pomocou posúvača na čistenie (11o).

Tipy pre optimálne výsledky
- Varené jedlo musíte ochladiť pred nakrájaním, výsledný produkt tak bude pevnejší a lepší.
- Môžu sa spracovávať stredne tvrdé syry ako ementál; veľmi mäkký alebo veľmi tvrdý syr, ako je mladá gouda, mozzarella alebo parmezán, sa nedajú spracovať.
- Ak spracovávate rôzne potraviny počas jednej prípravy, vždy začnite s tým najmäkším a na záver s tým najtvrdším. Týmto spôsobom môžete spracovať všetky potraviny bez toho, aby ste medzi nimi vyčistili mriežku.
- Sekáčik nie je vhodný na spracovanie surového mäsa.
- Pred spracovaním olúpte zeleninu (najmä zemiaky a zeleninu s tvrdou šupkou, napríklad tekvica). V opačnom prípade sa šupky môžu zachytiť v rezacej mriežke, čím sa zvyšuje náročnosť čistenia.

Pozor
- Čepele sú veľmi ostré. S dielmi manipulujte iba prostredníctvom plastových komponentov.
- Doplnkového kuchynského robota so sekáčikom nepoužívajte na spracovanie mimoriadne tvrdých potravín, ako sú nevylúskané orechy, ľadové kocky, zrnká kávy, obilniny alebo tvrdé koreniny, ako napr. muškátový orech. Spracovanie týchto potravín môže poškodiť čepele.
- Pred úplným naplnením vyprázdnite misku.
- Po spracovaní mastných potravín môže byť čepeľ sekáčika klzká. Pri demontáži buďte zvlášť opatrní.
- Posúvač na čistenie je možné používať iba zo spodnej strany základne sekáčika. Pri použití zhora by sa mohli ohobľovať plastové kúsky z posúvača na čistenie.
- Misku kuchynského robota nikdy nedávajte do mikrovlnnej rúry.
- Maximálne množstvo spracovania zodpovedá 5-násobku naplnených misiek.
- Pred pokračovaním v spracovaní nechajte spotrebič 30 minút vychladnúť.

Príklad receptu: Šalát «Olivier»
6 uvarených, ochladených zemiakov
150 g uvarenej klobásy
6 natvrdo uvarených vajíčok
2 varené mrkvy
4 kyslé uhorky
1 plechovka hrachu
400 g majonézy
200 g kyslej smotany
petržlen a kôpor (bylinky)
soľ a korenie na ochutenie
- Nakrájajte vajíčka, uvarenú klobásu, mrkvy, uhorky a zemiaky na kocky plnou rýchlosťou.
- Zmiešajte všetky nakrájané prísady s hráškom v šalátovej miske.
- Dochutíme soľou, korením, petržlenovou vňaťou a kôprom a zalejte majonézou a kyslou smotanou.

Starostlivosť a čistenie (H)

- Pred prvým použitím a po každom použití umyte ručný šľahač a patričné príslušenstvo vo vode a čistiacom prostriedku
- Pred čistením ručný mixér odpojte od elektriny.
- Diel motora (4) ani prevodovky (8a, 9a, 11a) neponárajte do vody ani iných kvapalín. Čistite pomocou vlhkej handričky.
- Veko (10a) je možné opláchnuť pod tečúcou vodou. Neponárajte do vody ani nedávajte do umývačky riadu.
- Pre lepšie čistenie je možné rozložiť odkladací stojan.
- Všetky ostatné diely sa dajú umývať v umývačke riadu. Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, ktoré by mohli poškriabať povrch.
- Ak chcete misky dôkladne vyčistiť, môžete z nich odstrániť protišmykové gumené krúžky.
- Pri spracovaní potravín s vysokým obsahom farbív (napr. mrkva alebo kurkuma) môže dôjsť k zafarbeniu príslušenstva. Pred čistením utrite tieto diely rastlinným olejom.

Záruka a servis

Podrobné informácie nájdete v samostatnej záručnej a servisnej brožúrke, prípadne navštívte stránku www.braunhousehold.com.

Dizajnové špecifikácie a tieto používateľské pokyny podliehajú zmenám bez predchádzajúceho upozornenia.

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

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

Sprievodca riešením problémov

Problém	**Možné príčiny**	**Riešenie**
Ručný mixér nefunguje	Nie je zapojené napájanie	Skontrolujte, či je spotrebič zapojený. Skontrolujte poistku/istič vo vašej domácnosti. Ak nič z vyššie uvedeného nepomáha, kontaktujte servis spoločnosti Braun.
Indikátor bezpečnostného tlačidla svieti načerveno a všetky indikátory voliča režimov imode blikajú	Zariadenie je prehriate	Zariadenie nechajte vychladnúť počas jednej hodiny. Zariadenie je pripravené na ďalšie použitie, keď indikátor voliča režimov imode prestane blikať a indikátor bezpečnostného tlačidla bliká.
Veko (s prevodovkou) nie je možné úplne zatvoriť	Potraviny sa zachytávajú medzi miskou a vekom FPXL (s prevodovkou)	Otvorte veko (s prevodovkou) a odstráňte zvyšky potravín
	Nástroj nie je úplne zasunutý do misky FPXL	Rukou otáčajte nástroj a pritom mierne zatlačte, až kým nezaklapne na miesto
	Iba sekáčik: Sekáčik nie je pripojený k ochrannému krytu proti postriekaniu, alebo nie je správne pripojený	Pred umiestnením veka (s prevodovkou) do misky FP pripevnite sekáčik k ochrannému krytu proti postriekaniu (dbajte na správne zarovnanie symbolov)
	Iba sekáčik: Sekáčik zablokovali zvyškami jedla v rezacej mriežke	Otvorte sekáčik a odstráňte jedlo z mriežky
	Nie je správne pripojený	Pripojte správne
Voda vo veku (s prevodovkou)	Veko (s prevodovkou) bolo náhodne ponorené do vody alebo vložené do umývačky riadu	Odstráňte gumovú zátku vo vnútri spojky pre diel motora. Vypustite vodu. Nahraďte zátku. Výstraha: Voda vo veku (s prevodovkou) poškodí zariadenie. Tento opísaný spôsob sa preto nesmie používať úmyselne na umiestnenie veka (s prevodovkou) do umývačky riadu.
Voda v jednom z nástrojov (nástroj na cesto, hák na miesenie, čepeľ alebo hriadeľ kotúča)	Presakovanie ovplyvneného nástroja	Požiadajte servisné stredisko Braun o výmenu

Magyar

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

Használat előtt

Gondosan és teljes körűen olvassa át a használati utasítást, mielőtt használatba venné a készüléket, és őrizze meg azt későbbi hivatkozás céljából. Távolítson el minden csomagolást és címkét, majd ártalmatlanítsa azokat előírásszerűen.

Figyelem

- A kések rendkívül élesek! A sérülések elkerülése érdekében, kérjük, bánjon rendkívül óvatosan a késekkel!
- Óvatosan kell bánni az éles vágókésekkel a tál ürítése és tisztítása során.
- A készüléket korlátozott fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező, illetve tapasztalattal vagy kellő tudással nem rendelkező személyek is használhatják megfelelő felügyelet vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó útmutatás mellett és a veszélyek megértése esetén.
- Gyermekek ne játsszanak a készülékkel.
- Ezt a készüléket gyermekek nem használhatják.
- A készüléket és annak tápkábelét gyermekektől elzárva tartsa.
- A készülék tisztítását és felhasználói karbantartását gyermekek nem végezhetik felügyelet nélkül.
- Ha nem használja a készüléket, valamint összeszerelés, szétszerelés, tisztítás és tárolás előtt minden esetben kapcsolja ki a készüléket.
- Ha a tápkábel meghibásodott, akkor veszélyek elkerülése érdekében a gyártóval, annak szervizügynökével, vagy más ugyanilyen képesítésű szakemberrel cseréltesse ki azt.
- Használat előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megfelel-e a készüléken jelzett értéknek.
- Ezt a készüléket kizárólag háztartási használatra és a háztartásokban szokványos élelmiszer mennyiségek feldolgozására tervezték.
- Egyik alkatrészt se használja mikrohullámú sütőben.
- Első használat előtt, illetve szükség szerint tisztítson meg minden alkatrészt, az «Ápolás és tisztítás» rész útmutatásait követve.

Alkatrészek és tartozékok

1 imode választókapcsoló
   a nagy sebesség
   b kis sebesség
   c impulzus
2 Biztonsági gomb
3 Smartspeed kapcsoló / állítható sebesség
4 Motorrész
5 EasyClick Plus kioldógombok
6 ActiveBlade tengely
7 Keverőedény fedővel
8 Habverő tartozék
   a Forgórész-ház
   b Habverő
9 Pürésítőtartozék
   a Forgórész-ház
   b Pürésítő meghajtótengelye
   c Lapát
10 500 ml-es aprítótartozék «mc»
   a Fedél (forgórésszel)
   b Aprítópenge
   c Jégpenge
   d Aprítótál
   e Csúszásgátló gumigyűrű
11 2000 ml-es XL élelmiszer-feldolgozó tartozék «fpl» kockázóval
   a Fedél (forgórésszel)
   b A motor-részegység csatlakozóhüvelye
   c Nyomórúd
   d Betöltőgarat
   e Fedélzár
   f Freccsenésvédő
   g Élelmiszer-feldolgozó tál
   h Csúszásgátló gumigyűrű
   i Aprítókés
   j Az aprítókés burkolata
   k Tésztakészítő eszköz (FP)
   l Dagasztóhorog (kockázó)

m Kockázó penge
n Kockázó alapzat
o Tisztító tolórúd
p Betét tartó
(i) Szeletelőbetét (finom, durva)
(ii) Reszelőbetét (finom, durva)
(iii) Julienne-betét
q Sütőtárcsa
r Tárcsatengely
12 Tárolóállvány

A készülék használata

Sebességállítás a Smartspeed kapcsolóval

Egy nyomással valamennyi sebességfokozat elérhető: erősebb nyomásra nő a sebesség. Gyorsabb sebességnél a keverés és az aprítás gyorsabban és finomabbra történik.

Működtetés egy kézzel: a Smartspeed kapcsolóval (3) a készülék egy kézzel is bekapcsolható, és sebessége egy kézzel is szabályozható.

A botmixer használata

Első használat: A piros pántnál történő meghúzással a motorrészről (4) távolítsa el a szállításhoz szükséges rögzítőt.

Bekapcsolás (A)

A készülék imode választókapcsolóval (1) és biztonsági gombbal (2) rendelkezik a Smartspeed kapcsoló (3) kiengedéséhez. A készülék indításához kövesse az utasításokat:

- A tető ezüst részének megnyomásával választhat a 3 különféle imode közül (nagy sebesség, kis sebesség, impulzus).
- A 3 üzemmód segítségével eldöntheti, hogyan kívánja feldolgozni az ételt. Az imode választókapcsoló lámpája fehéren világít, jelezve a kiválasztott üzemmódot.
- A nagy sebesség (1a) kiválasztásával a rendelkezésre álló teljes sebességre kapcsolunk. Ez ennek az üzemmódnak szokásos pozíciója.
- A kis sebességet (1b) választva csökken a sebesség, még akkor is, ha teljesen lenyomja a Smartspeed kapcsolót.
- A pulzáló mód (1c) segítségével nagyobb ételdarabokat törhet össze és ellenőrizheti az étel állagát aprítás közben. Nyomja le a Smartspeed kapcsolót a rövid idejű energialöket bekapcsolásához.
- Az üzemmód kiválasztását követően nyomja le a biztonsági gombot (2) a hüvelykujjával.
- Azonnal nyomja meg a Smartspeed kapcsolót, majd állítsa be a kívánt sebességet. MEGJEGYZÉS: Ha a Smartspeed kapcsolót 2 másodpercen belül nem nyomja meg, a készülék biztonsági okokból nem kapcsolható be. A biztonsági gomb jelzőlámpája piros fénnyel villog. A készülék bekapcsolásához kezdje újra a folyamatot az első lépéssel.
- A működtetés során nem szükséges lenyomva tartani a biztonsági gombot.

Jelzőlámpa	Készülék / Működési állapot
A biztonsági gomb jelzőlámpája pirosan villog.	A készülék használatra készen áll.
A biztonsági gomb jelzőlámpája nem világít.	A készülék kioldása megtörtént (a kioldó-gomb benyomva); a készülék bekapcsol-ható.
Készenléti állapot 10 perc elteltével. Minden lámpa kialszik.	A készülék ismét aktiválódik, ha valamelyik gombot lenyomják.
A biztonsági gomb jelzőlámpája folyamatosan pirosan világít, az imode választókapcsoló jelzőlámpái pedig villognak.	A készülék túlmelege-dett. Hagyja a készülé-ket egy órán át lehűlni. Az újra használatra kész, amikor az imode választókapcsoló jelzőlámpája már nem villog, a biztonsági gomb jelzőlámpája pedig villog.

ActiveBlade tengely (B)

A botmixer ActiveBlade tengellyel van felszerelve, amely lehetővé teszi, hogy a kés a keverőedény aljáig elérjen. A beállítás automatikusan, a keveréshez szükséges nyomás hatására történik. A tengely különösen alkalmas kemény élelmiszerek (pl. nyers gyümölcsök és zöldségek) keverésére.

Valamint tökéletesen alkalmas mártások, szószok, salátaöntetek, levesek, bébiételek, valamint italok, smoothie-k és tejes turmixok készítésére.

A legjobb eredmény eléréséhez használja a legmagasabb sebességfokozatot.

Összeszerelés és működtetés

- Az ActiveBlade tengelyt (6) illessze a motorrészbe, amíg kattanó hangot nem hall.
- Helyezze az ActiveBlade tengelyt a keverékbe, amelyet turmixolni kíván. A fent leírt módon kapcsolja be a készüléket.
- A hozzávalókat lágy fel-le mozgással keverje, amíg el nem érti a kívánt állagot. A nyomástól függően az ActiveBlade tengely benyomódik, a penge pedig szélesebbre nyílik.
- Használat után húzza ki a botmixer

csatlakozódugóját és az ActiveBlade tengely leválasztásához nyomja le az EasyClick Plus kioldógombokat (5).

Figyelem
- A folyadékok vagy összetevők szintje a keverőtengely zöld jelzésénél nem lehet magasabb.
- Ha a készülékkel forró ételt pürésít lábasban, a lábast távolítsa el a hőforrástól, és győződjön meg arról, hogy a folyadék nem forr. A forrázás elkerülése érdekében a forró ételeket engedje kissé lehűlni.
- A használaton kívüli botmixert ne hagyja a forró lábasban tűzhelyen.
- Az ActiveBlade tengellyel ne karcolja meg a lábasok alját.
- Ne használja ezt az üzemmódot folyamatosan 2 percnél hosszabb ideig.
- Mielőtt folytatná a feldolgozást, 5 percig hagyja lehűlni a készüléket.

Recept (példa): Majonéz
250 g olaj (pl. napraforgóolaj)
1 egész tojás és 1 tojássárgája
1-2 evőkanál ecet
só és bors ízlés szerint
- Valamennyi (szobahőmérsékletű) hozzávalót a fenti sorrendben helyezze a keverőedénybe.
- A botmixert helyezze el a keverőedény alján. Turbosebességen keverje, amíg az olaj el nem kezd emulgeálódni.
- A bekapcsolt botmixert lassan emelje fel a keverék tetejére, majd lassan engedje vissza, hogy a maradék olaj is elkeveredjen. MEGJEGYZÉS: Az elkészítési idő kb. 1 perc a saláták esetében, és maximum 2 perc a sűrűbb majonéz (pl. mártogatáshoz) esetében.

Habverő tartozék (B)

A habverőt kizárólag tejszín vagy tojásfehérje felveréséhez, valamint piskótatészta vagy desszertporból készült keverék készítéséhez használja.

Összeszerelés és működtetés
- A habverőt (8b) csatlakoztassa a forgórészhez (8a).
- A motortestet illessze az összeszerelt habverőtoldalékhoz, és a részeket nyomja össze, amíg kattanó hangot nem hall.
- Használat után húzza ki a készülék csatlakozódugóját a konnektorból, és a motorrész eltávolításához nyomja meg az EasyClick Plus kioldógombokat. Ezután a habverőt húzza ki a forgórészből.
- Ne használja ezt az üzemmódot folyamatosan 3 percnél hosszabb ideig.
- Mielőtt folytatná a feldolgozást, 3 percig hagyja lehűlni a készüléket.

Tippek a legjobb eredmény eléréséhez
- A habverőt kissé megdöntve, az óramutató járásával megegyező irányban mozgassa.
- Az élelmiszer kifröccsenésének megakadályozása érdekében lassú sebességgel kezdje, és a habverőtartozékot mély edényben vagy lábasban használja.
- A habverőt helyezze az edénybe, és ezután kapcsolja be a készüléket.
- Mielőtt elkezdené felverni a tojásfehérjét, mindig győződjön meg arról, hogy a habverő és a keverőedény teljesen tiszta és zsírmentes. Egyszerre legfeljebb 4 tojásfehérjével dolgozzon.

Recept (példa): Tejszínhab
400 ml hideg tejszín (min. 30%-os zsírtartalmú, 4-8 °C-os)
- Alacsony sebességfokozaton kezdje a keverést (enyhén nyomja a kapcsolót), majd keverés közben fokozza a sebességet (nyomja erősebben a kapcsolót).
- A nagyobb térfogatú, keményebb habhoz friss, hideg tejszínt használjon.

Pürésítőtartozék (C)

A pürésítőtartozék főtt zöldségek és gyümölcsök (pl. burgonya, édesburgonya, paradicsom, szilva, alma) pürésítésére használható.

Használat előtt
- Ne pürésítsen kemény vagy nyers élelmiszert; kárt okozhat az eszközben.
- A magokat és a gyümölcs kemény részeit távolítsa el, majd főzze meg, szűrje le, és pürésítse a zöldséget/gyümölcsöt.

Összeszerelés és működtetés
- Az óramutató járásával megegyező irányban forgatva illessze a forgórész-házat (9a) a meghajtótengelyhez (9b), amíg az a helyére nem záródik.
- Fordítsa fejjel lefelé a pürésítőtartozékot, és illessze a lapátot (9c) a központi csuklópont fölé, majd a rögzítéshez forgassa az óramutató járásával ellentétes irányba. (Ha a forgórész-ház nem illeszkedik megfelelően, akkor a lapát nem rögzül a helyére.)
- Illessze az összeszerelt pürésítőtartozékot a motortesthez, majd a két részt illessze össze. Csatlakoztassa az elektromos hálózathoz.
- A pürésítőtartozékot merítse a hozzávalókba, majd kapcsolja be a készüléket.
- A pürésítőtartozékot finoman mozgassa fel-le, amíg el nem éri a kívánt állagot.
- Mielőtt a tartozékot kiemelné az ételből, engedje ki a Smartspeed kapcsolót, és győződjön meg arról, hogy a pürésítőtartozék teljesen megállt.
- Használat után húzza ki a készülék csatlakozódugóját a konnektorból. A lapátot (9c) az óramutató járásával megegyező irányba történő forgatással távolítsa el.

- Az EasyClick Plus kioldógomb megnyomásával távolítsa el a pürésítőtartozékot a motorrészről. Az óramutató járásával ellentétes irányba forgatva válassza le a forgórész-házat a meghajtótengelyről.

Figyelem
- Soha ne használja a pürésítőtartozékot közvetlenül a hőforrás felett elhelyezett lábasban.
- Mindig vegye le a lábast a tűzhelyről és engedje, hogy egy kissé lehűljön.
- A lábast vagy tálat stabil, sima felületen helyezze el, és fél kézzel tartsa.
- Ne ütögesse a pürésítőtartozékot a főzőedény oldalához használat közben vagy azt követően. A fölösleges ételmennyiség kiszedéséhez használjon egy szedőlapátot.
- A legjobb eredmény elérése érdekében pürésítéskor mindig csak félig töltse meg étellel a lábast vagy a tálat.
- Ne használja ezt az üzemmódot folyamatosan 1 percnél hosszabb ideig.
- Mielőtt folytatná a feldolgozást, 4 percig hagyja lehűlni a készüléket.

Recept (példa): Burgonyapüré
1 kg főtt burgonya
200 ml meleg tej
- Helyezze a burgonyát egy tálba, majd 30 másodpercig pürésítse (a Smartspeed kapcsolót 3/4-ig lenyomva).
- Adja hozzá a tejet. Folytassa a pürésítést még 30 másodpercig.

Aprítótartozék (D)

Az aprító (10) kiválóan alkalmas hús, kemény sajt, vöröshagyma, zöldfűszerek, fokhagyma, zöldségek, kenyér, sós keksz és olajos magvak aprítására.

Használja az «mc» aprítót (10) nagyobb mennyiségekhez és kemény ételekhez.

Az «mc» aprító használata esetén a betöltött összetevők mennyisége ne lépje túl a maximum jelölést.

Az aprítandó hozzávalók mennyisége ne legyen nagyobb, mint amennyi a «hc» jelzésű aprítóba a max. jelzésig fér. A «hc» jelzésű aprító esetében a működtetés maximális időtartama: 1 perc nagy mennyiségű, nedves hozzávaló esetén; 30 másodperc száraz vagy kemény hozzávalók esetén.
ÜGYELJEN ARRA, HOGY: az újabb működtetés megkezdése előtt (a meghibásodás elkerülése érdekében) legalább 3 percet várjon. Azonnal hagyja abba az aprítást, ha a motor sebessége csökken és/vagy erős rezgés érezhető.

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

Használat előtt
- A könnyebb aprítás érdekében az élelmiszert vágja apró darabokra.
- A pengék sérülésének elkerülése érdekében a húsból távolítsa el a csontokat, az inakat és a hártyás részeket.
- Győződjön meg arról, hogy a csúszásgátló gumigyűrű (10e) az aprítótál alsó részéhez van rögzítve.

Összeszerelés és működtetés
- Óvatosan távolítsa el a pengéről a műanyagborítást.
- A pengék (10b/10c) nagyon élesek! Mindig a felső műanyagrésznél fogja meg, és óvatosan kezelje azokat.
- A pengét helyezze az aprítótál közepén található tüskére (10d). Nyomja le, és forgassa el, amíg a helyére nem záródik.
- Töltse meg az aprítót élelmiszerrel, és helyezze rá a fedelet (10a).
- A jégzúzáshoz használjon speciális jégzúzó pengét (10c).
- A jó eredmények elérése érdekében töltsön legfeljebb 5 jégkockát az «mc» aprítóba és aprítsa azokat 10-15 másodpercen keresztül.
- Illessze az aprítót a motorrészhez (4), majd pattintsa őket össze.
- Az aprító üzemeltetéséhez kapcsolja be a készüléket. A feldolgozás közben egyik kezével a motorrészt, a másik kezével pedig az aprítótálat tartsa.
- A keményebb élelmiszereket (pl. Parmezán sajtot) mindig teljes sebességen aprítsa.
- Az aprítás befejezése után húzza ki a készülék csatlakozódugóját a konnektorból, és a motorrész eltávolításához nyomja meg az EasyClick Plus kioldógombokat (5).
- Emelje fel a fedelet. A tál kiürítése előtt óvatosan távolítsa el a pengét. A penge eltávolításához kissé fordítsa el, majd húzza ki a pengét.

Figyelem
- Ne használja az aprítótartozékot rendkívül kemény élelmiszerek (pl. tisztítatlan diófélék, jégkocka, kávébab, gabona vagy kemény fűszerek, pl. szerecsendió) előkészítéséhez. Az ilyen élelmiszerek előkészítés közben károsíthatják a pengéket.
- Jégkockák összezúzására kizárólag a speciális jégpengével (10c) felszerelt, «mc» jelzésű aprítótartozék (10) használható.
- Ha a készüléket forró ételek pürésítésére használja, ellenőrizze, hogy a folyadék nem forr-e. A forrázás elkerülése érdekében a forró ételeket engedje kissé lehűlni.
- Az aprítótálat soha ne helyezze mikrohullámú sütőbe.

«hc» Recept (példa): Mézes aszalt szilva (palacsintatöltelékként vagy péksüteményre kenve)
50 g aszalt szilva
75 g krémes méz
70 ml vizet (vanília ízesítésűt)

- Tegye az aprítótálba «hc» az aszalt szilvát és a krémes mézet.
- Tárolja hűtőszekrényben 3 °C-on 24 órán keresztül.
- Adjon hozzá 70 ml vizet (vanília ízesítésűt).
- Folytassa az aprítást további 1,5 másodpercig maximális sebességen.

Használja a «hc» jelzésű aprítótartozékot (választható tartozék, kapható a Braun Szervizközpontban, de nem minden országban).

Kockázóval ellátott XL élelmiszer-feldolgozó tartozék

A kockázóval (11) felszerelt robotgép-tartozék alkalmas:
- Palacsintatészta aprítása, elegyítése és felkeverése;
- tészta gyúrása és süteménytészta készítése max. 500 dkg liszt felhasználásával (süteménytésztát csak a tésztakészítő eszközzel felszerelt modellekkel lehet készíteni (11k);
- szeletelésre, reszelésre, julienne szeletelésre, valamint hasábburgonya készítésére;
- kockára aprítás.

Aprítás (E)
A pengével (11i) aprítható hús, kemény sajt, vöröshagyma, zöldfűszerek, fokhagyma, zöldség, kenyér, sós keksz és olajos magvak.

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

Használat előtt
- A könnyebb aprítás érdekében az élelmiszert vágja apró darabokra.
- A pengék sérülésének elkerülése érdekében a húsból távolítsa el a csontokat, a porcokat, az inakat és a hártyás részeket.
- Távolítsa el a fűszernövények szárát és a diófélék héját.
- Győződjön meg arról, hogy a csúszásgátló gumigyűrű (11h) a munkatál alsó részéhez van rögzítve.

Összeszerelés és működtetés
- Óvatosan távolítsa el az aprítólapát fedelét (11j) a pengéről.
- A penge (11i) nagyon éles! Mindig a felső műanyagrésznél fogja meg, és óvatosan kezelje.
- A pengét helyezze a tál közepén található tüskére (11g). Nyomja le, és forgassa el, amíg a helyére nem záródik.
- Helyezze az élelmiszert a tálba. Helyezze be a freccsenésvédőt (11f).
- Ezután helyezze fel a fedelet (11a), a helyére kattintva azt.
- A motorrészt (4) illessze a csatlakozórészbe (11b), amíg a helyére nem pattan.
- A készülék csatlakozódugóját dugja be a konnektorba, és a nyomórudat (11c) illessze a betöltőgaratba (11d).
- A használathoz kapcsolja be a készüléket. A feldolgozás közben egyik kezével a motorrészt, a másik kezével pedig a munkatálat tartsa.
- Az aprítás befejezése után húzza ki a készülék csatlakozódugóját a konnektorból, és a motorrész eltávolításához nyomja meg az EasyClick Plus kioldógombokat (5).
- A fedél felemeléséhez nyomja le a fedél reteszét (11e). Ezután válassza le a fedelet a freccsenésvédőről.
- A tál kiürítése előtt óvatosan távolítsa el a pengét. A penge eltávolításához kissé fordítsa el, majd húzza ki a pengét.

Figyelem
- Ne használja az robotgép-tartozékot rendkívül kemény élelmiszerek (pl. tisztítatlan diófélék, jégkocka, kávébab, gabona vagy kemény fűszerek, pl. szerecsendió) előkészítéséhez. Az ilyen élelmiszerek feldolgozáskor károsíthatják a pengéket.
- A munkatálat soha ne helyezze mikrohullámú sütőbe.

A pengével (11i) palacsintatésztát keverhet akár 500 dkg liszt felhasználásával is.

Recept (példa): Palacsintatészta
750 ml meleg tej
500 g finomliszt
4 tojás
- Öntse a tejet a jelzésű tálba, majd adja hozzá a lisztet és végül a tojást.
- A legmagasabb sebességfokozaton keverje a tésztát, amíg sima nem lesz.

Nehezebb tésztákat ne készítsen a késsel. Nehezebb tésztákhoz használja a tésztakészítő eszközt vagy dagasztóhorgot (11k/11l).

Tésztakészítő eszköz és dagasztóhorog (E)
Az E ábra (a modelltől függően) egyaránt érvényes a tésztakészítő eszköz (11k) és a dagasztóhorog (11l) használatára.

A tésztakészítő eszköz ideális különböző tészták, például kelt tészta vagy édestészta dagasztására és keverésére, valamint előtészta keverésére.

A dagasztóhorog ideális eszköz különféle tészták (pl. élesztős tészták vagy süteménytészták) dagasztására.

A maximális mennyiségeket, az ajánlott időtartamokat és a sebességeket ld. az E. Feldolgozási útmutató – dagasztás című részben.

Összeszerelés és működtetés
- Helyezze a tésztakészítő eszközt/a dagasztóhorgot a tál középső csapjára (11g).

Nyomja le, és forgassa el, amíg a helyére nem záródik.
- Öntse a lisztet (maximum 500 g-ot) a tálba, majd a folyadékok kivételével adja hozzá a többi hozzávalót.
- Kapcsolja be a készüléket maximális sebességgel.
- A motor működése közben a töltőcsövön keresztül adja hozzá a folyadékokat. MEGJEGYZÉS: Maximális dagasztási idő: 1 perc – ezután a motort hagyja 10 percig hűlni.

Recept (példa): Pizzatészta
500 g finomliszt
1 teáskanál só
1 teáskanál szárított élesztő
10 evőkanál olívaolaj
300 ml langyos víz
- A víz kivételével valamennyi hozzávalót tegye a tálba, és kezdje el a dagasztást.
- A motor működése közben a betöltőgaraton keresztül adja hozzá a vizet.

Recept (példa): Édes süteménytészta
500 g finomliszt
340 g sózatlan vaj (hideg/kemény, apró darabokban)
160 g cukor
2 csomag vaníliás cukor
2 kisméretű tojás
2 csipet só
- A vajat és a cukrot tegye a tálba, és kezdje el a dagasztást. A jobb eredményhez használjon hideg vajat.
- Adja hozzá a lisztet és a többi hozzávalót.
- A túl sokáig tartó dagasztás hatására a tészta túlságosan megpuhul. Amikor a tészta labdaformává áll össze, hagyja abba a dagasztást.
- Ezután a tésztát fél órára tegye hűtőbe.

FPXL példa recept: Süteménytészta
500 g finomliszt
200 g cukor
200 g sózatlan vaj (hideg/kemény, apró darabokban)
3 tojás
1 csomag vaníliás cukor
1 sütőpor
200 ml meleg tej
- A tej kivételével tegye a tálba lisztet és az összes többi összetevőt, majd kezdje meg a dagasztást.
- Miközben a készülék működik, fokozatosan adja hozzá a tejet, amíg egységes massza nem képződik.

Példa receptek - kockázó: Édestészta
500 g finomliszt
80 g cukor
80 g sózatlan vaj (hideg/kemény, apró darabokban)
1 egész
7 g élesztő
375 ml meleg tej
- A tej kivételével tegye a tálba lisztet és az összes többi összetevőt, majd kezdje meg a dagasztást.
- Miközben a készülék működik, fokozatosan adja hozzá a tejet, amíg olyan gömb alakú massza nem képződik, amely már nem tapad a tálhoz.
- Hagyja a tésztát kelni meleg helyen 2 órán keresztül.

Szeletelés / Reszelés / Julienne szeletelés / Hasábburgonya készítése (F)
A finom és durva szeletelőbetétek (i) használatával nyers gyümölcs és zöldség szeletelhető vékonyra (pl. uborka, vöröshagyma, gomba, alma, sárgarépa, retek, burgonya, cukkini és káposzta).

A finom és durva reszelőbetétek (ii) használatával pl. alma, sárgarépa, burgonya, cékla, káposzta és kemény sajt (pl. Parmesan) reszelhető.

Gyümölcsök és zöldségek julienne szeleteléséhez használja a julienne betétet (iii).

Hasábburgonya készítéséhez használja a hasábburgonya-tárcsát (11q).

Az ajánlott lépéseket ld. az F. Elkészítési útmutatóban.

Összeszerelés és működtetés
- Nyúljon a betéttartó (11p) vagy a sütőtárcsa (11q) lyukaiba a tárcsatengely (11r) felerősítéséhez és fordítsa balra azt, annyira, hogy az reteszelődjön.
- Szeleteléshez és reszeléshez tegyen egy betétet a betéttartóba (11p) és pattintsa a helyére azt. Ellenőrizze, hogy a betét teljesen illeszkedik-e a betéttartóban és nincs-e eltolódva. Az összeszerelt betéttartó vagy sütőtárcsát helyezze a tál közepén található tüskére, majd forgassa el, amíg a helyére nem záródik.
- Helyezze a freccsenésvédőt (11f) a tálra és helyezze fel a fedelet (11a), úgy, hogy az bekattanjon a helyére.
- A motorrészt illessze a csatlakozórészbe, amíg a helyére nem pattan.
- A készülék csatlakozódugóját dugja be a konnektorba, és az élelmiszert helyezze a betöltőgaratba.
- A legjobb eredmény érdekében kikapcsolt motor mellett 3-4 burgonyát (mérettől függően) helyezzen a fedél betöltőgaratjába.
- A működtetéshez kapcsolja be a készüléket. Soha ne nyúljon a betöltőgaratba, ha a készülék be van kapcsolva. Az élelmiszer adagolásához mindig a nyomórudat használja.
- Használat után húzza ki a készülék csatlakozódugóját és a nyomja le az EasyClick Plus kioldógombokat.
- A fedél felemeléséhez nyomja le a fedél reteszét (11e). Ezután válassza le a fedelet a freccsenésvédőről.

- A tál kiürítése előtt óvatosan távolítsa el a betéttartót vagy a sütőtárcsát. A betéttartó vagy a sütőtárcsa eltávolításához kissé forgassa el, majd vegye ki azt, ujjaival a lyukakba nyúlva.
- A betét eltávolításához tolja felfele a betétnek a betéttartó aljánál kiálló végét.
- A maximális ajánlott feldolgozási mennyiség 5 db tele tálnak felel meg.
- A feldolgozás folytatása előtt hagyja a készüléket lehűlni 30 percig.

Kockára vágás (G)
Használja a kockázó eszközt a nyers és főtt zöldségek, ill. gyümölcsök apró kockákra vágására, pl. saláták, levesek és desszertek készítéséhez.

Az ajánlott lépéseket ld. az G. Elkészítési útmutatóban.

Használat előtt
- Magozza ki a gyümölcsöt. Ne használjon fagyasztott ételeket a pengék károsodásának elkerülése érdekében.
- Győződjön meg arról, hogy a csúszásgátló gumigyűrű (11h) a munkatál alsó részéhez van rögzítve.

Összeszerelés és működtetés
- Az első használat előtt óvatosan távolítsa el a papír védőt a kocázópenge vágóéléről (11m) és dobja ki azt.
- Helyezze a kocázópengét a kockázó alapzat középső csapjára (11n) és forgassa el azt annyira, hogy reteszelődjön.
- Igazítsa a freccsenésvédőt és az összeszerelt kocázó egységet a jelölésekhez, igazítsa ki egymáshoz képest, majd fordítsa el azokat az óramutató járásával ellentétes irányba, amíg az egységek szorosan össze nem kapcsolódnak.
- Helyezze az összeszerelt kockázó egységet a tálba, majd helyezze fel a fedelet, úgy, hogy az a helyére kattanjon.
- A motorrészt illessze a csatlakozórészbe, amíg a helyére nem pattan.
- A készülék csatlakozódugóját dugja be a konnektorba, és az élelmiszert helyezze a betöltőgaratba.
- A működtetéshez kapcsolja be a készüléket. Soha ne nyúljon a betöltőgaratba, ha a készülék be van kapcsolva. Az élelmiszer adagolásához mindig a nyomórudat használja.
- Használat után húzza ki a készülék csatlakozódugóját és a nyomja le az EasyClick Plus kioldógombokat.
- A fedél felemeléséhez nyomja le a fedél reteszét (11e). Ezután válassza le a fedelet a freccsenésvédőről.
- A kockázó egység szétszereléséhez forgassa el a freccsenésvédőt az óramutató járásával megegyezően, amíg a retesz ki nem nyílik.
- Óvatosan távolítsa el a kockázópengét, elfordítva és megemelve azt.
- Fordítsa fejjel lefelé a kockázó alapzatát és távolítsa el a maradékot a tisztító tolórúddal (11o).

Tippek a legjobb eredmény eléréséhez
- A főtt ételnek a kockára vágás előtt le kell hűlnie, mivel így az étel keményebb lesz és jobb vágási eredmény kapunk.
- Közepesen kemény sajt, például az ementáli, feldolgozható, nagyon lágy vagy nagyon kemény sajt, például a friss gouda, a mozzarella vagy parmezán viszont nem.
- Ha különböző alapanyagok feldolgozását végzi egy ételkészítményben, akkor mindig a leglágyabbal kezdje és a legkeményebbel fejezze be. Ezzel a módszerrel minden ételt feldolgozhat anélkül, hogy a kockára vágó rácsot közben meg kellene tisztítania.
- A kockázó eszköz nem alkalmas nyers hús feldolgozására.
- A feldolgozás előtt hámozza meg a zöldséget (különösen a burgonyát és a kemény héjú zöldségféléket, mint például a tököt). Ellenkező esetben a zöldség héja a vágórácsba ragadhat, megnehezítve a tisztítást.

Figyelem
- A pengék nagyon élesek! Az alkatrészeket csak a műanyag részeknél szabad megfogni.
- Ne használja a kockázóval felszerelt robotgép-tartozékot rendkívül kemény élelmiszerek (pl. tisztítatlan diófélék, jégkocka, kávébab, gabona vagy kemény fűszerek, pl. szerecsendió) feldolgozáságoz. Az ilyen élelmiszerek feldolgozáskor károsíthatják a pengéket.
- Ürítse ki a tálat, mielőtt az teljesen megtelne.
- Zsíros ételek feldolgozását követően a kockázópenge sikamlóssá válhat. Annak leszerelésekor különös óvatossággal kell eltávolítani.
- A tisztító tolórúd csak a kockázó alapzatának alja felől használható. Felülről történő használat esetén műanyag darabok válhatnak le a tisztító tolórúdról.
- A munkatálat soha ne helyezze mikrohullámú sütőbe.
- A maximális ajánlott feldolgozási mennyiség 5 db tele tálnak felel meg.
- A feldolgozás folytatása előtt hagyja a készüléket lehűlni 30 percig.

Recept (példa): «Olivier» saláta
6 db főtt, lehűtött burgonya
150 g főtt kolbász
6 db kemény főtt tojás
2 db főtt sárgarépa
4 db uborka
1 doboz borsó
400 g majonéz
200 g tejföl
Fűszernövényként petrezselyem és kapor
só és bors ízlés szerint

- Turmixolja össze a kockára vágott tojást, a főtt kolbászt, a sárgarépát, az uborkát és a burgonyát teljes sebességgel.
- Keverje össze az összes kockára vágott összetevőt a borsóval egy salátás tálban.
- Ízesítse sóval, borssal, petrezselyemmel és kaporral, majd öntse le majonézzel és tejföllel.

Rendbentartás és tisztítás (H)

- Az első használat előtt, valamint minden használat után tisztítsa meg alaposan a botmixert és megfelelő tartozékait vízzel és mosószerrel.
- Tisztítás előtt húzza ki a botmixer csatlakozódugóját a konnektorból.
- A motorrészt (4) vagy a forgórész-házat (8a, 9a, 11a) ne merítse vízbe vagy más folyadékba. Csupán egy nedves törlőruhával törölje meg.
- A fedél (10a) folyóvízben leöblíthető. Ne merítse vízbe, és ne tegye mosogatógépbe.
- A tisztítás megkönnyítése érdekében a tárolóállvány szétszerelhető.
- Minden más rész tisztítható mosogatógépben. Ne használjon csiszolóanyagot tartalmazó tisztítószert, amely megkarcolhatja a felületet.
- A csúszásgátló gumigyűrűk a tálak aljáról tisztítás céljából eltávolíthatók.
- Amikor magas pigmenttartalmú élelmiszereket (pl. sárgarépa vagy kurkuma) dolgoz fel, a kiegészítők elszíneződhetnek. Tisztítás előtt törölje át ezeket a részeket növényi olajjal.

Garancia és szerviz

A részletes információkat lásd a külön garancia- és szervizfüzetben vagy látogasson el a www.braunhousehold.com weboldalra.

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

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

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

Hibaelhárítási útmutató

Probléma	Lehetséges okok	Megoldás
A botmixer nem működik	Nincs áramellátás	Ellenőrizze, hogy a készülék be van-e dugva. Ellenőrizze a biztosítékot/megszakítót otthonában. Ha az ellenőrzést követően a probléma továbbra is fennáll, forduljon a Braun ügyfélszolgálatához.
A biztonsági gomb jelzőlámpája folyamatosan pirosan világít, az imode választókapcsoló jelzőlámpái pedig villognak.	A készülék túlmelegedett	Hagyja a készüléket egy órán át lehűlni. Az újra használatra kész, amikor az imode választókapcsoló jelzőlámpája már nem villog, a biztonsági gomb jelzőlámpája pedig villog.
A fedél (forgórészes) nem zárható le teljesen.	Étel került az FPXL tál és a (forgórészes) fedél közé.	Nyissa fel a (forgórészes) fedelet és távolítsa el az ételmaradványokat.
	Az eszköz nem illeszkedik teljesen az FPXL tálban.	Forgassa kézzel az eszközt, miközben kissé lefelé nyomja, amíg az nem reteszelődik a helyén.
	Csak a kockázóra vonatkozik: A kockázó nincs vagy nem szabályosan van csatlakoztatva a freccsenésvédőhöz.	Csatlakoztassa a kockázót a freccsenésvédőhöz, mielőtt a (forgórészes) fedelet az FP tálba helyezné (a helyes illesztéshez vegye figyelembe a szimbólumokat).
	Csak a kockázóra vonatkozik: A kockázót blokkolják a vágórácsban lévő ételmaradványok.	Nyissa ki a kockázó eszközt és távolítsa el az ételt a rácsról.
	Az nincs szabályosan csatlakoztatva.	Csatlakoztassa szabályosan.
Víz a (forgórészes) fedélben	A (forgórészes) fedelet véletlenül vízbe merítették vagy mosogatógépbe helyezték.	Távolítsa el a gumidugót a motor-részegység kapcsolóhüvelyéből. Eressze le a vizet. Tegye vissza a dugót. Vigyázat! A (forgórészes) fedélben lévő víz károsítja az eszközt. Ezért ezt az ismertetett módszert nem szabad szándékosan használni a (forgórészes) fedél mosogatógépben való elmosása céljából.
Víz az egyik eszközben (tésztkészítő eszköz, dagasztóhorog, penge vagy tárcsatengely)	Az érintett eszköz szivárog.	Forduljon a Braun szervizközponthoz.

Hrvatski

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

Prije uporabe

Molimo vas da prije početka korištenja uređaja pažljivo i u cijelosti pročitate korisničke upute i pohranite ih za buduće korištenje. Uklonite ambalažu i etikete i odložite ih na odgovarajući način.

Pozor

- Noževi su vrlo oštri! Rukujte s njima što pažljivije kako biste izbjegli mogućnost ozljeđivanja.
- Treba postupati pažljivo pri rukovanju oštrim rezačima, pražnjenju posude i čišćenja.
- Ovaj uređaj mogu koristiti osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili osobe bez iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili ukoliko su dobile upute o korištenju uređaja na siguran način te shvataju moguću opasnost.
- Djeca se ne smiju igrati s aparatom.
- Ovaj uređaj ne bi smjela koristiti djeca.
- Držite djecu podalje od aparata i njegova strujnog kabela.
- Čišćenje i korisničko održavanje aparata ne smiju se povjeriti djeci bez nadzora.
- Uvijek izvucite utikač strujnog kabela ili isključite aparat kad ga ostavite bez nadzora te prije montaže, demontaže, čišćenja ili pohrane.
- Ako se opskrbni kabel ošteti, mora ga zamijeniti proizvođač, njegova servisna služba ili osoba sličnih kvalifikacija kako bi se izbjegle moguće opasnosti.
- Prije uključivanja u utičnicu, provjerite odgovara li vaš napon naponu ispisanom na dnu uređaja.
- Ovaj uređaj je osmišljen isključivo za upotrebu u domaćinstvu i za obradu normalnih količina koje se u domaćinstvu koriste.
- Ne koristite nijedan dio uređaja u mikro-valnoj pećnici.
- Molimo vas da prije prvog korištenja ili kad je to potrebno očistite sve dijelove, pridržavajući se uputa navedenih u odjeljku Održavanje i čišćenje.

Dijelovi i pribor

1 imode birač
  a visoka brzina
  b niska brzina
  c pulsni način rada
2 Sigurnosni gumb
3 Smartspeed prekidač za različite brzine
4 Kućište s motorom
5 EasyClick Plus gumbi za otpuštanje
6 Nastavak ActiveBlade
7 Čaša s poklopcem
8 Pjenjača
  a Kućište
  b Nastavak pjenjače
9 Dodatak za pripremu pirea
  a Kućište
  b Posuda za pire
  c Lopatica
10 Sjeckalica zapremine 500 ml «mc»
  a Poklopac (s kućištem)
  b Oštrica za sjeckanje
  c Sječivo za led
  d Posuda za sjeckanje
  e Gumeni obruč protiv klizanjag
11 Dodaci za 2000 ml procesor hrane XL s nastavkom za rezanje na kockice «fpl»
  a Poklopac (s kućištem)
  b Nastavak za kućište s motorom
  c Potiskivač
  d Otvor za punjenje
  e Poklopac za zatvaranje
  f Zaštita od prskanja
  g Posuda za obradu hrane
  h Gumena brtva protiv klizanja
  i Oštrica za sjeckanje
  j Poklopac oštrice za sjeckanje
  k Nastavak za tijesto (FP)
  l Kuka za gnječenje (nastavak za rezanje na kockice)
  m Oštrica nastavka za rezanje na kockice
  n Baza nastavka za rezanje na kockice
  o Potiskivač za čišćenje

p Držač umetka
(i) Umetak za rezanje (fino, grubo)
(ii) Umeci za usitnjavanje (fino, grubo)
(iii) Umetak za rezanje povrća tehnikom Julienne
q Disk za pržene krumpiriće
r Osovina diska
12 Stalak za odlaganje

Kako koristiti uređaj

Smartspeed prekidač za biranje brzine

Jedan pritisak, sve brzine. Sa svakim pritiskom brzina se povećava. Što je brzina veća, miješanje i sjeckanje bit će brže i sitnije.

Rukovanje jednom rukom: Smartspeed prekidač (3) omogućava vam uključivanje uređaja i upravljanje brzinama jednom rukom.

Rukovanje štapnim mikserom
Prva uporaba: Uklonite blokadu za transportiranje s kućišta s motorom (4) povlačeći je za crvenu traku.

Uključivanje (A)

Uređaj se isporučuje s imode biračem (1) i sigurnosnim gumbom (2) za isključivanje Smartspeed prekidača (3). Molimo vas da se pridržavate uputa pri pokretanju uređaja:

- Pritiskom na srebrni dio poklopca možete odabrati jedan od 3 različita imode načina rada (visoka brzina, niska brzina, pulsni način rada).
- Zahvaljujući 3 raspoloživa načina rada možete sami odabrati kako obrađivati hranu. Imode birač će svijetliti bijelo da pokaže odabrani način rada.
- Odabirom visoke brzine (1a) dobivate maksimalnu raspoloživu brzinu. To je standarni položaj ovog načina rada.
- Odabirom niske brzine (1b) brzina se smanjuje čak i ako do kraja pritisnete Smartspeed prekidač.
- Pulsni način rada (1c) može se koristiti za razbijanje većih komada namirnica ili provjeru teksture namirnice kod sjeckanja. Pritisnite Smartspeed prekidač za kratka povećanja brzine rezanja.
- Nakon odabira željenog načina rada, palcem pritisnite sigurnosni gumb (2).
- Odmah pritisnite Smartspeed prekidač I odaberite željenu brzinu.
  NAPOMENA: Ako se Smartspeed prekidač ne pritisne u roku od 2 sekunde, uređaj se neće moći uključiti zbog sigurnosnih razloga. Sigurnosna LED lampica će treptati crveno. Kako biste uključili uređaj, ponovno krenite s prvim korakom.
- Tijekom rada sigurnosni gumb ne morate držati pritisnutim.

Kontrolno svjetlo	Uređaj / Status rada
Sigurnosni gumb lampica Titra crveno	Uređaj je spreman za uporabu.
Sigurnosni gumb lampica isključena	Uređaj je slobodan (gumb za otpuštanje prekidača je pritisnut) i može se uključiti.
Nakon 10 minuta uređaj prelazi u stanje mirovanja. Sva svjetla isključena.	Uređaj će se ponovno aktivirati pritiskom na bilo koji gumb.
Sigurnosni gumb lampica postojano crveno i titrajuća lampica imode birača	Uređaj je pregrijan Ostavite uređaj sat vremena da se ohladi. Kad lampica imode birača prestane titrati, a lampica sigurnosnog gumba nastavi titrati, uređaj je spreman za ponovno korištenje.

Nastavak ActiveBlade (B)

Štapni mikser je opremljen nastavkom ActiveBlade koji omogućava sječivu dohvaćanje dna posude. Brzina se automatski prilagođava primjenom pritiska potrebnog za miksanje, što je posebno pogodno za miksanje tvrdih namirnica, npr. sirovog voća i povrća.

Uređaj je također idealan za pripremanje prelјeva, umaka, preljeva za salate, juha, kašica za bebe, te pića, smoothija i frapea.

Za najbolji učinak koristite najveću brzinu.

Sklapanje i rad
- Pričvrstite nastavak ActiveBlade (6) na kućište s motorom tako da škljocne.
- Postavite nastavak ActiveBlade u smjesu za miješanje. Zatim uključite uređaj na opisani način.
- Miksajte sastojke do željene konzistencije laganim pokretima gore-dolje. Ovisno o primijenjenom pritisku, ActiveBlade osovina će pritiskati hranu, a sječivo se ispružiti.
- Nakon korištenja štapni mikser isključite iz struje i pritisnite gumbe za odvajanje EasyClick Plus (5) kako biste odvojili nastavak ActiveBlade.

Pažnja
- Tekućina ili sastojci ne smiju prijeći zelenu crtu nastavka za miksanje.
- Ako uređajem miješate vruću hranu u posudi za kuhanje, uklonite je s izvora topline i pazite da tekućina ne ključa. Pustite vruću hranu da se

malo ohladi kako biste izbjegli opasnost od ključanja.
- Ne ostavljajte ručni mikser u vrućoj posudi za kuhanje na štednjaku kada ga ne upotrebljavate.
- Nemojte grebati nastavkom ActiveBlade po dnu tava i posuda za kuhanje.
- Nemojte koristiti neprekidno duže od 2 minute.
- Pustite uređaj da se hladi 5 minuta prije nastavka s radom.

Primjer recepta: Majoneza
250 g ulja (npr. suncokretovog)
1 cijelo jaje i 1 žumanjak
1–2 žlice octa
sol i papar po želji
- Stavite sve sastojke (na sobnoj temperaturi) u posudu prema navedenom redoslijedu.
- Postavite štapni mikser na dno posude. Miksajte Turbo brzinom dok ulje ne počne emulgirati.
- Uključeni štapni mikser polako podižite do vrha smjese i spuštajte ga do dna kako biste ostatak ulja sjedinili sa smjesom.
  NAPOMENA: Vrijeme izrade: otprilike 1 minuta za salate i do 2 minute za gušću majonezu (npr. za umak).

Pjenjača (B)

Koristite pjenjaču samo za pripremu šlaga od tučenog vrhnja, šlaga od bjelanjaka, izradu biskvitnog tijesta i slastica za koje treba promiješati gotove sastojke.

Sklapanje i rad
- Pričvrstite pjenjaču na (8b) kućište (8a).
- Poravnajte kućište s motorom s kućištem s pjenjačom i pričvrstite ih dok ne škljocnu.
- Nakon korištenja isključite uređaj iz struje, a potom za odvajanje motornog dijela pritisnite EasyClick Plus gumbe za otpuštanje. Zatim izvucite pjenjaču iz njezinog kućišta.
- Nemojte koristiti neprekidno duže od 3 minute.
- Pustite uređaj da se hladi 3 minuta prije nastavka s radom.

Savjeti za postizanje najboljih rezultata
- Okrenite pjenjaču u smjeru kazaljke na satu držeći je malo nakošenom.
- Kako biste spriječili prskanje, započnite polako miješati i pritom koristite duboke posude.
- Uređaj uključite tek nakon što postavite pjenjaču u posudu.
- Pobrinite se da pjenjača i posuda budu uvijek besprijekorno čisti i da na njima nema masnoće prije nego što počnete tući snijeg od bjelanjaka. Tucite odjednom najviše 4 bjelanjka.

Primjer recepta: Šlag
400 ml ohlađenog vrhnja za šlag (min. 30% udjela masnoće, 4 - 8 °C)
- Započnite tući vrhnje za šlag malom brzinom (laganim pritiskom na prekidač) i pojačavajte je (jačim pritiskom na prekidač) tijekom tučenja.
- Uvijek koristite svježe ohlađeno vrhnje za šlag kako biste postigli bolji i stabilniji volumen tijekom tučenja.

Dodatak za pripremu pirea (C)

Sjeckalica se može koristiti za pripremu pirea od povrća i voća poput krumpira, batata, rajčica, šljiva ijabuka.

Prije uporabe
- Nemojte gnječiti tvrdu ili nekuhanu hranu jer time možete oštetiti uređaj.
- Ogulite i uklonite koštice i sve tvrde dijelove; kuhajte i ocijenite namirnice, a zatim ih izradite u pire.

Sklapanje i rad
- Postavite kućište (9a) na posudu (9b) tako da ga okrećete u smjeru kazaljke na satu kako bi škljocnuli.
- Okrenite dodatak za pripremu pirea naopako i postavite lopaticu (9c) u središte te je okrenite u smjeru suprotnom od kazaljke na satu kako biste je učvrstili. (Ako se kućište ispravno ne pričvrsti, lopatica neće biti učvršćena na svom mjestu).
- Poravnajte sastavljeni dodatak za pripremu pirea s kućištem motora i spojite ih tako da škljocnu. Uključite ga.
- Uronite glavni nastavak u sastojke i uključite uređaj.
- Laganim pokretima gore-dolje pomičite glavni nastavak kroz sastojke dok ne postignete željenu teksturu.
- Otpustite Smartspeed prekidač i uvjerite se da je dodatak za pripremu pirea potpuno zaustavljen prije nego što ga uklonite.
- Nakon uporabe iskopčajte uređaj iz napajanja. Uklonite lopaticu (9c) okrećući je u smjeru suprotnom od kazaljke na satu.
- Za odvajanje dodatka za izradu pirea od motornog dijela, pritisnite EasyClick Plus gumbe za otpuštanje. Mjenjač odvojite od osovine tako da ga okrećete u smjeru suprotnom od kazaljke na satu.

Pažnja
- Dodatak za pripremu pirea nikad nemojte koristiti u posudi koja se nalazi na izravnom izvoru topline.
- Uvijek uklonite posudu s izvora topline i ostavite ga da se ohladi.
- Postavite posudu na stabilnu, ravnu površinu i pridržavajte je slobodnom rukom.
- Nemojte naslanjati dodatak za pripremu pirea na stijenku posude za kuhanje tijekom ili nakon njegove uporabe. Za uklanjanje viška hrane koristite lopaticu.
- Za postizanje najboljih rezultata pri izradi pirea, nikada nemojte posudu napuniti hranom više od polovice.

- Nemojte koristiti neprekidno duže od 1 minute.
- Pustite uređaj da se hladi 4 minuta prije nastavka s radom.

Primjer recepta: Pire od krumpira
1 kg kuhanih krumpira
200 ml toplog mlijeka
- Stavite krumpire u posudu i gnječite ih 30 sekundi (brzinom od 3/4 pomaka na Smartspeed prekidaču).
- Dodajte mlijeko. Nastavite gnječiti još 30 sekundi.

Sjeckalica (D)

Sjeckalica (10) idealna je za sjeckanje tvrdog sira, luka, začinskog bilja, češnjaka, povrća, kruha, krekera i orašastih plodova.

Sjeckalicu «mc» (10) koristite za pripremu većih količina namirnica i tvrdu hranu.

Kad koristite «mc» sjeckalicu, količina namirnica ne smije prijeći maksimalnu oznaku.

Pri upotrebi «hc» sjeckalice ne prekoračujte maksimalnu količinu sastojaka označenu crtom. Maksimalno vrijeme rada sjeckalice «hc»: 1 minuta za veće količine mokrih sastojaka, 30 sekundi za suhe ili tvrde sastojke.
NAPOMENA: između upotreba potrebno je razdoblje mirovanja od najmanje 3 minute (radi sprečavanja grešaka). Kad dođe do smanjenja brzine i/ili jakih vibracija, odmah prekinite s obradom hrane.

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

Prije uporabe
- Izrežite namirnice na manje komade radi lakšeg sjeckanja.
- Uklonite iz mesa sve kosti, žile i hrskavicu kako se oštrice ne bi oštetile.
- Provjerite je li gumeni obruč protiv klizanja (10e) pričvršćen za dno posude za sjeckanje.

Sklapanje i rad
- Pažljivo uklonite plastičnu zaštitu sa sječiva.
- Sječiva (10b/10c) su vrlo oštra! Uvijek ich hvatajte za gornji plastični dio i pažljivo njima rukujte.
- Postavite sječivo na središnji klin posude za sjeckanje (10d). Pritisnite ga prema dolje i zaokrenite ga kako bi se učvrstio na svom mjestu.
- Napunite sjeckalicu namirnicama i zatvorite posudu poklopcem (10a).
- Za drobljenje leda koristite posebnu ledenu oštricu (10c).
- Za postizanje dobrih rezultata, stavite do 5 kockica leda u «mc» sjeckalicu i sjeckajte 10-15 sekundi.
- Sjeckalicu stavite u ravninu s kućištem s motorom (4) i pričvrstite ih zajedno tako da škljocnu.
- Kako biste započeli rad sa sjeckalicom, uključite uređaj. Tijekom obrade hrane kućište s motorom držite jednom rukom, a posudu za sjeckanje pridržavajte drugom.
- Uvijek sjeckajte tvrđe namirnice (npr. sir parmezan) pri punoj brzini.
- Kad završite sa sjeckanjem, isključite i pritisnite EasyClick Plus gumbe za otpuštanje (5) za odvajanje motornog dijela.
- Uklonite poklopac. Pažljivo izvadite sječivo prije nego što izvadite sadržaj iz posude. Kako biste uklonili sječivo, lagano ga zaokrenite i zatim ga izvucite.

Pažnja
- Sjeckalicu nemojte koristiti za obradu izrazito tvrde hrane poput orašastih plodova u ljusci, kocaka leda, zrna kave, ostalog zrnja i tvrdih začina kao što je muškatni oraščić. Obrada takve hrane može oštetiti sječiva.
- Za drobljenje leda koristite samo sjeckalicu «mc» (10) sa specijalnim sječivom za led (10c).
- Ako uređaj koristite za miksanje vruće hrane, uvjerite se da tekućina nije kipuća. Pustite vruću hranu da se malo ohladi kako biste izbjegli opasnost od ključanja.
- Nemojte nikada stavljati posude za sjeckanje u mikrovalnu pećnicu.

«hc» Primjer recepta: Nadjev za palačinke ili namaz od suhih šljiva i meda
50 g suhih šljiva
75 g kremastog meda
70 ml vode (s okusom vanilije)
- U posudu za sjeckanje «hc» stavite šljive i med.
- Držite na temperaturi od 3 °C u hladnjaku 24 sata.
- Dodajte 70 ml vode (s okusom vanilije).
- Nastavite sjeckati daljnjih 1,5 sekundu pri maksimalnoj brzini.

Upotrijebite pribor sjeckalice «hc» (dodatni pribor dostupan je u servisnom centru tvrtke Braun, ali ne u svakoj zemlji).

Dodatak za obradu hrane XL s nastavkom za rezanje na kockice

Dodatak za obradu hrane s nastavkom za rezanje na kockice (11) može se koristiti za:
- sjeckanje, blendanje i pripremu tijesta za palačinke;
- miješenje tijesta i pripremu biskvita na bazi max. 500 g brašna (biskvit je moguće pripremiti samo s modelia koji imaju Nastavak za miješenje tijesta (11k);

- rezanje, usitnjavanje, rezanje povrća tehnikom julienne i pripremu krumpirića za prženje;
- rezanje na kockice.

Sjeckanje (E)
Sječivo (11i) koristite za sjeckanje mesa, tvrdog sira, luka, začinskog bilja, češnjaka, povrća, kruha, krekera i orašastih plodova.

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

Prije uporabe
- Izrežite namirnice na manje komade radi lakšeg sjeckanja.
- Uklonite iz mesa sve kosti, hrskavicu i žile kako se oštrice ne bi oštetile.
- Prije obrade uklonite peteljke biljki i ljuske orašastih plodova.
- Provjerite je li gumeni obruč protiv klizanja (11h) pričvršćen za dno posude za obradu hrane.

Sklapanje i rad
- Pažljivo odvojite poklopac oštrice za sjeckanje (11j) od oštrice.
- Sječivo (11i) je vrlo oštro! Uvijek ga hvatajte za gornji plastični dio i pažljivo njime rukujte.
- Postavite sječivo na središnji klin posude (11g). Pritisnite ga prema dolje i zaokrenite ga kako bi se učvrstio na svom mjestu.
- Stavite namirnice u posudu. Postavite zaštitu od prskanja (11f).
- Zatim stavite poklopac (11a) i pomičite ga dok ne začujete klik što znači da je sjeo na mjesto.
- Umetnite kućište s motorom (4) na spoj (11b) i pričvrstite ga tako da škljocne.
- Ukopčajte uređaj u struju i umetnite potiskivač (11c) u otvor za punjenje (11d).
- Kako biste započeli rad s procesorom hrane, uključite uređaj. Tijekom obrade hrane kućište s motorom držite jednom rukom, a posudu procesora hrane pridržavajte drugom.
- Kad završite sa sjeckanjem, isključite i pritisnite EasyClick Plus gumbe za otpuštanje (5) za odvajanje motornog dijela.
- Za podizanje poklopca (11e), pritisnite poklopac za zatvaranje. Potom odvojite poklopac od zaštite od prskanja.
- Pažljivo izvadite sječivo prije nego što izvadite sadržaj iz posude. Da biste uklonili i oslobodili sječivo, lagano ga zaokrenite i zatim ga izvucite.

Pažnja
- Dodatak za obradu hrane nemojte koristiti za obradu izrazito tvrde hrane poput orašastih plodova u ljusci, kocaka leda, zrna kave, ostalog zrnja i tvrdih začina kao što je muškatni oraščić. Obrada takve hrane može oštetiti sječiva.
- Posudu za obradu hrane nemojte nikada stavljati u mikrovalnu pećnicu.

Sječivom (11i) možete također miješati lagano tijesto poput tijesta za palačinke ili mješavinu za biskvitne kolače s količinom brašna do 500 g.

Primjer recepta: Tijesto za palačinke
750 ml mlijeka
500 g višenamjenskog brašna
4 jajas
- Ulijte mlijeko u posudu, a zatim dodajte brašno pa jaja.
- Miješajte smjesu pri najvećoj brzini dok ne postane glatka.

Teže mješavine ili tijesta se ne smije pripremati koristeći se nožem. Za njih koristite Nastavak za miješenje tijesta ili kuku za tijesto (11k/11l).

Nastavak za miješenje tijesta i kuka za tijesto (E)
Slika E se također odnosi (ovisno o modelu) na korištenje dodatka za miješenje tijesta (11k) i kuke za tijesto (11l).

Nastavak za miješenje tijesta je idealan za gnječenje i miješanje različitih tijesta kao što su dizana tijesta ili tijesta za peciva i miješenje spužvastih smjesa.

Kuka za tijesto idealna je za miješenje tijesta kao što su dizana tijesta ili tijesta za peciva.

Pogledajte Vodič za obradu hrane E da biste saznali podatke o maksimalnim količinama, preporučenom vremenu rada i brzinama.

Sklapanje i rad
- Postavite nastavak za miješenje/kuku za tijesto na središnji klin posude (11g). Pritisnite ga prema dolje i zaokrenite ga kako bi se učvrstio na svom mjestu.
- Stavite u posudu brašno (do 500 g), a zatim dodajte sve druge sastojke osim tekućih.
- Uključite uređaj na maksimalnu radnu brzinu.
- Ulijte tekućinu kroz otvor za punjenje dok motor radi. NAPOMENA: Maksimalno vrijeme miješenja: 1 minuta – potom pustite da se motor hladi 10 minuta.

Primjer recepta: Tijesto za pizzu
500 g višenamjenskog brašna
1 žličice soli
1 žličice suhog kvasca
10 žličica maslinovog ulja
300 ml vode (mlake)
- Stavite sve sastojke osim vode u posudu i započnite miješati.
- Ulijte vodu kroz otvor za punjenje dok motor radi.

Primjer recepta: Slatko pecivo
500 g višenamjenskog brašna
340 g nesoljenog maslaca (hladnog/tvrdog, u kockicama)
160 g šećera
2 vanilin šećer

2 manje jaje
2 prstohvat soli
- Stavite maslac i šećer u posudu i započnite miješati. Za bolji rezultat koristite hladni maslac.
- Dodajte brašno i ostale sastojke.
- Tijesto će postati previše mekano ako ga predugo mijesite. Zaustavite miješanje nedugo nakon što se tijesto formira u kuglu.
- Ohladite tijesto u hladnjaku na pola sata prije nego što nastavite s njegovom izradom.

Primjer recepta FPXL: Biskvit za kolače
500 g višenamjenskog brašna
200 g šećera
200 g nesoljenog maslaca (hladnog/tvrdog, u kockicama)
3 jaja
1 vanilin šećer
1 prašak za pecivo
200 ml mlijeka
- U posudi pomiješajte brašno i sve sastojke osim mlijeka i započnite s miješenjem.
- Postepeno dodavajte mlijeko i lagano mijesite tijesto sve dok ne dobijete jednoliku smjesu.

Primjer recepta Dicer: Slatko tijesto
500 g višenamjenskog brašna
80 g šećera
80 g nesoljenog maslaca (hladnog/tvrdog, u kockicama)
1 cijelo
7 g kvasca
375 ml mlijeka
- U posudi pomiješajte brašno i sve sastojke osim mlijeka i započnite s miješenjem.
- Postepeno dodavajte mlijeko i lagano mijesite tijesto sve dok ne oblikujete kuglu koja se više ne lijepi za posudu.
- Ostavite tijesto da se 2 sata diže na toplom mjestu.

Rezanje / Usitnjavanje / Rezanje tehnikom julienne / Rezanje krumpirića za prženje (F)
Koristite umetke za sitno i grubo rezanje (i) za rezanje sirovog voća i povrća na tanke kriške, npr. krastavaca, luka, gljiva, jabuka, mrkve, repe, krumpira, tikvica i kupusa.

Koristite umetke za sitno i grubo usitnjavanje (ii) za usitnjavanje hrane poput jabuka, mrkve, krumpira, cikle, kupusa i tvrdog sira (npr. Parmezana).

Koristite umetak za rezanje tehnikom julienne (iii) za rezanje voća i povrća na duge uske trakice.

Koristite disk za rezanje krumpirića za prženje (11q) za pripremu prženih krumpirića.

Pogledajte Vodič za obradu hrane F kako biste saznali preporučene brzine.

Sklapanje i rad
- Pristupite otvorima držača umetka (11p) ili diska za krumpiriće (11q) da biste spojili osovinu diska (11r) i potom je okrenite ulijevo, dok ne škljocne.
- Za rezanje i usitnjavanje stavite umetak u držač umetka (11p) i umetnite ga na njegovo mjesto tako da škljocne. Uvjerite se da je umetak u potpunosti sjeo u držač umetka i da nema slobodnog prostora. Postavite sastavljeni držač s umetkom ili disk za krumpiriće za prženje na klin u sredini posude i zavrtite ga kako bi se učvrstio na svom mjestu.
- Postavite zaštitu od prskanja na (11f) posudu i pritisnite na poklopac (11a) sve dok ne sjedne na mjesto i škljocne.
- Umetnite kućište s motorom na spoj kako bi se blokirao.
- Ukopčajte aparat u struju i punite posudu hranom za obradu kroz otvor za punjenje.
- Za najbolji rezultat rezanja krumpirića za prženje stavite 3-4 krumpira (ovisno o veličini) kroz otvor za punjenje na poklopcu dok motor još nije uključen.
- Uključite uređaj kako bi započeo s radom. Ne stavljajte ruke u otvor za punjenje dok je uređaj uključen. Za guranje hrane uvijek koristite potiskivač.
- Nakon korištenja isključite uređaj iz struje, a potom za odvajanje motornog dijela pritisnite EasyClick Plus gumbe za otpuštanje.
- Za podizanje poklopca (11e), pritisnite poklopac za zatvaranje. Potom odvojite poklopac od zaštite od prskanja.
- Pažljivo izvadite držač umetka ili disk za rezanje krumpirića za prženje prije nego što izvadite sadržaj iz posude. Da biste uklonili držač umetka ili disk za krumpiriće, lagano ih okrenite, a potom izvucite, bez da stavljate prste u otvore.
- Kako biste uklonili umetak, pritisnite ga na kraju koji viri na dnu držača umetka.
- Maksimalna količina koju je moguće obrađivati prati referentnu veličinu od 5 puta napunjenih posuda.
- Prije nego nastavite s obradom, ostavite uređaj 30 minuta da se ohladi.

Rezanje na kockice (G)
Nastavak za rezanje na kockice koristite za rezanje svježeg i kuhanog voća i povrća na male kockice za, npr. salate, juhe i deserte.

Pogledajte Vodič za obradu hrane G kako biste saznali preporučene brzine.

Prije uporabe
- Voće očistite od sjemenki i koštica. Da bi se spriječilo oštećenje oštrica, nije dozvoljeno rezati smrznutu hranu.
- Provjerite je li gumeni obruč protiv klizanja (11h) pričvršćen za dno posude za obradu hrane.

Sklapanje i rad
- Prije prvog korištenja, pažljivo uklonite papirnatu zaštitu s rezne oštrice nastavka za rezanje na kockice (11m) i bacite je.
- Postavite nastavak za rezanje na kockice na

središnji klin baze jedinice za rezanje (11n) te ga okrećite dok ne sjedne na svoje mjesto.
- Poravnajte zaštitu od prskanja i montiranu jedinicu za rezanje na kockice s oznakama okrenutim jedna prema drugoj i okrećite ih u smjeru suprotnom od kazaljke na satu sve dok se jedinice čvrsto ne spoje.
- Postavite montiranu jedinicu za rezanje na kockice u posudu, a nakon toga postavite poklopac. Kad škljocne, znači da je poklopac na mjestu.
- Umetnite kućište s motorom na spoj kako bi se blokirao.
- Ukopčajte aparat u struju i punite posudu hranom za obradu kroz otvor za punjenje.
- Uključite uređaj kako bi započeo s radom. Ne stavljajte ruke u otvor za punjenje dok je uređaj uključen. Za guranje hrane uvijek koristite potiskivač.
- Nakon korištenja isključite uređaj iz struje, a potom za odvajanje motornog dijela pritisnite EasyClick Plus gumbe za otpuštanje.
- Za podizanje poklopca (11e), pritisnite poklopac za zatvaranje. Potom odvojite poklopac od zaštite od prskanja.
- Da biste rastavili jedinicu za rezanje na kockice, okrećite zaštitu od prskanja u smjeru kazaljke na satu dok se zasun ne otvori.
- Oštricu nastavka za rezanje na kockice pažljivo uklonite tako da je okrenete i podignete.
- Nastavak za rezanje na kockice okrenite naopako, a potiskivačem za čišćenje (11o) uklonite eventualne ostatke.

Savjeti za postizanje najboljih rezultata
- Kuhanu hranu treba ostaviti da se ohladi prije rezanja na kockice jer će kockice biti čvršće i bolje narezane.
- Srednje tvrdi sir poput Emmentalera može se obrađivati, ali ne i vrlo mekan ili vrlo tvrd sir poput mlade Goude, mozzarelle ili parmezana.
- Ako tijekom jedne pripreme obrađujete različitu hranu, uvijek započnite s najmekšom, a završite s najtvrđom. Na taj način ćete svu hranu moći obraditi bez potrebe za čišćenjem rešetke.
- Nastavak za rezanje na kockice nije prikladan za obradu sirovog mesa.
- Povrće obavezno ogulite prije obrade (posebno krumpir i povrće s tvrdom korom kao što je tikva/buča). U suprotnom će koru, koja se može zaglaviti u reznoj rešetki, biti teško očistiti.

Pažnja
- Sječiva su izuzetno oštra. Njima rukujte tako da ih uhvatite samo za plastične dijelove.
- Dodatak za obradu hrane nemojte koristiti s nastavkom za rezanje na kockice, za obradu vrlo tvrdih namirnica kao što su neočišćeni orašasti plodovi, kockice leda, zrna kave, žitarice ili tvrdi začini, npr. muškatni oraščić. Obrada takve hrane može oštetiti sječiva.
- Ispraznite zdjelu prije nego se potpuno napuni.
- Nakon obrade masne hrane, oštrica nastavka za rezanje na kockice može postati skliska. Obratite posebnu pažnju kad je uklanjate.
- Potiskivač za čišćenje se smije koristiti samo s donje strane baze nastavka za rezanje na kockice. Korištenjem s gornje strane biste mogli otkinuti plastične dijelove s potiskivača za čišćenje.
- Posudu za obradu hrane nemojte nikada stavljati u mikrovalnu pećnicu.
- Maksimalna količina koju je moguće obrađivati prati referentnu veličinu od 5 puta napunjenih posuda.
- Prije nego nastavite s obradom, ostavite uređaj 30 minuta da se ohladi.

Primjer recepta: Salata «Olivier»
6 kuhanih i ohlađenih krumpira
150 g kuhanih kobasica
6 tvrdo kuhanih jaja
2 kuhane mrkve
4 krastavca
1 limenka graška
400 g majoneze
200 g kiselog vrhnja
Peršin i kopar
sol i papar po želji
- Jaja, kuhane kobasice, mrkve, krastavce i krumpire narežite na kockice pri punoj brzini.
- U posudi za salatu sve narezane namirnice pomiješajte s graškom.
- Posolite i popaprite po želji, dodajte peršin i kopar te sve povežite majonezom i kiselim vrhnjem.

Održavanje i čišćenjeg (H)

- Uvijek temeljito očistite štapni mikser i odgovarajuće nastavke prije prve te nakon svake upotrebe vodom i deterdžentom.
- Prije čišćenja iskopčajte mikser.
- Nemojte uranjati kućište s motorom ili (4) kućišta za nastavke (8a, 9a, 11a) u vodu ili drugu tekućinu. Brišite ih samo vlažnom krpom.
- Poklopac (10a) se može ispirati pod tekućom vodom. Nemojte ga uranjati u vodu niti prati u perilici posuđa.
- Za bolje čišćenje, stalak za odlaganje možete rastaviti.
- Sve ostale dijelove je moguće prati u perilici suđa. Nemojte koristiti abrazivna sredstva za čišćenje koja bi mogla izgrebati površinu dijelova miksera.
- Gumeni obruč protiv klizanja može se ukloniti s dna posude radi temeljitog čišćenja.
- Prilikom obrade hrane bogate pigmentima (npr. mrkve ili kurkume), dijelovi mlinca mogu promijeniti boju. Dijelove miksera koji su promijenili boju prije čišćenja namažite biljnim uljem.

Jamstvo i servis

Detaljnije informacije potražite u zasebnom jamstvu i letku ili posjetite www.braunhousehold.com.

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

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

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

Vodič za rješavanje problema

Problem	Mogući uzroci	Rješenje
Štapni mikser ne radi.	Nema napajanja	Provjerite je li uređaj uključen u struju. Provjerite osigurač / prekidač strujnog kruga u vašem domu. Ako ništa od navedenog ne riješi problem, obratite se servisnom centru tvrtke Braun.
Sigurnosni gumb lampica postojano crveno i titrajuća lampica imode birača	Uređaj je pregrijan	Ostavite uređaj sat vremena da se ohladi. Kad lampica imode birača prestane titrati, a lampica sigurnosnog gumba nastavi titrati, uređaj je spreman za ponovno korištenje.
Poklopac (s kućištem) se ne može do kraja zatvoriti	Hrana je ostala zaglavljena između FPXL posude i poklopca (s kućištem)	Otvorite poklopac (s kućištem) i uklonite ostatke hrane
	Nastavak nije do kraja umetnut u FPXL posudu	Nastavak okrećite ručno i istovremeno ga lagano pritišćite prema dolje, dok ne klikne na mjesto
	Samo nastavak za rezanje na kockice: Nastavak za rezanje na kockice nije spojen na zaštitu od prskanja ili nije pravilno spojen	Spojite nastavak za rezanje na kockice na zaštitu od prskanja prije nego poklopac (s kućištem) postavite u FP posudu (pridržavajte se simbola za pravilno poravnanje)
	Samo nastavak za rezanje na kockice: Nastavak za rezanje na kockice su blokirali ostaci hrane na rešetki za rezanje	Otvorite nastavak za rezanje na kockice i uklonite hranu s rešetke
	Nije pravilno spojen	Pravilno spojen
Voda u poklopcu (s kućištem)	Poklopac (s kućištem) je slučajno uronjen u vodu ili stavljen u perilicu suđa	Izvucite gumeni čep iz spojke motornog dijela. Ispustite vodu. Zamijenite utikač. Pažnja: Voda u poklopcu (s kućištem) će oštetiti uređaj. Ovu metodu stoga nije dozvoljeno namjerno koristiti za stavljanje poklopca u (s kućištem) u perilicu posuđa
Voda u jednom od nastavaka (nastavak za tijesto, kuka za tijesto, oštrica ili osovina diska)	Curenje neispravnog nastavka	Za zamjenu kontaktirajte servisni centar tvrtke Braun

Slovenski

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

Pred uporabo

Pred uporabo naprave natančno in v celoti preberite navodila za uporabo ter jih shranite za kasnejšo uporabo. Odstranite vso embalažo in oznake ter jih ustrezno zavrzite.

Opozorilo

- Rezila so zelo ostra! Da bi preprečili poškodbe, vas prosimo, upravljajte z rezili z največjo možno skrbnostjo.
- Pri ravnanju z ostrimi rezili, praznjenju posode in čiščenju bodite previdni.
- Uporaba taga aparata s strani ljudi, ki imajo zmanjšane telesne, čutne ali duševne zmožnosti ali nimajo zadostnega znanja oz. izkušenj, je dovoljena samo, če so pod nadzorom ali če so jim dana ustrezna navodila o varni uporabi aparata in če razumejo nevarnosti, ki so s tem povezane.
- Otroci se ne smejo igrati z aparatom.
- Otroci ne smejo uporabljati tega aparata.
- Otroci se ne smejo zadrževati v območju aparata in glavnega kabla.
- Otroci brez nadzora ne smejo opravljati čiščenja in vzdrževanja.
- Vedno izklopite ali izključite aparat, kadar je nenadzorovan in pred sestavljanjem, razstavljanjem, čiščenjem ali skladiščenjem.
- V primeru, da je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njihov serviser ali podobno kvalificirana oseba, da bi se izognili nevarnosti.
- Preden priključite aparat na električno vtičnico, preverite, če vaša omrežna napetost ustreza napetosti, ki je navedena na aparatu.
- Naprava je namenjena izključno uporabi v gospodinjstvu in predelavi take količine živil, ki je običajna za gospodinjstvo.
- Nobenega dela naprave ne postavite v mikrovalovno pečico.
- Pred uporabo ustrezno očistite vse dele ter pri tem upoštevajte navodila v razdelku Nega in čiščenje.

Deli in nastavki

1 Izbirnik imode
   a Visoka hitrost
   b Nizka hitrost
   c Interval
2 Varnostni gumb
3 Pametno stikalo za prilagajanje hitrosti
4 Motorna enota
5 Gumbi za sprostitev EasyClick Plus
6 Držalo ActiveBlade
7 Posodica s pokrovom
8 Nastavek za stepanje
   a Menjalnik
   b Metlica
9 Nastavek za tlačenje
   a Menjalnik
   b Držalo za pire
   c Lopatka
10 500-ml nastavek za sekljanje «mc»
   a Pokrov (z nastavkom)
   b Rezilo za sekljanje
   c Rezilo za led
   d Posoda za sekljanje
   e Gumijasti podstavek za preprečevanje drsenja
11 2000-ml pripomoček za pripravo živil XL s pripomočkom za rezanje živil na kocke «fpl»
   a Pokrov (z menjalnikom)
   b Spoj motorne enote
   c Potisni nastavek
   d Nastavek za polnjenje
   e Zapah pokrova
   f Zaščita pred brizganjem
   g Posoda za pripravo živil
   h Gumijasti podstavek za preprečevanje drsenja
   i Rezilo za sekljanje
   j Ovitek rezila za sekljanje
   k Pripomoček za pripravo testa (FP)
   l Nastavek za gnetenje (pripomoček za rezanje živil na kocke)
   m Rezilo pripomočka za rezanje živil na kocke
   n Podstavek pripomočka za rezanje živil na kocke
   o Čistilni potisni nastavek

p Nosilec za nastavke
(i) Nastavek za rezanje (fino, grobo)
(ii) Nastavek za strganje (fino, grobo)
(iii) Nastavek za rezanje tankih trakov
q Plošča za ocvrt krompirček
r Gred plošče
12 Stojalo za shranjevanje

Uporaba naprave

Pametno stikalo za prilagajanje hitrosti

Z enim pritiskom imate na voljo vse hitrosti. Močnejši, kot je stisk, višja je hitrost. Višja, kot je hitrost, hitrejše in bolj natančno bo mešanje ter sekljanje.

Enoročno delovanje: pametno stikalo za prilagajanje hitrosti (3) vam omogoča, da vklopite napravo in prilagajate hitrost z eno roko.

Delovanje ročnega mešalnika
Prva uporaba: z motorne enote (4) odstranite transportno blokado tako, da povlečete rdeč trak.

Vklop (A)

Naprava je dobavljena z izbirnikom imode (1) in varnostnim gumbom (2) za sprostitev stikala Smartspeed (3). Za zagon naprave upoštevajte navodila.

- Če pritisnete srebrni del vrha, lahko izberete enega od 3 različnih načinov imode (visoka hitrost, nizka hitrost, interval).
- 3 načini vam omogočajo sprejemanje odločitev o tem, kako boste živila obdelali.Lučka izbirnika imode sveti belo, da prikaže izbrani način.
- Visoka hitrost (1a) vam zagotovi polno razpoložljivo hitrost. Je standardni položaj načina.
- Nizka hitrost (1b) zniža hitrost, četudi povsem pritisnete stikalo Smartspeed.
- Intervalni način (1c) lahko uporabite za drobljenje večjih kosov hrane ali za nadzor teksture hrane pri sekljanju. Za kratke intervale moči pritisnite stikalo Smartspeed.
- Ko izberete način, pritisnite s palcem varnostni gumb (2).
- Takoj pritisnite pametno stikalo in prilagodite na želeno hitrost.
  OPOMBA: če pametnega stikala ne pritisnete v 2 s, naprave zaradi varnosti ni mogoče vklopiti. Lučka varnostnega gumba bo utripala rdeče. Če želite vklopiti napravo, ponovno izvedite prvi korak. Med delovanjem ni zahtevano, da je varnostni gumb pritisnjen.

Opozorilna lučka	Stanje naprave / delovanja
Lučka varnostnega gumba utripa rdeče	Naprava je pripravljena za uporabo.
Lučka varnostnega gumba je izklopljena	Naprava je sproščena (pritisnjen je bil gumb za sprostitev) in jo lahko vklopite.
V način pripravljenosti preide po 10 minutah. Vse lučke se izklopijo.	Naprava je znova aktivna, če pritisnete kateri koli gumb.
Lučka varnostnega gumba sveti rdeče, lučke izbirnika imode pa utripajo	Naprava je pregreta. Počakajte eno uro, da se naprava ohladi. Naprava je znova pripravljena na uporabo, ko lučka izbirnika imode preneha utripati, lučka varnostnega gumba pa utripa.

Držalo ActiveBlade (B)

Ročni mešalnik vključuje držalo ActiveBlade, ki rezilu omogoča, da se razteza vse do dna držala. Prilagoditev se izvede samodejno tako, da prilagaja tlak opravilom za mešanje. To je posebej priročno za mešanje trdih živil, npr. surovega sadja, in zelenjave.

Prav tako je ta postopek primeren tudi za pripravo omak, solatnih prelivov, juh, hrane za dojenčke kot tudi za pijače, smutije in mlečne napitke.

Če želite doseči najboljše rezultate, uporabite najvišjo hitrost.

Sestava in delovanjen
- Držalo ActiveBlade (6) pritrdite na motorno enoto tako, da se zaskoči.
- Držalo ActiveBlade vstavite v zmes, ki jo želite zmešati. Nato vklopite napravo (po korakih, opisanih v teh navodilih).
- Z rahlimi gibi navzgor in navzdol zmešajte sestavine do želene strukture. Držalo ActiveBlade se bo skrčilo, rezilo pa se bo razširilo, kar je odvisno od uporabljenega pritiska.
- Po uporabi izključite ročni mešalnik in pritisnite gumba za sprostitev EasyClick Plus (5), da odstranite držalo ActiveBlade.

Pozor
- Bodite pozorni, da tekočina ali sestavine ne presežejo zelene črte na držalu za mešanje.
- Če z napravo želite pretlačiti vročo hrano v kozici ali loncu, odstranite kozico oz. lonec iz toplotnega vira ter zagotovite, da tekočina ne vre.

Počakajte, da se vroča hrana nekoliko ohladi, saj se v nasprotnem primeru lahko opečete.
- Če ročnega mešalnika ne uporabljate, ga ne pustite v vroči kozici ali kuhinjskem loncu.
- Z držalom ActiveBlade ne praskajte po dnu kozic ali posod.
- Naprava naj ne deluje neprekinjeno več kot 2 minuti.
- Počakajte 5 min, da se naprava ohladi, in nato nadaljujte s pripravo živil.

Primer recepta: Majoneza
250 g olja (npr. sončnično olje)
1 jajce in 1 dodaten jajčni rumenjak
1–2 žlici kisa
Sol in poper dodajte po okusu
- Sestavine (na sobni temperaturi) dodajte v čašo v vrstnem redu, ki smo ga navedli zgoraj.
- Ročni mešalnik postavite na dno čaše. Mešajte pri turbo hitrosti, dokler olje ne začne emulgirati.
- Z vklopljenim ročnim mešalnikom počasi premešajte zmes do vrha in nato nazaj navzdol, da se zmeša še preostanek olja.
  OPOMBA: čas priprave: pribl. 1 min za solate in 2 min za gostejšo majonezo (npr. za omake za pomakanje).

Nastavek za stepanje (B)

Metlico uporabljajte samo za stepanje smetane, mešanje beljakov, pripravo biskvitov in sladic.

Sestava in delovanjen
- Metlico (8b) pritrdite na menjalnik (8a).
- Ohišje motorja poravnajte s pritrjeno metlico in potisnite dela skupaj, dokler se ne zaskočita.
- Po uporabi izključite napravo in pritisnite gumba za sprostitev EasyClick Plus, da odstranite motorno enoto. Nato metlico povlecite iz ohišja.
- Naprava naj ne deluje neprekinjeno več kot 3 minuti.
- Počakajte 3 min, da se naprava ohladi, in nato nadaljujte s pripravo živil.

Namigi za doseganje najboljših rezultatov
- Metlico premikajte v smeri urinega kazalca pod majhnim kotom.
- Če želite preprečiti škropljenje, začnite počasi in pripomoček za stepanje uporabljajte v globokih kozicah ali posodah.
- Metlico najprej postavite v posodo in šele nato vklopite napravo.
- Preden začnete stepati beljake, vedno zagotovite, da sta metlica in posoda za mešanje v celoti čisti in brez ostankov maščob. Hkrati lahko stepate največ 4 beljake.

Primer recepta: Stepena smetana
400 ml hladne smetane (vsebnost maščobe min. 30 %, 4–8 °C)
- Začnite z nizko hitrostjo (stikalo narahlo pritisnite) in povečajte hitrost (večji pritisk na stikalo) med stepanjem.
- Če želite med stepanjem pridobiti večjo količino in gostejšo smetano, vedno uporabite svežo hladno smetano.

Nastavek za tlačenje (C)

Nastavek za tlačenje uporabljate za tlačenje kuhane zelenjave in sadja, kot so krompir, sladki krompir, paradižnik, slive in jabolka.

Pred uporabo
- Ne tlačite trde ali surove hrane, saj lahko poškodujete enoto.
- Olupite in odstranite pečke ter trde delce; sadje in zelenjavo skuhajte in jih odtočite, nato pa jih stlačite.

Sestava in delovanjen
- Menjalnik (9a) namestite na držalo (9b) tako, da ga zasukate v smeri urnega kazalca, dokler se ne zaskoči.
- Nastavek za tlačenje obrnite na glavo in namestite lopatko (9c) čez osrednji del ter zasukajte v nasprotni smeri urnega kazalca. (Če menjalnik ni pravilno nameščen, lopatke ne bo mogoče trdno pritrditi).
- Pritrjeni nastavek za tlačenje poravnajte z ohišjem motorja in potisnite dela skupaj, da se zaskočita. Priključite napravo.
- Nastavek za tlačenje postavite v sestavine in vklopite napravo.
- Z rahlimi gibi navzgor in navzdol nastavek za tlačenje premikajte po sestavinah, dokler ne dosežete želene strukture.
- Sprostite pametno stikalo za prilagajanje hitrosti in zagotovite, da se je nastavek za tlačenje v celoti ustavil, preden ga odstranite iz živil.
- Ko končate, napravo izključite. Lopatko (9c) odstranite tako, da jo obrnete v smeri urinega kazalca.
- Pritisnite gumba za sprostitev EasyClick Plus, da odstranite nastavek za tlačenje iz motorne enote. Ohišje ločite od držala tako, da ga obrnete v nasprotni smeri urnega kazalca.

Pozor
- Nastavka za tlačenje nikoli ne uporabljajte v kozici neposredno nad virom toplote.
- Kozico vedno odmaknite od vira toplote in počakajte, da se nekoliko ohladi.
- Kozico ali posodo postavite na stabilno, ravno površino in jo primite z roko.
- Med uporabo ali po njej ne trepljajte nastavka za tlačenje ob stran posode za kuhanje. S kuhinjsko lopatico postrgajte preostalo hrano.
- Za najboljši rezultat med tlačenjem kozice ali posode nikoli ne napolnite s hrano čez polovico.

- Naprava naj ne deluje neprekinjeno več kot 1 minut.
- Počakajte 4 min, da se naprava ohladi, in nato nadaljujte s pripravo živil.

Primer recepta: Pire krompir
1 kg kuhanega krompirja
200 ml toplega mleka
- Krompir dodajte v posodo in ga tlačite 30 s (pametno stikalo za prilagajanje hitrosti pritisnite do 3/4)
- Vlijte mleko. Tlačite še nadaljnjih 30 s.

Nastavek za sekljanje (D)

S sekljalnikom (10) lahko sekljate mesto, trdi sir, čebulo, zelišča, česen, zelenjavo, kruh, krekerje in oreščke.

Pri večjih količinah in trdih živilih uporabite sekljalnik «mc» (10).

Pri sekljalniku «mc» ne presezite količine sestavin, ki je določena s črto z oznako maks.

Pri sekljalniku «hc» ne presezite maksimalne količine sestavin, ki jo označuje črta »max«. Največji dovoljeni čas delovanja za sekljalnik «hc»: 1 minuta za večje količine mokrih sestavin, 30 sekund za suhe ali trde sestavine.
OPOMBA: Počakajte vsak 3 minute, preden izdelek spet uporabite (da se izognete okvaram). Če se hitrost motorja zmanjša in/ali se začnejo pojavljati močne vibracije, takoj prenehajte z uporabo.

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

Pred uporabo
- Živila vnaprej narežite na koščke, da jih boste lahko lažje sesekljali.
- Meso očistite, da bo brez kosti, tetiv in hrustancev – tako se boste izognili morebitnim poškodbam rezil pri sekljanju.
- Poskrbite, da je gumijasti podstavek za preprečevanje drsenja (10e) pritrjen na dno posode za sekljanje.

Sestava in delovanjen
- Pazljivo odstranite plastični ovoj z rezila.
- Rezila (10b/10c) so zelo ostra! Vedno jih primite za zgornji plastični del in bodite izjemno pozorno pri delu z rezili.
- Rezilo postavite na središčni nastavek posode za sekljanje (10d). Pritisnite ga navzdol in ga zavrtite, da se zaskoči.
- Sekljalnik napolnite z živili in ga zaprite s pokrovom (10a).
- Za drobljenje ledu uporabite posebno rezilo za led (10c).
- Za dobre rezultate v sekljalnik «mc» dajte do 5 kock ledu in sekljajte 10–15 sekund.
- Sekljalnik poravnajte z motorno enoto (4) in ju pritisnite skupaj, da se zaskočita.
- Če želite upravljati sekljalnik, vklopite napravo. Med pripravo živil držite motorno enoto z eno, posodo za sekljanje pa z drugo roko.
- Bolj trda živila (npr. parmezan) vedno sekljajte pri najvišji hitrosti.
- Ko je sekljanje zaključeno, izključite napravo in pritisnite gumba za sprostitev EasyClick Plus (5), da odstranite motorno enoto.
- Dvignite pokrov. Preden stresete vsebino posode, pazljivo odstranite rezilo. Rezilo odstranite tako, da ga narahlo obrnete in nato izvlečete.

Pozor
- Nastavka za sekljanje ne uporabljajte za pripravo izjemno trdih živil, kot so neoluščeni oreščki, ledene kocke, kavna zrna, žitarice, ali trde začimbe, npr. muškatni orešček. Če želite pripraviti takšne vrste živil, lahko poškodujete rezila.
- Za drobljenje ledenih kock uporabljajte samo nastavek za sekljanje »mc« (10), ki ima posebno rezilo za led (10c).
- Če želite z napravo pretlačiti vročo hrano, se prepričajte, da tekočina ne vre. Počakajte, da se vroča hrana nekoliko ohladi, saj se v nasprotnem primeru lahko opečete.
- Posod za sekljanje nikoli ne vstavljajte v mikrovalovno pečico.

Primer recepta za «hc»: Slive z medom (kot nadev ali namaz za palačinke)
50 g sliv
75 g kremastega medu
70 ml vode (z okusom vanilje)
- V posodo za sekljanje «hc» dodajte slive in kremastega medu.
- 24 ur hranite v hladilniku pri temperaturi 3 °C.
- Dodajte 70 ml vode (z okusom vanilje).
- Nadaljujte s sekljanjem še za 1,5 sekunde pri najvišji hitrosti.

Uporabite nastavek za sekljanje «hc» (izbirni nastavek je na voljo v servisnem centru družbe Braun, vendar ne v vsaki državi).

Pripomoček za pripravo živil XL s pripomočkom za rezanje živil na kocke

Pripomoček za pripravo živil s pripomočkom za rezanje živil na kocke (11) lahko uporabite za naslednje:
- sekljanje, mešanje in mešanje mase za palačinke;
- gnetenje testa in priprava testa za torte z najv. 500 g moke (testo za torte je mogoče pripraviti le z modeli s pripomočkom za pripravo testa (11k);

- rezanje, strganje, rezanje tankih trakov in za pripravo ocvrtega krompirčka;
- rezanje na kocke.

Sekljanje (E)
Z rezilom (11i) lahko sekljate mesto, trdi sir, čebulo, zelišča, česen, zelenjavo, kruh, krekerje in oreščke.

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

Pred uporabo
- Živila vnaprej narežite na koščke, da jih boste lahko lažje sesekljali.
- Meso očistite, da bo brez kosti, kit in hrustancev – tako se boste izognili morebitnim poškodbam rezil pri sekljanju.
- Pri zeliščih in neoluščenih oreščkih odstranite stebla.
- Poskrbite, da je gumijasti podstavek za preprečevanje drsenja (11h) pritrjen na dno posode za pripravo živil.

Sestava in delovanjen
- Pazljivo odstranite ovitek rezila sekljalnika (11j) z rezila.
- Rezilo (11i) je zelo ostro! Vedno ga primite za zgornji plastični del in bodite izjemno pozorno pri delu z rezilom.
- Rezilo postavite na središčni nastavek posode (11g). Pritisnite ga navzdol in ga zavrtite, da se zaskoči.
- V posodo dodajte živila. Vstavite zaščito pred brizganjem (11f).
- Nato postavite pokrov (11a), da se zaskoči s klikom.
- Vstavite motorno enoto (4) v spoj (11b), dokler se ne zaskoči.
- Priključite napravo in v nastavek za polnjenje (11d) vstavite potisni nastavek (11c).
- Če želite upravljati pripomoček za pripravo živil, vklopite napravo. Med pripravo živil držite motorno enoto in posodo za pripravo živil za ročaj.
- Ko je sekljanje zaključeno, izključite napravo in pritisnite gumba za sprostitev EasyClick Plus (5), da odstranite motorno enoto.
- Za dvig pokrova pritisnite zapah pokrova (11e). Nato pokrov ločite od zaščite pred brizganjem.
- Preden stresete vsebino posode, pazljivo odstranite rezilo. Rezilo odstranite in odklenete tako, da ga narahlo obrnete in nato izvlečete.

Pozor
- Nastavka za pripravo živil ne uporabljajte za sekljanje izjemno trdih živil, kot so neoluščeni oreščki, ledene kocke, kavna zrna, žitarice, ali trde začimbe, npr. muškatni orešček. Če želite pripraviti takšne vrste živil, lahko poškodujete rezila.
- Posode za pripravo živil nikoli ne vstavljajte v mikrovalovno pečico.

Z rezilom (11i) lahko prav tako zmešate maso za palačinke z največ 500 g moke.

Primer recepta za: Testo za palačinke
750 ml mleka
500 g gladke moke
4 jajci
- Mleko dodajte v posodo, nato dodajte še moko ter na koncu jajci.
- Mešajte maso pri polni hitrosti, dokler testo ne postane gladko.

Gostejše mase ali testa ni dovoljeno pripravljati z nožem. Za gostejšo maso in testo uporabite pripomoček za pripravo testa ali nastavek za gnetenje (11k/11l).

Pripomoček za pripravo testa in nastavek za gnetenje (E)
Slika E je (glede na model) primerna tudi pri uporabi pripomočka za pripravo testa (11k) in nastavka za gnetenje (11l).

Pripomoček za pripravo testa je idealen za gnetenje in mešanje različnih vrst testa, kot so kvašeno testo ali testo za pecivo in zmesi za biskvite.

Nastavek za gnetenje predstavlja odlično izbiro za gnetenje različnih vrst testa, kot je kvašeno testo ali testo za pecivo.

V Navodilih za gnetenje E najdete informacije o največjih dovoljenih količinah, priporočenih časih in hitrostih.

Sestava in delovanjen
- Pripomoček za pripravo testa/nastavek za gnetenje postavite na središčni nastavek posode (11g). Pritisnite ga navzdol in ga zavrtite, da se zaskoči.
- V posodo dodajte moko (najv. 500 g) in nato še druge sestavine razen tekočin.
- Napravo vklopite tako, da izberete najvišjo hitrost.
- Med delovanjem motorne enote, skozi nastavek za polnjenje vlivajte tekočine.
  OPOMBA: najdaljši čas gnetenja: 1 min – nato počakajte 10 min, da se motor ohladi.

Primer recepta: Testo za pice
500 g gladke moke
1 čajne žličke soli
1 čajne žličke suhega kvasa
10 žlic olivnega olja
300 ml (mlačne) vode
- V posodo dodajte vse sestavine razen vode in začnite gnesti.
- Med delovanjem motorne enote, skozi nastavek za polnjenje vlivajte vodo.

Primer recepta: Sladko pecivo
500 g gladke moke
340 g nesoljenega masla (strjeni, majhni koščki)
160 g sladkorja

2 vanilijev sladkor
2 majhno jajce
2 ščepec soli
- V posodo dodajte maslo in sladkor ter začnite gnesti. Priporočamo, da uporabite hladno maslo.
- Dodajte moko in preostale sestavine.
- Če boste testo preveč gnetli, bo postalo premehko. Kmalu po tem, ko je testo dobili obliko žoge, lahko prenehate z gnetenjem.
- Preden nadaljujete, postavite testo v hladilnik in počakajte 30 min, da se ohladi.

Primer recepta za FPXL: Testo za torte
500 g gladke moke
200 g sladkorja
200 g nesoljenega masla (strjeni, majhni koščki)
3 jajci
1 vanilijev sladkor
1 pecilni prašek
200 ml mleka
- V posodo dodajte moko in vse druge sestavine, razen mleka, ter začnite sestavine gnesti.
- Med delovanjem naprave postopoma dodajajte mleko, dokler ne pridobite enakomerne mase.

Primer recepta za pripomoček za rezanje na kocke:
Sladko testo
500 g gladke moke
80 g sladkorja
80 g nesoljenega masla (strjeni, majhni koščki)
1 jajce
7 g kvasa
375 ml mleka
- V posodo dodajte moko in vse druge sestavine, razen mleka, ter začnite sestavine gnesti.
- Med delovanjem naprave postopoma dodajajte mleko in počasi gnetite testo, dokler se ne oblikuje krogla, ki se posode ne oprijema več.
- Testo naj 2 uri vzhaja na toplem mestu.

Rezanje / strganje / rezanje tankih trakov / priprava ocvrtega krompirčka (F)
Z nastavkoma za grobo in fino rezanje (i) narežite sadje in zelenjavo, kot so kumare, čebula, gobe, jabolka, korenje, redkvice, krompir, bučke in zelje, na tanke kose.

Z nastavkoma za grobo in fino strganje (ii) nastrgajte živila, kot so jabolka, korenje, krompir, rdeča pesa, zelje, trdi sir (npr. parmezan).

Z nastavkom za rezanje tankih trakov (iii) narežite sadje in zelenjavo na tanke trakove.

S ploščo za ocvrt krompirček (11q) lahko pripravite ocvrt krompirček.

Več informacij o priporočenih hitrostih najdete v razdelku Navodila za pripravo F.

Sestava in delovanjen
- Sezite v odprtine nosilca za nastavke (11p) ali plošče za ocvrt krompirček (11q), da priključite gred plošče (11r), ki jo obračajte v levo, dokler se ne zaklene.
- Za rezanje in strganje vstavite nastavek v nosilec za nastavke (11p) in poskrbite, da se zaskoči v položaj. Prepričajte se, da je nastavek povsem vstavljen v nosilec za nastavke in ni nobenega odmika. Sestavljeni nosilec za nastavke ali ploščo za ocvrt krompirček vstavite na središčni nastavek v posodi in ga zavrtite, da se zaskoči.
- Zaščito pred brizganjem (11f) vstavite v posodo in namestite pokrov (11a) tako, da se zaklene s klikom.
- Vstavite motorno enoto v spoj, da se zaskoči.
- Priključite napravo in vstavite živila, ki jih želite pripraviti, v nastavek za polnjenje.
- Za doseganje najboljših rezultatov pri ocvrtem krompirčku priporočamo, da v nastavek za dodajanje na pokrovu vstavite 3–4 krompirje (odvisno od velikosti). Motorna enota mora biti med tem postopkom izklopljena.
- Vklopite napravo in pričnite pripravljati živila. Ko je naprava vklopljena, nikoli ne segajte v nastavek za polnjenje. Za dodajanje hrane vedno uporabljajte potisni nastavek.
- Po uporabi izključite napravo in pritisnite gumba za sprostitev EasyClick Plus, da odstranite motorno enoto.
- Za dvig pokrova pritisnite zapah pokrova (11e). Nato pokrov ločite od zaščite pred brizganjem.
- Preden stresete vsebino posode, pazljivo odstranite nosilec za nastavke ali ploščo za ocvrt krompirček. Za odstranitev nosilca za nastavke ali plošče za ocvrt krompirček nosilec/ploščo nekoliko obrnite in ga/jo nato odstranite, pri čemer s prsti sezite v odprtine.
- Nosilec odstranite tako, da izbočeni konec nastavka na dnu nosilca za nastavke potisnete navzgor.
- Največja količina za pripravo naj bo dodana v skladu s sliko, na kateri so prikazane 5-krat napolnjene posode.
- Pred nadaljevanjem priprave naj se naprava ohlaja 30 minut.

Rezanje na kocke (G)
S pripomočkom za rezanje na kocke narežite surovo in kuhano zelenjavo ter sadje na majhne kocke, npr. za solate, juhe in sladice.

Več informacij o priporočenih hitrostih najdete v razdelku Navodila za pripravo G.

Pred uporabo
- Iz sadja odstranite koščice in peške. Zaradi preprečevanja poškodb rezil je obdelava zamrznjene hrane prepovedana.
- Poskrbite, da je gumijasti podstavek za preprečevanje drsenja (11h) pritrjen na dno posode za pripravo živil.

Sestava in delovanjen
- Pred prvo uporabo previdno odstranite papirnato zaščito z rezalnega roba rezila pripomočka za rezanje na kocke (11m) in jo zavrzite.

- Rezilo pripomočka za rezanje na kocke namestite na središčni nastavek podstavka pripomočka za rezanje na kocke (11n) in ga obračajte, dokler se ne zaskoči na mesto.
- Zaščito pred brizganjem in razstavljeno enoto pripomočka za rezanje na kocke poravnajte z oznakami, ki so medsebojno poravnane, in jih obračajte v nasprotni smeri urnega kazalca, dokler niso enote trdno priključene.
- Razstavljeno enoto pripomočka za rezanje na kocke postavite v posodo in namestite pokrov tako, da se zaklene na mesto.
- Vstavite motorno enoto v spoj, da se zaskoči.
- Priključite napravo in vstavite živila, ki jih želite pripraviti, v nastavek za polnjenje.
- Vklopite napravo in pričnite pripravljati živila. Ko je naprava vklopljena, nikoli ne segajte v nastavek za polnjenje. Za dodajanje hrane vedno uporabljajte potisni nastavek.
- Po uporabi izključite napravo in pritisnite gumba za sprostitev EasyClick Plus, da odstranite motorno enoto.
- Za dvig pokrova pritisnite zapah pokrova (11e). Nato pokrov ločite od zaščite pred brizganjem.
- Za razstavljanje enote pripomočka za rezanje na kocke obračajte zaščito pred brizganjem v smeri urnega kazalca, dokler se zapah ne odklene.
- Rezilo pripomočka za rezanje na kocke previdno odstranite z obračanjem in dviganjem.
- Podstavek pripomočka za rezanje na kocke obrnite na glavo in s čistilnim potisnim nastavkom (11o) odstranite morebitne ostanke.

Namigi za doseganje najboljših rezultatov
- Kuhana živila se morajo pred rezanjem na kocke ohladiti, saj bodo rezultati trši in boljši.
- Obdelati je mogoče srednje trd sir, kot je ementalec, medtem ko zelo mehkega ali zelo trdega sira, kot je mlada gavda, mocarela ali parmezan, ni mogoče obdelati.
- Če z eno pripravo obdelujete različne vrste živil, vedno začnite z najmehkejšo in končajte z najtršo. Na ta način pripravite vsa živila brez vmesnega čiščenja mreže.
- Pripomoček za rezanje na kocke ni primeren za obdelavo surovega mesa.
- Pred pripravo olupite zelenjavo (zlasti krompir in zelenjavo s trdo lupino, kot je buča). Sicer se lahko lupina zatakne v rezalni mreži, zaradi česar se je treba pri čiščenju bolj potruditi.

Pozor
- Rezila so zelo ostra. Prijemajte le plastične komponente delov.
- Nastavka za pripravo živil ne uporabljajte s pripomočkom za rezanje živil na kocke za sekljanje izjemno trdih živil, kot so neoluščeni oreščki, ledene kocke, kavna zrna, žitarice, ali trde začimbe, npr. muškatni orešček. Če želite pripraviti takšne vrste živil, lahko poškodujete rezila.
- Posodo izpraznite, preden se povsem napolni.
- Po obdelavi mastnih živil lahko postane pripomoček za rezanje živil na kocke spolzek. Pri odstranjevanju bodite posebej previdni.
- Čistilni potisni nastavek lahko uporabljate le na spodnji strani podstavka pripomočka za rezanje živil na kocke. Če ga uporabljate na zgornji strani, se lahko zgodi, da odstranite plastične dele s čistilnega potisnega nastavka.
- Posode za pripravo živil nikoli ne vstavljajte v mikrovalovno pečico.
- Največja količina za pripravo naj bo dodana v skladu s sliko, na kateri so prikazane 5-krat napolnjene posode.
- Pred nadaljevanjem priprave naj se naprava ohlaja 30 minut.

Primer recepta: Solata «Olivier»
6 kuhanih, ohlajenih krompirjev
150 g kuhane klobase
6 trdo kuhanih jajc
2 kosa kuhanega korenja
4 kisle kumarice
1 pločevinka graha
400 g majoneze
200 g kisle smetane
Peteršilj in koper
Sol in poper dodajte po okusu
- Na kocke narežite jajca, kuhane klobase, korenje, kisle kumarice in krompir, pri čemer izberite najvišjo hitrost.
- Vse na kocke narezane sestavine zmešajte z grahom v solatni posodi.
- Solato po želji začinite s soljo, poprom, peteršiljem in koprom ter dodajte majonezo in kislo smetano.

Vzdrževanje in čiščenje (H)

- Ročni mešalnik in ustrezne dodatke vedno temeljito očistite z vodo in detergentom pred prvo uporabo in po vsaki uporabi.
- Pred čiščenjem mešalnik vedno izključite.
- Motorne enote (4) ali menjalnikov (8a, 9a, 11a) ne potapljajte v vodo oz. druge tekočine. Obrišite jih samo z vlažno krpo.
- Pokrov (10a) lahko sperete s tekočo vodo. Ne potopite ga v vodo in ga ne perite v pomivalnem stroju.
- Za intenzivnejše čiščenje lahko razstavite stojalo za shranjevanje.
- Vse ostale dele lahko operete v pomivalnem stroju. Ne uporabljajte sredstev za poliranje, saj lahko opraskate površino.
- Če želite napravo dodatno temeljito očistiti, lahko z dna naprave odstranite gumijasti podstavek za preprečevanje drsenja.
- Pri pripravi hrane, ki ima veliko vsebnost barvil (npr. korenje ali kurkuma), se lahko nastavki razbarvajo. Te dele pred čiščenjem obrišite z rastlinskim oljem.

Garancija in servis

Za podrobne informacije glejte poseben garancijski in servisni letak ali obiščite spletno mesto www.braunhousehold.com.

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

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

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

Vodič za odpravljanje napak

Težava	Morebitni vzroki	Rešitev
Ročni mešalnik ne deluje.	Ni napajanja	Preverite, ali je vtič aparata vtaknjen v vtičnico. Preverite varovalko/odklopnik v svojem domu. Če nič od naštetega ne deluje, se obrnite na servis družbe Braun.
Lučka varnostnega gumba sveti rdeče, lučke izbirnika imode pa utripajo	Naprava je pregreta	Počakajte eno uro, da se naprava ohladi. Naprava je znova pripravljena na uporabo, ko lučka izbirnika imode preneha utripati, lučka varnostnega gumba pa utripa.
Pokrova (z menjalnikom) ni mogoče povsem zapreti.	Živila so ujeta med posodo FPXL in pokrovom (z menjalnikom)	Odprite pokrov (z menjalnikom) in odstranite ostanke živil.
	Pripomoček ni povsem vstavljen v posodo FPXL.	Pripomoček obračajte ročno med rahlim potiskanjem navzdol, dokler se ne zaklene na mesto.
	Samo pripomoček za rezanje živil na kocke: pripomoček za rezanje živil na kocke ni priključen na zaščito pred brizganjem ali pa ni pravilno priključen.	Pripomoček za rezanje živil na kocke priključite na zaščito pred brizganjem, preden namestite pokrov (z menjalnikom) v posodo FP (za pravilno poravnavo opazujte simbole).
	Samo pripomoček za rezanje živil na kocke: pripomoček za rezanje živil na kocke blokirajo ostanki živil v rezalni mreži.	Odprite pripomoček za rezanje živil na kocke in odstranite živila iz mreže.
	Ni pravilno priključen	Pravilno je priključen
Voda v pokrovu (z menjalnikom)	Pokrov (z menjalnikom) je bil nenamerno potopljen v vodo ali postavljen v pomivalni stroj.	Odstranite gumijasti vtič iz notranjosti spoja motorne enote. Odcedite vodo. Znova namestite vtič. Pozor: Voda v pokrovu (z menjalnikom) bo poškodovala napravo. Torej, te opisane metode ni dovoljeno namerno uporabljati za postavitev pokrova (z menjalnikom) v pomivalni stroj.
Voda v enem od pripomočkov (pripomočku za pripravo testa, nastavku za gnetenje, rezilu ali gredi plošče)	Puščanje prizadetega pripomočka	Za zamenjavo se obrnite na servisni center družbe Braun.

Türkçe

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

Uyarı

Aleti kullanmadan önce lütfen kullanıcı talimatlarının tamamını dikkatlice okuyun ve ileride başvurmak amacıyla saklayın. Tüm ambalaj malzemelerini ve etiketleri çıkartıp uygun şekilde atın.

Dikkat

- Bıçaklar çok keskindir! Yaralanmalara karşı, lütfen bıçakları çok dikkatli bir şekilde kullanın.
- Keskin kesme bıcakları takılıp cıkartılırken, kap boşaltılırken ve temizlik sırasında dikkat edilmelidir.
- Bu cihaz, cihazın güvenli biçimde kullanımına ilişkin denetime veya bilgilendirmeye tabi tutulmuş olan ve mevcut risklerin farkında olan fiziksel, duyusal veya zihinsel yetileri düşük ya da tecrübesi ve bilgisi olmayan kimseler tarafından kullanılabilir.
- Çocuklar cihazla oynamamalıdır.
- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır.
- Çocuklar cihazdan ve güç kablosundan uzak tutulmalıdır.
- Temizlik ve bakım işlemleri gözetimsiz bir şekilde çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Başında bulunmadığınız zamanlarda ve monte etme, sökme, temizleme veya saklama işlemlerinden önce mutlaka cihazın fişini prizden çekin veya cihazı kapatın.
- Güç kablosu hasarlıysa, riski önlemek için üretici, servis yetkilisi veya benzer ehliyete sahip kişiler tarafından değiştirilmelidir.
- Cihazı prize takmadan önce, şebeke cereyan geriliminin, cihazın altında yazılı olan voltaj ile uygunluğunu kontrol ediniz.
- Bu cihaz yalnızca evde kullanılmak için ve normal şartlarda evde kullanılan miktarların işlenmesi için tasarlanmıştır.
- Cihazın herhangi bir parçasını mikrodalga fırında kullanmayın.
- Lütfen tüm parçaları ilk kez kullanmadan önce veya gerekli oldukça, Bakım ve Temizlik bölümündeki talimatlara uyarak temizleyin.

Parçalar ve Aksesuarlar

1 imode selektörü
   a yüksek hız
   b düşük hız
   c darbe
2 Emniyet düğmesi
3 Akıllı Hız anahtarı / değişken hız
4 Motor parçası
5 EasyClick Plus çıkartma düğmeleri
6 ActiveBlade mili
7 Kapaklı cam kapd
8 Çırpma aksesuarı
   a Dişli kutusu
   b Çırpıcı
9 Püre aksesuarı
   a Dişli kutusu
   b Püre mili
   c Palet
10 500 ml doğrama aksesuarı «mc»
   a Kapak (dişli ile)
   b Doğrama bıçağı
   c Buz bıçağı
   d Doğrama kasesi
   e Kaymaz kauçuk halka
11 2000 ml mutfak robotu aksesuarı ve XL Küp kesici «fpl»
   a Kapak (Dişli ile)
   b Motor parçası için bağlantı elemanı
   c İtme parçası
   d Besleme borusu
   e Kapak mandalı
   f Sıçrama Siperi
   g Mutfak robotu kasesi
   h Kaymaz kauçuk halka
   i Doğrama bıçağı
   j Doğrama bıçak kapağı
   k Hamur Aleti (FP)
   l Yoğurma kancası (Küp kesici)
   m Küp Kesme Bıçağı
   n Küp Kesme Tabanı
   o Temizleme iticisi
   p Ek parça tutucusu
      (i) Dilimleme ek parçası (ince, kalın)
      (ii) Parçalama ek parçaları (ince, kalın)
      (iii) Jülyen doğrama ek parçası

q Patates kızartması diski
r Disk aksı
12 Saklama ayağı

Cihazın Kullanılması

Değişken Hızlar için Akıllı Hız Anahtarı

Tüm hızlar için bir kere basmak yeter. Ne kadar basarsanız, hız o kadar yükselir. Hız ne kadar yüksek olursa, karıştırma ve doğrama sonuçları o kadar hızlı ve ince olur.

Tek el ile çalıştırma: Akıllı Hız anahtarı (3) cihazı tek elinizle çalıştırmanızı ve hızı tek elinizle kontrol etmenizi sağlar.

El Mikserinin Çalıştırılmasır
İlk kullanım: Taşıma kilidini kırmızı şeritten çekerek motor parçasından (4) sökün.

Çalıştırma (A)

Aletin bir imode selektörü (1) ve Smartspeed anahtarını (3) boşaltacak bir emniyet düğmesi (2) vardır. Aleti çalıştırmak için lütfen talimatları izleyin:
- Üst taraftaki gri kısma basarak 3 farklı imode (yüksek hız, düşük hız, darbe) arasından seçim yapabilirsiniz.
- Gıdanın nasıl işleneceğine bu 3 moddan birinin yardımıyla karar verebilirsiniz. Seçilen modu göstermek için imode selektör ışığı yanar.
- Yüksek hız (1a) size en yüksek hızı sağlar. Standart modun konumudur.
- Düşük hız (1b), Smartspeed anahtarına tam olarak bastığınızda dahi hızı azaltır.
- Darbe modu (1c) büyük boyutlu gıda maddelerini parçalama veya doğrama sırasında gıdaların dokusunu kontrol etmek için kullanılır. Kısa süreli darbeler için Smartspeed anahtarına basın.
- Modu seçtikten sonra emniyet düğmesine (2) başparmağınız ile basın.
- Hemen Akıllı Hız düğmesine basın ve istenen hıza göre ayarlayın.
  NOT: Akıllı Hız anahtarına 2 saniye içerisinde basılmazsa, güvenlik sebebiyle cihaz çalıştırılamaz. Emniyet düğmesinin ışığı kırmızı yanıp sönecektir. Cihazı çalıştırmak için birinci adımdan tekrar başlayın.
- Çalışma sırasında emniyet düğmesini basılı tutmanız gerekmez.

Pilot Işığı	Cihaz / Çalışma durumu
Emniyet düğmesi ışığı kırmızı Çakıyor	Cihaz kullanıma hazır.
Emniyet düğmesi ışığı kapalı	Cihaz serbest (anahtar bırakma düğmesine basılı) ve çalıştırılabilir.
Bekleme modu 10 dakika sonradır. Tüm ışıklar kapanır.	Herhangi bir düğmeye basıldığında cihaz aktifleşir
Emniyet düğmesi ışığı sabit Kırmızı ve imode selektör ışıklarının hepsi yanıp sönüyor	Cihaz aşırı ısınmış. Bir saat cihazın soğumasını bekleyin. Cihaz imode selektör ışığının çakması durunca ve emniyet düğme ışığı çaktığında tekrar kullanıma hazırdır.

ActiveBlade Mili (B)

El mikseri, bıçağın haznenin tabanına kadar uzanmasını sağlayan bir ActiveBlade miline sahiptir. Ayarlama, özellikle çiğ meyveler ve sebzeler gibi sert yiyecekleri karıştırmaya uyacak biçimde, karıştırma işlerinde ihtiyaç duyulan basınca göre otomatik olarak gerçekleştirilir.

Ayrıca meze, sos, salata sosu, çorba, bebek maması ile içecek, meyve püresi ve milkshake hazırlamaya da çok uygundur.

En iyi sonuçlar için en yüksek hızı kullanın.

Takma ve Çalıştırma
- ActiveBlade milini (6) tık sesi duyana kadar motora bastırın.
- ActiveBlade milini karıştırılacak karışımın içine koyun. Daha sonra, cihazı yukarıda açıklandığı şekilde çalıştırın.
- Hafifçe yukarı - aşağı hareket ettirerek malzemeleri istenen kıvama gelene kadar karıştırın. Uygulanan basınca bağlı olarak, ActiveBlade mili aşağı inecektir ve bıçak uzayacaktır.
- Kullandıktan sonra el mikserinin fişini çekin ve ActiveBlade milini çıkarmak için çıkarma EasyClick Plus düğmelerine (5) basın.

Uyarı
- Sıvıların veya malzemelerin karıştırma milinin yeşil çizgisinin üzerine çıkmasına izin vermeyin.
- Cihazı bir tencere veya çanak içerisindeki sıcak yiyecekleri püre haline getirmek için kullanıyorsanız, tencereyi veya çanağı ısı kaynağından kaldırın ve sıvının kaynamadığından emin olun. Yanma riskinden kaçınmak için sıcak yiyeceklerin biraz soğumasını bekleyin.
- El mikseri kullanılmadığında pişirme yüzeyindeki sıcak bir tavanın içerisinde bırakmayın.
- ActiveBlade Milini tencerelerin ve tavaların dibine sürtmeyin.
- 2 dakikadan fazla sürekli olarak çalıştırmayın.
- İşlemeye devam etmeden önce 5 dakika boyunca cihazın soğumasını bekleyin.

Tarif Örneği: Mayonez
250 g sıvı yağ (ör. ayçiçeği yağı)
1 yumurta ve ilaveten 1 yumurta sarısı
1–2 çorba kaşığı sirke
Bir fiske tuz ve karabiber

- Tüm malzemeleri (oda sıcaklığında) yukarıdaki sırada kaba koyun.
- El mikserini kabın dibine oturtun. Yağ kıvam kazanmaya başlayana kadar Turbo hızda karıştırın.
- Yağın geri kalanını karışıma dahil etmek için el mikseri çalışmaya devam ederken mili karışımın yüzeyine kadar kaldırın ve tekrar indirin.
  NOT: İşleme süresi: salatalar için yaklaşık 1 dakika ve daha kıvamlı bir (ör. meze yapma amaçlı) mayonez için 2 dakikaya kadar.

Çırpma Aksesuarı (B)

Çırpıcıyı yalnızca krema çırpmak, yumurta aklarını çırpmak, kek hamuru ve hazır tatlıları karıştırmak için kullanın.

Takma ve Çalıştırma

- Çırpıcıyı (8b) dişli kutusuna (8a) takın.
- Motor gövdesini takılan çırpıcı ile hizalayın ve parçaları tık sesini duyana kadar birbirine doğru itin.
- Kullandıktan sonra fişi çekin ve motor parçasını ayırmak için EasyClick Plus çıkarma düğmelerine basın. Daha sonra çırpıcıyı dişli kutusundan çekin.
- 3 dakikadan fazla sürekli olarak çalıştırmayın.
- İşlemeye devam etmeden önce 3 dakika boyunca cihazın soğumasını bekleyin.

En İyi Sonuçlar İçin İpuçları

- Çırpıcıyı hafif eğimli tutarak saat yönünde hareket ettirin.
- Sıçramayı önlemek için yavaş başlayın ve çırpıcıyı derin kaplarda veya tencerelerde kullanın.
- Cihazı çırpıcıyı bir kaseye yerleştirdikten sonra çalıştırın.
- Yumurta aklarını çırpmadan önce her zaman çırpıcının ve karıştırma kasesinin tamamen temiz ve yağsız olmasını sağlayın. En fazla 4 yumurta akını çırpın.

Tarif Örneği: Krem Şanti
400 ml soğutulmuş krema (min. %30 yağ içeriği, 4 - 8 °C)

- Çırpma sırasında her zaman (anahtara hafifçe basarak) düşük hızda başlayın ve hızı artırın (anahtara daha sert basın).
- Çırpma sırasında daha büyük ve daha kararlı bir hacme ulaşmak için her zaman taze soğutulmuş krema kullanın.

Püre Aksesuarı (C)

Püre aksesuarı, patates, tatlı patates, domates, erik ve elma gibi pişmiş sebzeleri ve meyveleri püre haline getirmek için kullanılabilir.

Kullanmadan Önce

- Sert veya çiğ gıdaları püre haline getirmeyin; ünite zarar görebilir.
- Herhangi bir taşı veya sert parçayı soyun ve ayırın; meyveyi/sebzeyi pişirip süzdükten sonra püre haline getirin.

Takma ve Çalıştırma

- Dişli kutusunu (9a) yerine sabitlenene kadar saat yönünde çevirerek mile (9b) oturtun.
- Püre aksesuarını ters çevirin ve paleti (9c) orta göbeğe yerleştirip sabitlemek için saat yönünün tersine çevirin. (Dişli kutusu sabitlenmemişse palet yerine oturmaz).
- Takılan püre aksesuarını motor gövdesi ile hizalayın ve iki parçayı tık sesi duyana kadar birbirine bastırın. Fişi takın.
- Püre aksesuarını malzemelere daldırın ve cihazı çalıştırın.
- İstenen kıvama ulaşana kadar hafifçe yukarı - aşağı hareket ettirerek püre aksesuarını malzemelerin içinde gezdirin.
- Akıllı Hız anahtarını bırakın ve yiyecekten çıkarmadan önce püre aksesuarının dönüşünün tamamen durduğundan emin olun.
- Kullandıktan sonra cihazın fişini çekin. Paleti (9c) saat yönünde çevirerek çıkarın.
- Püre aksesuarını motor parçasından ayırmak için EasyClick Plus çıkarma düğmelerine basın. Dişli kutusunu saat yönünün tersine çevirerek milden ayırın.

Uyarı

- Püre aksesuarını asla direkt ısı kaynağı üzerindeki bir tencerede kullanmayın.
- Tencereyi daima ısı kaynağından uzaklaştırıp biraz soğumasını sağlayın.
- Tencereyi veya kaseyi sabit, düz bir yüzeye yerleştirin ve boştaki elinizle destekleyin.
- Püre aksesuarını kullanım sırasında veya sonrasında pişirme tenceresinin yan tarafına vurmayın. Fazla gıdaları kazımak için bir spatula kullanın.
- Püre yapma esnasında en iyi sonuçları elde etmek için bir tencereyi veya kaseyi asla yarısından fazla gıdayla doldurmayın.
- 1 dakikadan fazla sürekli olarak çalıştırmayın.
- İşlemeye devam etmeden önce 4 dakika boyunca cihazın soğumasını bekleyin.

Tarif Örneği: Patates Püresi
1 kg pişmiş patates
200 ml ılık süt

- Patatesleri bir kaseye koyun ve 30 saniye karıştırın (Akıllı Hız anahtarına 3/4 oranında basın)
- Sütü ilave edin. Karıştırmaya 30 saniye daha devam edin.

Doğrama Aksesuarı (D)

Doğrayıcı (10) et, sert peynir, soğan, yeşillik, sarımsak, sebze, ekmek, kraker ve kuruyemiş doğramak için idealdir.

Büyük miktarlar ve sert yiyecekler için «mc» doğrayıcı (10) kullanın.

«mc» doğrayıcıyı kullanırken içine koyulan yiyecek miktarı max çizgisini aşmamalıdır.

«hc» doğrayıcı için malzemelerin miktarını maksimum çizgisinin üzerine geçirmeyin. «hc» doğrayıcı için maksimum çalışma süresi: Büyük miktarlarda ıslak malzemeler için 1 dakika, kuru veya sert malzemeler için 30 saniye.
NOT: Tekrar çalıştırmadan önce en az 3 dakika ara verin (arızaları önlemek için). Motor hızı düştüğünde ve/veya güçlü titreşimler oluştuğunda işlemeyi derhal durdurun.

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

Kullanmadan Önce
- Daha kolay doğramak için yiyecekleri önceden küçük parçalara ayırın.
- Bıçakların zarar görmesini önlemeye yardımcı olmak için kemikleri, sinirleri ve kıkırdağı ayırın.
- Kaymaz kauçuk halkanın (10e) doğrama kasesinin tabanına takılı olduğundan emin olun.

Takma ve Çalıştırma
- Plastik kaplamayı dikkatli bir şekilde bıçaktan çıkarın.
- Bıçaklar (10b/10c) çok keskindir! Bıçakları her zaman üst plastik kısımdan vedikkatli bir şekilde tutun.
- Bıçağı doğrama kasesinin orta pimine yerleştirin (10d). Aşağıya doğru bastırın ve yerine oturması için döndürün.
- Doğrayıcıya yiyecek doldurun ve kapağı takın (10a).
- Buz kırmak için özel buz bıçağını kullanın (10c).
- İyi sonuçlara ulaşmak için «mc» doğrayıcıyı en fazla 5 buz küpüyle doldurun ve 10-15 saniye doğrayın.
- Doğrayıcıyı motor parçası (4) ile hizalayın ve tık sesi duyana kadar birbirine bastırın.
- Doğrayıcıyı çalıştırmak için cihazı açın. İşleme sırasında bir elinizle motor parçasını, diğeriyle ise doğrama kasesini tutun.
- Sert yiyecekleri (ör. parmesan peyniri) her zaman tam hızda doğrayın.
- Doğrama tamamlandığında fişi çekin ve motor parçasını ayırmak için EasyClick Plus (5) çıkarma düğmelerine basın.
- Kapağı kaldırın. Kasedeki malzemeleri boşaltmadan önce bıçağı dikkatli bir şekilde çıkarın. Bıçağı çıkarmak için hafifçe çevirin, daha sonra çekin.

Uyarı
- Doğrayıcı aksesuarını kabuklu yemişler, buz küpleri, kahve çekirdekleri, tahıllar veya sert baharatlar, ör. muskat gibi çok sert yiyecekleri işlemek için kullanmayın. Bu yiyeceklerin işlenmesi bıçaklara zarar verebilir.
- Buz küplerini kırmak için yalnızca özel buz bıçağı (10c) bulunan «mc» doğrayıcı aksesuarı (10) kullanılabilir.
- Sıcak yiyeceklerden püre yaparken, sıvının kaynamadığından emin olun. Yanma riskinden kaçınmak için sıcak yiyeceklerin biraz soğumasını bekleyin.
- Doğrayıcı kaselerini hiçbir zaman mikrodalga fırına koymayın.

«hc» Tarif Örneği: Bal-Erik (krep içine veya üzerine sürmek için)
50 g erik
75 g süzme bal
70 ml (vanilya aromalı)
- «hc» doğrama kasesini kuru erik ve süzme bal ile doldurun.
- Buzdolabında 3 °C ısıda 24 saat saklayın.
- 70 ml (vanilya aromalı) su ekleyin.
- Doğramaya maksimum hızda 1,5 saniye daha devam edin.

Doğrayıcı ataşman kullanın «hc» (isteğe bağlı ataşman Braun Servis Merkezinden edinilebilir; bu her ülkede mümkün olmayabilir).

Mutfak Robotu Aksesuarı ve XL Küp kesici

Mutfak robotu aksesuarı ve Küp kesici (11) şu işlemler için kullanılabilir:
- Doğrama, karıştırma ve pankek harcı karıştırma;
- Maks. 500 g un kullanarak hamur yoğurmak ve kek harcı hazırlamak,(kek harcı sadece hamur aletine (11k) sahip modellerle yapılabilir;
- dilimleme, parçalama, jülyen doğrama ve patates kızartması doğrama;
- küp şeklinde kesme.

Doğrama (E)
Bıçağı (11i) kullanarak et, sert peynir, soğan, yeşillik, sarımsak, sebze, ekmek, kraker ve kuruyemiş doğranabilir.

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

Kullanmadan Önce
- Daha kolay doğramak için yiyecekleri önceden küçük parçalara ayırın.
- Bıçakların zarar görmesini önlemeye yardımcı olmak için kemikleri, sinirleri ve kıkırdağı ayırın.
- Yeşilliklerin saplarını ayırın, yemişlerin kabuğunu çıkarın.
- Kaymaz kauçuk halkanın (11h) mutfak robotu kasesinin tabanına takılı olduğundan emin olun.

Takma ve Çalıştırma
- Doğrama bıçağı (11j) kabını dikkatli bir şekilde bıçaktan çıkarın.
- Bıçak (11i) çok keskindir! Bıçağı her zaman üst plastik kısımdan ve dikkatli bir şekilde tutun.
- Bıçağı kasenin orta pimine yerleştirin (11g).

Aşağıya doğru bastırın ve yerine oturması için döndürün.
- Kaseye yiyecek doldurun. Sıçrama siperini takın (11f).
- Sonra kapağı (11a) tık edip kavrayacak şekilde takın.
- Motor parçasını (4) yerine oturana kadar bağlantı elemanına (11b) bastırın.
- Cihazın fişini takın ve itme parçasını (11c) besleme borusuna (11d) yerleştirin.
- Mutfak robotunu çalıştırmak için cihazı açın. İşleme sırasında bir elinizle motor parçasını, diğeriyle ise mutfak robotu kasesinin sapını tutun.
- Doğrama tamamlandığında fişi çekin ve motor parçasını ayırmak için EasyClick Plus (5) çıkarma düğmelerine basın.
- Kapağı kaldırmak için kapak mandalına (11e) bastırın. Sonra kapağı sıçrama siperinden ayırın.
- Kasedeki malzemeleri boşaltmadan önce bıçağı dikkatli bir şekilde çıkartın. Bıçağı çıkartmak ve açmak için hafifçe çevirin, daha sonra çekin.

Uyarı
- Mutfak robotu aksesuarını kabuklu yemişler, buz küpleri, kahve çekirdekleri, tahıllar veya sert baharatlar, ör. muskat gibi çok sert yiyecekleri doğramak için kullanmayın. Bu yiyeceklerin işlenmesi bıçaklara zarar verebilir.
- Mutfak robotu kasesini hiçbir zaman mikrodalga fırına koymayın.

Bıçağı (11i) kullanarak maksimum 500 g un ile pankek harcı gibi hafif hamurları da karıştırabilirsiniz.

Tarif Örneği: Krep Hamuru
750 ml süt
500 g katkısız un
4 yumurta
- Sütü kasesine boşaltın, daha sonra un ve son olarak yumurtaları ekleyin.
- Yumuşak bir hamur kıvamı alana kadar tam hızda karıştırın.

Daha yoğun harçlar veya hamurlar bıçak ile hazırlanmamalıdır. Yoğun harç ve hamurları Hamur Aleti veya Yoğurma Kancası (11k/11l) ile karıştırın.

Hamur Aleti ve Yoğurma Kancası (E)
Şekil E ayrıca (modele bağlı olarak) hamur aleti (11k) ve yoğurma kancası (11l) için de geçerlidir.

Hamur aleti mayalı hamur, pasta harcı gibi farklı hamurları türlerini yoğurmak ve karıştırmak için ve sünger hamur karıştırmak için idealdir.

Yoğurma kancası, mayalı veya pasta hamuru gibi farklı hamur türlerinin yoğurulması için idealdir.

Maksimum miktarlar, önerilen süreler ve hızlar için Yoğurma Kılavuzu E'ye başvurun.

Takma ve Çalıştırma
- Hamur aletini / yoğurma kancasını kasenin orta pimine yerleştirin (11g). Aşağıya doğru bastırın ve yerine oturması için döndürün.
- Kaseyi (maks. 500 g) un ile doldurun, daha sonra sıvı malzemeler hariç diğer malzemeleri ekleyin.
- Aleti en yüksek hızda çalıştırın.
- Motor çalışır vaziyetteyken besleme borusundan sıvı malzemeleri ilave edin.
  NOT: Maksimum yoğurma süresi: 1 dakika – daha sonra motoru 10 dakika soğumaya bırakın.

Tarif Örneği: Pizza hamuru
500 g katkısız un
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı kuru maya
10 çorba kaşığı zeytinyağı
300 ml su (ılık)
- Su hariç tüm malzemeleri kaseye koyun ve yoğurmaya başlayın.
- Motor çalışır vaziyetteyken besleme borusundan su ilave edin.

Tarif Örneği: Tatlı Pasta
500 g katkısız un
340 g tuzsuz tereyağı (soğuk/sert, küçük parçalar)
160 g şeker
2 şekerli vanilya
2 küçük yumurta
2 tutam tuz
- Tereyağını ve şekeri kaseye koyun ve yoğurmaya başlayın. İyi sonuç almak için soğuk tereyağı kullanın.
- Unu ve geri kalan malzemeleri ekleyin.
- Hamur fazla yoğrulursa çok yumuşak olacaktır. Hamur bir top haline geldikten kısa bir süre sonra yoğurmayı durdurun.
- Devam etmeden önce hamuru yarım saat boyunca buzdolabında bırakın.

Tarif Örneği FPXL: Kek Harcı
500 g katkısız un
200 g şeker
200 g tuzsuz tereyağı (soğuk/sert, küçük parçalar)
3 yumurta
1 şekerli vanilya
1 kabartma tozu
200 ml süt
- Süt haricinde unu ve diğer tüm malzemeleri bir kaseye koyun ve yoğurmaya başlayın.
- Alet çalışırken sütü yavaşça, topaksız bir kütle oluncaya kadar ekleyin.

Tarif Örneği Küp Kesici: Tatlı hamur
500 g katkısız un
80 g şeker
80 g tuzsuz tereyağı (soğuk/sert, küçük parçalar)
1 yumurta
7 g maya
375 ml süt
- Süt haricinde unu ve diğer tüm malzemeleri bir

kaseye koyun ve yoğurmaya başlayın.
- Alet çalışırken sütü ağır ağır ekleyin ve hamur kütlesi bir top haline gelene ve kaseye yapışmayana kadar yavaşça yoğurun.
- Hamuru ılık bir yerde 2 saat kabarması için bırakın.

Dilimleme / Parçalama / Jülyen Doğrama / Patates Kızartması (F)

(i) Salatalık, soğan, mantar, elma, havuç, turp, patates, kabak ve lahana gibi çiğ meyveleri ve sebzeleri ince dilimler halinde dilimlemek için ince ve kalın dilimleme ek parçalarını kullanın.

Elma, havuç, patates, pancar, lahana, peynir (Parmesan gibi) benzeri yiyecekleri parçalamak için ince ve kalın parçalama ek parçalarını (ii) kullanın.

(iii) Meyve ve sebzeleri jülyen doğramak için jülyen doğrama ek parçasını kullanın.

Patates kızartması hazırlamak için Patates kızartması diskini (11q) kullanın.

Önerilen hızlar için İşleme Kılavuzu F'ye başvurun.

Takma ve Çalıştırma
- Ek parça tutucusu (11p) veya Patates Kızartma Diski (11q) deliklerine erişin ve Disk aksını (11r) takın ve kilitleninceye kadar sola döndürün.
- Dilimleme ve parçalama için ek parça tutucusuna (11p) bir ek parça yerleştirin ve yerine oturtun. Tutucunun tutucu deliğine tam olarak takıldığından ve aralık kalmadığından emin olun. Takılan ek parça tutucuyu veya Patates kızartması diskini kasenin orta pimine yerleştirin ve yerine oturması için çevirin.
- Sıçrama siperini (11f) kaseye takın ve kapağını (11a), tıklayıp yerine oturacak şekilde yerleştirin.
- Motor parçasını yerine oturana kadar bağlantı elemanına bastırın.
- Cihazın fişini takın ve işlenecek yiyeceği besleme borusuna yerleştirin.
- Patates kızartmalarından en iyi sonuçları almak için, motor kapalıyken kapağın besleme borusuna (boyutlarına bağlı olarak) yaklaşık 3-4 patates yerleştirin.
- Cihazı çalıştırmak için düğmesini açın. Cihaz çalışır vaziyetteyken hiçbir zaman besleme borusuna dokunmayın. Yiyecek ilave etmek için mutlaka itme parçasını kullanın.
- Kullandıktan sonra fişi çekin ve motor parçasını ayırmak için EasyClick Plus çıkarma düğmelerine basın.
- Kapağı kaldırmak için kapak mandalına (11e) bastırın. Sonra kapağı sıçrama siperinden ayırın.
- Kasedeki malzemeleri boşaltmadan önce ek parça tutucusunu veya Patates Kızartması diskini dikkatli bir şekilde çıkarın. Ek parça tutucusu veya Patates kızartma diskini çıkartmak için, deliklere parmaklarla uzanarak hafifçe döndürün sonra çıkartın.
- Bir ek parçayı çıkarmak için, ek parça tutucusunun alt kısmında çıkıntı yapan ucu yukarı doğru itin.
- Maksimum işleme miktarı, doldurulmuş bir kasenin 5 katını kılavuz olarak alır.
- İşleme devam etmeden önce 30 dakika aletin soğumasına izin verin.

Küp kesme (G)

Küp kesiciyi pişmiş ve çiğ sebze ve meyveleri küçük küpler şeklinde kesmek için kullanın, ör. salata, çorba ve tatlılar için.

Önerilen hızlar için İşleme Kılavuzu G'ye başvurun.

Kullanmadan Önce
- Meyvelerin sap ve çekirdeklerini çıkartın. Donmuş gıda kesilmemelidir, bıçaklara zarar verebilir.
- Kaymaz kauçuk halkanın (11h) mutfak robotu kasesinin tabanına takılı olduğundan emin olun.

Takma ve Çalıştırma
- İlk kez kullanmadan önce Küp kesme bıçağının (11m) kesici ağzına takılmış kağıt koruyucuyu çıkartın ve atın.
- Küp kesme bıçağını Küp kesme Taban (11n) Pimi üzerine takın ve yerine kilitleninceye kadar döndürün.
- Montajı yapılmış Küp kesme ünitesi ile sıçrama siperini birbiriyle işaretlerle hizalayın ve üniteler sıkıca bağlanana kadar saatin ters yönünde döndürün.
- Montajlı Küp kesme ünitesini kase içine yerleştirip kapağı takın ve tıklayarak oturduğundan emin olun.
- Motor parçasını yerine oturana kadar bağlantı elemanına bastırın.
- Cihazın fişini takın ve işlenecek yiyeceği besleme borusuna yerleştirin.
- Cihazı çalıştırmak için düğmesini açın. Cihaz çalışır vaziyetteyken hiçbir zaman besleme borusuna dokunmayın. Yiyecek ilave etmek için mutlaka itme parçasını kullanın.
- Kullandıktan sonra fişi çekin ve motor parçasını ayırmak için EasyClick Plus çıkarma düğmelerine basın.
- Kapağı kaldırmak için kapak mandalına (11e) bastırın. Sonra kapağı sıçrama siperinden ayırın.
- Küp kesme makinesini sökmek için sıçrama siperini, kilit açılıncaya kadar saat yönünde döndürün.
- Küp kesme bıçağını döndürerek ve kaldırarak dikkatlice çıkartın.
- Küp kesme tabanını ters çevirin ve kalan artıkları çıkartmak için Temizleme iticisini (11o) kullanın.

En İyi Sonuçlar İçin İpuçları
- Pişmiş gıdalar küp şeklinde kesilmeden önce soğumalıdır, böylece sert ve daha iyi olurlar.
- Emmentaler gibi orta sertlikte peynirler kesilebilir; Gouda, Mozzarella veya Parmesan

gibi çok yumuşak veya çok sert peynirler kesilemez.
- Tek seferde farklı gıdaları hazırlıyorsanız her zaman en yumuşak olanla başlayın ve en sert olanla bitirin. Bu şekilde tüm gıdaları aradaki ızgarayı temizlemeden işleyebilirsiniz.
- Küp kesme ünitesi çiğ et kesmek için uygun değildir.
- Sebzeleri işlemeden önce soyun (özellikle de patatesleri ve kabak benzeri sert kabuklu sebzeleri). Aksi takdirde kabuklar kesme ızgarasına takılabilir ve temizleme işini zorlaştırabilir.

Uyarı
- Bıçaklar çok keskindir. Parçaları sadece plastik kısımlarından tutun.
- Mutfak robotu aksesuarını Küp kesici ile kabuklu yemişler, buz küpleri, kahve çekirdekleri, tahıllar veya sert baharatlar, ör. muskat gibi çok sert yiyecekleri işlemek için kullanmayın. Bu yiyeceklerin işlenmesi bıçaklara zarar verebilir.
- Kaseyi tam olarak dolmadan boşaltın.
- Yağlı yiyecekleri işledikten sonra Küp kesme Bıçağı kayganlaşabilir. Çıkartırken çok dikkatli olun.
- Temizleme iticisi sadece Küp kesme tabanının alt tarafından kullanılabilir. Üstten kullanmak temizleme iticisinden plastik parça tıraşlanmasına neden olur.
- Mutfak robotu kasesini hiçbir zaman mikrodalga fırına koymayın.
- Maksimum işleme miktarı, doldurulmuş bir kasenin 5 katını kılavuz olarak alır.
- İşleme devam etmeden önce 30 dakika aletin soğumasına izin verin.

Tarif örneği: «Olivier» Salatası
6 adet kaynamış ve soğutulmuş patates
150 g pişmiş sosis
6 katı pişmiş yumurta
2 kaynamış havuç
4 tatlı salatalık turşusu
1 konserve kutusu bezelye
400 g mayonez
200 g ekşi krema
Maydanoz ve dereotu
Bir fiske tuz ve karabiber
- Yumurtaları, pişmiş sosisi, havucu, turşuyu ve patatesleri tam hızla doğrayın.
- Doğranan tüm malzemeleri bir kase içinde bezelyelerle karıştırın.
- Tuz, biber, maydanoz ve dereotu ile lezzetlendirin ve mayonez ve ekşi krema ile soslayın.

Bakım ve Temizleme (H)

- İlk kez kullanmadan önce ve her kullanım sonrasında el mikserini ve uygun aksesuarlarını deterjan ve suyla etraflıca temizleyin.
- El mikserini temizlemeden önce fişini çekin.
- Motor parçasını (4) veya dişli kutularını (8a, 9a, 11a) suya veya başka bir sıvıya daldırmayın. Yalnızca nemli bir bezle temizleyin.
- Kapak (10a) musluk suyunda çalkalanabilir. Suya daldırmayın veya bulaşık makinesinde yıkamayın.
- Daha iyi temizlik için saklama Ayaklığı sökülebilir.
- Diğer bütün parçalar bulaşık makinesinde yıkanabilir. Yüzeyi çizebilecek aşındırıcı temizleyiciler kullanmayın.
- Eksiksiz temizlik için kaselerin tabanındaki kaymaz kauçuk halkaları çıkarabilirsiniz.
- Pigment içeriği yüksek yiyecekleri (ör. havuç veya zerdeçal) işlemden geçirirken aksesuarların rengi bozulabilir. Bu parçaları temizlemeden önce bitkisel yağ ile silin.

Garancija in servis

Za podrobne informacije glejte poseben garancijski in servisni letak ali obiščite spletno mesto www.braunhousehold.com.

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

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

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

EEE STANDARTLARINA UYGUNDUR

Bakanlıkça tespit edilen kullanım ömrü 7 yıldır.

Üretici firma ve CE işareti uygunluk değerlendirme kuruluşu:

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

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

DLB Tüketici Hizmetleri
444 27 64

info@braunhousehold.com.tr

Sorun Giderme Kılavuzu

Sorun	Olası nedenler	Çözüm
El mikseri çalışmıyor.	Elektrik yok	Cihazın prize takılı olup olmadığını kontrol edin. Evdeki sigortayı/devre kesiciyi kontrol edin. Sorun bunlardan kaynaklanmıyorsa Braun Müşteri Hizmetleri ile temasa geçin.
Emniyet düğmesi ışığı sabit Kırmızı ve imode selektör ışıklarının hepsi yanıp sönüyor	Cihaz aşırı ısınmış	Bir saat cihazın soğumasını bekleyin. Cihaz imode selektör ışığının çakması durunca ve emniyet düğme ışığı çaktığında tekrar kullanıma hazırdır.
Kapak (Dişli ile) tamamen kapatılamıyor	Yiyecek FPXL kase ve kapak (Dişli ile) arasında sıkışmış	Kapağı (Dişli ile) açın ve yiyecek artıklarını çıkartın
	Alet FPXL kasesine tamamen takılmamış	Hafifçe bastırırken aleti el ile döndürün ve yerine kilitlenmesini sağlayın
	Sadece küp kesici: Küp kesici Sıçrama Siperine takılı değil veya doğru takılmamış	Kapağı (Dişli ile) FP kasesine yerleştirmeden önce Küp kesiciyi Sıçrama siperine takın (doğru hizalama için simgelere uyun)
	Sadece küp kesici: Kesme ızgarasındaki yiyecek artıkları Küp kesiciyi tıkamış	Küp kesiciyi açın ve yiyeceği ızgaradan çıkartın
	Doğru takılmamış	Doğru takın
Kapakta (Dişli ile) su var	Kapak (Dişli ile) kazayla suya batırılmış veya bulaşık makinesine koyulmuş	Motor parçası bağlantı elemanı içindeki lastik tapayı çıkartın. Suyu boşaltın. Tapayı değiştirin. Uyarı: Kapakta (Dişli ile) su olması cihaza zarar verir. Bu nedenle açıklanan bu yöntem kapağı (Dişli ile) bulaşık makinesine koymak için bilerek kullanılmamalıdır
Aletlerden birinde su (Hamur aleti, Yoğurma kancası, Bıçak veya Disk Aksı)	Etkilenen alette sızıntı	Değiştirmek için Braun servisini arayın

Română (RO/MD)

Produsele noastre sunt proiectate pentru a îndeplini cele mai ridicate standarde de calitate, funcţionalitate şi design. Sperăm să vă bucuraţi pe deplin de noul dvs. aparat Braun.

Înainte de utilizare

Vă rugăm să citiţi cu atenţie şi în întregime instrucţiunile înainte de a utiliza aparatul şi să le păstraţi pentru referinţă ulterioară. Îndepărtaţi toate ambalajele şi etichetele şi le evacuaţi ca deşeu în mod corespunzător.

Atenţie

- Lamele sunt foarte ascuţite! Pentru a evita accidentele, mânuiţi lamele cu cea mai mare grijă.
- Se va avea grijă la manevrarea lamelor ascuţite şi tăioase, la golirea bolului şi in timpul curăţării.
- Acest aparat poate fi utilizat de persoanele cu capacităţi fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele fără cunoştinţe sau experienţă doar sub supraveghere sau după o instruire care să le ofere informaţiile necesare pentru utilizarea în siguranţă a aparatului şi dacă aceştia înţeleg pericolele la care se expun.
- Copiii nu trebuie lăsaţi să se joace cu acest aparat.
- Acest aparat nu trebuie utilizat de către copii.
- Nu lăsaţi aparatul şi cordonul de alimentare la îndemâna copiilor.
- Curăţarea şi întreţinerea aparatului nu trebuie realizate de către copii fără supravegherea unui adult.
- Scoateţi din priză sau opriţi aparatul întotdeauna atunci când îl lăsaţi nesupravegheat şi înainte de asamblare, dezasamblare, curăţare sau depozitare.
- Dacă cordonul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, de către agentul de service sau de către persoanele calificate pentru a se evita potenţialele pericole.
- Înainte de conectarea la priză, verificaţi dacă tensiunea acesteia corespunde celei indicate pe aparat.
- Acest aparat este proiectat excluziv pentru uz casnic, pentru procesarea de cantităţi obişnuite de gospodărie.
- Nu utilizaţi piesele aparatului în cuptor cu microunde.
- Vă rugăm să curăţaţi toate piesele înainte de prima utilizare sau conform cerinţelor, urmând instrucţiunile din secţiunea Îngrijire şi curăţare.

Piese şi accesorii

1 selector imode
   a turaţie înaltă
   b turaţie joasă
   c pulsaţie
2 Buton de siguranţă
3 Buton pentru controlul inteligent al vitezei Smartspeed / viteze variabile
4 Motor
5 Butoane de declanşare EasyClick Plus
6 Picior pasator ActiveBlade
7 Pahar cu capac
8 Accesoriu dispozitiv de bătut
   a Aparat de viteze
   b Dispozitiv de bătut
9 Accesoriu pentru piure
   a Cutie de viteze
   b Picior pasator pentru piure
   c Paletă
10 Accesoriu tocător de 500 ml «mc»
   a Capac (cu angrenaj)
   b Lamă de tocare
   c Lamă pentru gheaţă
   d Castron tocător
   e Inel anti-alunecare din cauciuc
11 Accesoriu dispozitiv de procesare alimente 2000 ml XL cu tăietor de cuburi «fpl»
   a Capac (cu angrenaj)
   b Cuplaj pentru motor
   c Împingător
   d Tub de introducere alimente
   e Încuietoare capac
   f Apărătoare antistropi
   g Vas dispozitiv de procesare alimente
   h Inel anti-alunecare din cauciuc
   i Lamă de tocare
   j Capac lamă de tocare

k Unealtă pentru aluat (FP)
l Cârlig de frământare (tăietor de cuburi)
m Lamă tăietor de cuburi
n Bază tăietor de cuburi
o Împingător curăţare
p Suport inserţii
(i) Inserţie de feliere (subţire, gros)
(ii) Inserţii de tocare (subţire, gros)
(iii) Inserţie pentru tăiere Julienne
q Disc pentru cartofi prăjiţi
r Ax disc
12 Stativ pentru depozitare

Cum se utilizează aparatul

3 Butonul pentru controlul inteligent al vitezei pentru viteze variabile

O apăsare, toate vitezele. Cu cât apăsaţi mai mult, cu atât viteza va fi mai mare. Cu cât viteza este mai mare, cu atât mai repede şi mai subţire va amesteca şi va toca aparatul.

Operaţiune pentru o singură mână: butonul pentru controlul inteligent al vitezei Smartspeed (3) vă permite să porniţi aparatul şi să controlaţi viteza cu o singură mână.

Utilizarea blenderului dvs. de mână
Prima utilizare: Îndepărtaţi dispozitivul de blocare pentru transport de pe motor (4) trăgând de banda roşie.

Pornirea (A)

Aparatul este echipat cu un selector imode (1) şi un buton de siguranţă (2) pentru eliberarea comutatorului Smartspeed (3). Vă rugăm să respectaţi instrucţiunile pentru pornirea aparatului:
- Prin apăsarea piesei argintii din cap puteţi selecta unul din cele 3 imod-uri diferite (turaţie înaltă, turaţie joasă, pulsaţie).
- Cu ajutorul celor 3 moduri puteţi decide cum să procesaţi alimentele. Lampa selectorului imode luminează alb pentru a vă indica modul selectat.
- Turaţia înaltă (1a) vă dă turaţia maximă disponibilă. Aceasta este poziţia standard a modului.
- Turaţia joasă (1b) coboară viteza chiar dacă apăsaţi complet comutatorul Smartspeed.
- Modul pulsaţie (1c) poate fi folosit pentru a separa bucăţile mai mari de alimente sau pentru a controla textura alimentelor atunci când le tocaţi. Apăsaţi comutatorul Smartspeed pentru creşteri scurte de putere.
- După selectarea modului, apăsaţi butonul de siguranţă (2) cu degetul mare.
- Apăsaţi imediat butonul pentru controlul inteligent al vitezei Smartspeed şi reglaţi viteza după cum doriţi.

NOTĂ: Dacă nu se apasă butonul pentru controlul inteligent al vitezei Smartspeed în interval de 2 secunde, aparatul nu poate fi pornit din motive de siguranţă. Lampa butonului de siguranţă luminează roşu intermitent. Pentru a porni aparatul, începeţi din nou de la primul pas.
- În timpul funcţionării nu este nevoie să ţineţi butonul de siguranţă apăsat.

Indicator luminos	**Starea aparatului / de funcţionare**
Lampă buton de siguranţă roşu intermitent	Aparatul este gata de utilizare.
Lampă buton de siguranţă stinsă	Aparatul este deblocat (comutatorul butonului de deblocare este apăsat) şi poate fi pornit.
Modul standby după 10 minute. Toate luminile se sting.	Aparatul devine din nou activ când se apasă oricare buton
Lampă buton de siguranţă roşu continuu şi toate lămpile selector imode cu lumină intermitentă	Aparatul este supraîncălzit. Lăsaţi aparatul să se răcească o oră. Este gata de utilizare din nou când lampa selectorului imode se stinge din lumina intermitentă şi lampa butonului de siguranţă se aprinde cu lumină intermitentă.

Piciorul pasator ActiveBlade (B)

Blenderul de mână este dotat cu un picior pasator ActiveBlade, care permite cuţitului să se extindă către partea inferioară a pâlniei. Reglarea se face automat prin apăsarea necesară în operaţiunile de amestecare, fiind potrivit în special pentru amestecarea alimentelor tari, ca de exemplu fructe şi legume crude.

Este, de asemenea, perfect adecvat pentru prepararea legumelor pasate, a sosurilor, a sosurilor pentru salate, a supelor, a hranei pentru bebeluşi, precum şi a băuturilor, a celor de tip smoothie şi milkshake.

Pentru cele mai bune rezultate folosiţi viteza cea mai mare.

Asamblarea şi utilizarea
- Ataşaţi piciorul pasator ActiveBlade (6) la motor până când face clic.
- Puneţi piciorul pasator ActiveBlade în compoziţia care trebuie amestecată. Apoi porniţi aparatul conform instrucţiunilor de mai sus.

- Amestecaţi ingredientele până obţineţi consistenţa dorită printr-o mişcare uşoară sus-jos. În funcţie de presiunea aplicată, piciorul pasator ActiveBlade se va lăsa în jos, iar lama se va extinde.
- După utilizare, scoateţi blenderul de mână din priză şi apăsaţi butoanele de deblocare EasyClick Plus (5) pentru a detaşa piciorul pasator ActiveBlade.

Atenţie
- Nu lăsaţi lichidele sau ingredientele să depăşească linia verde a piciorului de amestecare.
- Dacă se foloseşte aparatul pentru a pasa alimente fierbinţi într-o cratiţă sau oală, luaţi cratiţa sau oala de pe foc şi asiguraţi-vă că lichidul nu fierbe. Lăsaţi alimentele fierbinţi să se răcească puţin pentru a evita riscul de a vă opări.
- Nu lăsaţi blenderul de mână într-o oală fierbinte pe aragaz atunci când nu îl folosiţi.
- Nu zgâriaţi piciorul pasator ActiveBlade de fundul tigăilor şi al oalelor.
- Nu operaţi continuu mai mult de 2 minute.
- Lăsaţi aparatul să se răcească timp de 5 minute înainte de a continua prepararea.

Exemplu de reţetă: Maioneză
250 g ulei (ex. ulei de floarea-soarelui)
1 ou şi 1 gălbenuş în plus
1–2 linguri de oţet
Sare şi piper după gust
- Puneţi toate ingredientele (la temperatura camerei) în cupă, în ordinea indicată mai sus.
- Puneţi blenderul de mână în partea de jos a cupei. Amestecaţi la viteza Turbo până când uleiul începe să se încorporeze în compoziţie.
- Cu blenderul de mână încă mergând, ridicaţi uşor piciorul pasator către partea de sus a amestecului şi lăsaţi-l înapoi în jos pentru a încorpora şi restul uleiului.
  NOTĂ: Timp de procesare: aprox. 1 minut pentru salate şi până la 2 minute pentru o maioneză mai groasă (ex. pentru legume pasate).

Accesoriu dispozitiv de bătut (B)

Folosiţi dispozitivul de bătut numai pentru frişcă, spumă de albuş, pandişpan şi deserturi semipreparate.

Asamblarea şi utilizarea
- Ataşaţi dispozitivul de bătut (8b) la aparatul de viteze (8a).
- Aliniaţi corpul motorului cu accesoriul de bătut asamblat şi împingeţi piesele una în alta până când fac clic.
- După utilizare, scoateţi ştecărul din priză şi apăsaţi butoanele de deblocare EasyClick Plus pentru a detaşa motorul. Apoi trageţi dispozitivul de bătut din aparatul de viteze.
- Nu operaţi continuu mai mult de 3 minute.
- Lăsaţi aparatul să se răcească timp de 3 minute înainte de a continua prepararea.

Sfaturi pentru a obţine cele mai bune rezultate
- Mişcaţi dispozitivul de bătut în sensul acelor de ceasornic ţinându-l uşor înclinat.
- Pentru a preveni împroşcarea, începeţi încet şi utilizaţi accesoriul de bătut în recipiente sau oale adânci.
- Puneţi dispozitivul de bătut într-un recipient şi numai apoi porniţi-l.
- Asiguraţi-vă întotdeauna că dispozitivul de bătut şi recipientul pentru amestecare sunt complet curate şi fără grăsimi înainte de a bate albuşurile de ou. Bateţi numai până la 4 albuşuri.

Exemplu de reţetă: Frişcă
400 ml smântână rece (conţinut de grăsime min. 30%, 4 - 8 °C)
- Începeţi la o viteză mică (presiune uşoară asupra butonului) şi creşteţi viteza (presiune mai mare asupra butonului) în timp ce bateţi smântâna.
- Folosiţi întotdeauna smântână proaspătă pentru a obţine un volum mai mare şi mai stabil atunci când bateţi smântâna.

Accesoriul pentru piure (C)

Accesoriul pentru piure poate fi utilizat pentru a zdrobi legume şi fructe gătite precum cartofi, cartofi dulci, roşii, prune şi mere.

Înainte de utilizare
- Nu zdrobiţi alimente tari sau negătite deoarece este posibil să deterioraţi aparatul.
- Cojiţi şi îndepărtaţi sâmburii sau părţile tari; gătiţi şi scurgeţi, iar apoi zdrobiţi fructele/legumele.

Asamblarea şi utilizarea
- Potriviţi aparatul de viteze (9a) pe piciorul pasator (9b) rotind în sensul acelor de ceasornic până când se fixează în locul respectiv.
- Întoarceţi accesoriul pentru piure invers şi potriviţi paleta (9c) peste butucul central, rotind în sensul invers acelor de ceasornic pentru fixare. (Dacă aparatul de viteze nu este montat corespunzător, atunci paleta nu se va fixa în locul respectiv).
- Aliniaţi accesoriul pentru piure asamblat cu corpul motorului şi îmbinaţi cele două piese până fac clic. Introduceţi ştecărul în priză.
- Scufundaţi accesoriul zdrobire în ingrediente şi porniţi aparatul.
- Utilizând o mişcare uşoară sus-jos deplasaţi accesoriul zdrobire prin ingrediente până obţineţi textura dorită.
- Eliberaţi butonul pentru controlul inteligent al vitezei Smartspeed şi asiguraţi-vă că accesoriul pentru piure s-a oprit complet din învârtit înainte de a-l scoate din mâncare.

- După utilizare scoateţi aparatul din priză. Îndepărtaţi paleta (9c) învârtind-o în sensul acelor de ceasornic.
- Apăsaţi butoanele EasyClick Plus pentru a detaşa accesoriul pentru piure de motor. Separaţi aparatul de viteze de piciorul pasator învârtind în sens invers acelor de ceasornic.

Atenţie
- Nu utilizaţi niciodată accesoriul pentru piure într-o cratiţă direct pe o sursă de încălzire.
- Luaţi întotdeauna cratiţa de pe sursa de căldură şi lăsaţi-o să se răcească puţin.
- Aşezaţi cratiţa sau castronul pe o suprafaţă plană stabilă şi sprijiniţi-l cu mâna liberă.
- Nu loviţi accesoriul pentru piure de partea laterală a vasului de gătit în timpul sau după utilizare. Utilizaţi o spatulă pentru a îndepărta alimentele în exces.
- Pentru rezultate optime la zdrobire, nu umpleţi niciodată cratiţa sau castronul mai mult de jumătate cu alimente.
- Nu operaţi continuu mai mult de 1 minute.
- Lăsaţi aparatul să se răcească timp de 4 minute înainte de a continua prepararea.

Exemplu de reţetă: Cartofi piure
1 kg cartofi fierţi
200 ml lapte cald
- Puneţi cartofii într-un castron şi zdrobiţi timp de 30 de secunde (o distanţă de 3/4 de pe butonul Smartspeed)
- Adăugaţi laptele. Zdrobiţi din nou timp de încă 30 de secunde.

Accesoriul tocător (D)

Tocătorul (10) este perfect adecvat pentru a toca carne, brânză tare, ceapă, ierburi, usturoi, legume, pâine, biscuiţi şi nuci.

Folosiţi tocătorul «mc» (10) pentru cantităţi mai mari şi pentru alimente tari.

Pentru tocătorul «mc» nu depăşiţi linia de max la cantitatea de ingrediente.

În cazul tocătorului «hc» nu depăşiţi cantitatea de ingrediente mai sus de linia de max. Timp maxim de funcţionare pentru tocătorul «hc»: 1 minut pentru cantităţi mari de ingrediente umede, 30 de secunde pentru ingrediente uscate sau tari.
NOTĂ: lăsaţi un interval de cel puţin 3 minute înainte de a-l pune din nou în funcţiune (Pentru a preveni defectele). Opriţi imediat prepararea dacă viteza motorului scade şi/sau dacă apar vibraţii puternice.

Consultaţi Ghidul de preparare D pentru a vedea cantităţile maxime, vitezele şi timpii recomandaţi.

Înainte de utilizare
- Tăiaţi alimentele în bucăţi mici în prealabil pentru o tocare mai uşoară.
- Îndepărtaţi oasele, tendoanele şi zgârciurile din carne pentru a preveni deteriorarea lamelor.
- Asiguraţi-vă că inelul anti-alunecare din cauciuc (10e) este ataşat la partea de jos a castronului tocătorului.

Asamblarea şi utilizarea
- Îndepărtaţi cu atenţie protecţia de plastic de pe lamă.
- Lamele (10b/10c) sunt foarte ascuţite! Ţineţi-le întotdeauna de partea de plastic superioară şi manevraţi-le cu atenţie.
- Puneţi lama în pivotul central al castronului tocătorului (10d). Apăsaţi-l şi învârtiţi-l pentru a se fixa în locul respectiv.
- Umpleţi tocătorul cu alimente şi puneţi capacul (10a).
- Pentru zdrobirea gheţii folosiţi lama specială pentru gheaţă (10c).
- Pentru a obţine rezultate bune, umpleţi cu până la 5 cuburi de gheaţă în tocătorul «mc» şi tocaţi 10-15 secunde.
- Aliniaţi tocătorul cu motorul (4) şi îmbinaţi-le până fac clic.
- Pentru a utiliza tocătorul, porniţi aparatul. În timpul preparării ţineţi motorul cu o mână şi castronul tocătorului cu cealaltă.
- Întotdeauna tocaţi alimentele mai tari (ex. Brânză parmezan) la viteză maximă.
- Când tocarea este gata, scoateţi ştecărul din priză şi apăsaţi butoanele de deblocare EasyClick Plus (5) pentru a detaşa motorul.
- Ridicaţi capacul. Scoateţi cu atenţie lama înainte de a goli conţinutul castronului. Pentru a scoate lama învârtiţi-o uşor şi apoi trageţi de ea.

Atenţie
- Nu folosiţi accesoriul tocător la prepararea alimentelor foarte tari, precum nuci întregi, cuburi de gheaţă, boabe de cafea, grăunţe sau condimente tari, ca de exemplu nucşoară. Prepararea acestor alimente ar putea deteriora lamele.
- Numai accesoriul tocător «mc» (10), cu lamă specială pentru gheaţă (10c) este permis pentru zdrobirea cuburilor de gheaţă.
- Dacă utilizaţi aparatul pentru a face piure din alimente fierbinţi asiguraţi-vă că lichidul nu fierbe. Lăsaţi alimentele fierbinţi să se răcească puţin pentru a evita riscul de a vă opări.
- Nu puneţi niciodată castroanele tocătorului în cuptorul cu microunde.

«hc» Exemplu de reţetă: Prune uscate cu miere (ca umplutură de clătite sau sos de ornat)
50 g prune uscate
75 g miere cremoasă
70 ml de apă (aromată cu vanilie)
- Umpleţi castronul tocătorului «hc» cu prune uscate şi miere cremoasă.
- Ţineţi la 3 °C în congelator timp de 24 de ore.
- Adăugaţi 70 ml de apă (aromată cu vanilie).

- Reluaţi tocarea timp de încă 1,5 secunde la turaţia maximă.

Folosiţi accesoriul tocătorului «hc» (accesoriu opţional disponibil la Centrul dvs. de Servicii Braun; însă nu în fiecare ţară).

Accesoriu dispozitiv de procesare alimente XL cu tăietor de cuburi

Accesoriul dispozitivului de procesare a alimentelor cu tăietor de cuburi (11) poate fi folosit pentru:
- tocarea, amestecarea şi frământarea aluatului fin pentru clătite;
- frământarea aluatului gros şi prepararea aluatului fin pentru prăjituri, pe baza a max. 500 g făină (aluatul fin pentru prăjituri este posibil numai cu modelele care conţin unealta de aluat (11k);
- felierea, tocarea, tăierea Julienne şi prepararea cartofilor prăjiţi;
- tăiere cuburilor.

Tocarea (E)
Utilizând lama (11i) puteţi toca carne, brânză tare, ceapă, ierburi, usturoi, legume, pâine, biscuiţi şi nuci.

Consultaţi Ghidul de preparare E pentru a vedea cantităţile maxime, vitezele şi timpii recomandaţi.

Înainte de utilizare
- Tăiaţi alimentele în bucăţi mici în prealabil pentru o tocare mai uşoară.
- Îndepărtaţi oasele, cartilajele, tendoanele şi zgârciurile din carne pentru a preveni deteriorarea lamelor.
- Îndepărtaţi cozile ierburilor şi cojile de nucă.
- Asiguraţi-vă că inelul anti-alunecare din cauciuc (11h) este ataşat la partea de jos a recipientului dispozitivului de procesare a alimentelor.

Asamblarea şi utilizarea
- Îndepărtaţi cu atenţie protecţia de plastic (11j) de pe lama tocătorului.
- Lama (11i) este foarte ascuţită! Ţineţi-o întotdeauna de partea de plastic superioară şi manevraţi-o cu atenţie.
- Puneţi lama în pivotul central al castronului (11g). Apăsaţi-o şi învârtiţi-o pentru a se fixa în locul respectiv.
- Umpleţi vasul cu alimente. Inseraţi apărătoarea antistropi (11f).
- După care aşezaţi capacul (11a) până se închichetează.
- Introduceţi motorul (4) în cuplaj (11b) până când se blochează.
- Introduceţi aparatul în priză şi introduceţi dispozitivul de împingere (11c) în tubul de introducere a alimentelor (11d).
- Pentru a utiliza dispozitivul de procesare a alimentelor, porniţi aparatul. În timpul preparării ţineţi motorul cu o mână şi recipientul dispozitivului de procesare a alimentelor cu cealaltă.
- Când tocarea este gata, scoateţi ştecărul din priză şi apăsaţi butoanele de deblocare EasyClick Plus (5) pentru a detaşa motorul.
- Apăsaţi încuietoarea capacului (11e) pentru a ridica capacul. După care separaţi capacul de apărătoarea antistropi.
- Scoateţi cu atenţie lama înainte de a goli conţinutul vasului. Pentru a scoate şi a debloca lama învârtiţi-o uşor şi apoi trageţi de ea.

Atenţie
- Nu folosiţi accesoriul dispozitivului de procesare a alimentelor la tocarea alimentelor foarte tari, precum nuci întregi, cuburi de gheaţă, boabe de cafea, grăunţe sau condimente tari, ca de exemplu nucşoară. Prepararea acestor alimente ar putea deteriora lamele.
- Nu puneţi niciodată recipientul dispozitivului de procesare a alimentelor în cuptorul cu microunde.

Utilizând lama (11i), puteţi de asemenea să amestecaţi aluatul fin pentru clătite cu până la 500 g făină.

Exemplu de reţetă: Aluat de clătite
750 ml lapte
500 g făină simplă
4 ouă
- Turnaţi lapte în castron, apoi adăugaţi făina şi în final ouăle.
- Folosind viteza maximă amestecaţi aluatul până când devine omogen.

Aluaturile fine mai grele sau aluaturile groase nu sunt permise să fie preparate cu cuţitul. Folosiţi unealta pentru aluat sau cârligul de frământare (11k/11l) pentru aluaturi fine mai grele sau aluaturi groase.

Unealtă pentru aluat şi cârlig de frământare (E)
Figura E se aplică de asemenea (în funcţie de model) pentru utilizarea uneltei de aluat (11k) şi a cârligului de frământare (11l).

Unealta de aluat este ideală pentru frământarea şi amestecarea diferitelor aluaturi, cum sunt aluatul din drojdie şi aluatul de foi precum şi amestecurile de bureţi.

Cârligul de frământare este ideal pentru frământarea diverselor tipuri de aluat, cum ar fi cel din drojdie sau cel de foi.

Consultaţi Ghidul de frământare E pentru a vedea cantităţile maxime, turaţiile şi timpii recomandaţi.

Asamblarea şi utilizarea
- Puneţi unealta de aluat / cârligul de frământare în pivotul central al vasului (11g). Apăsaţi-o şi

învârtiţi-o pentru a se fixa în locul respectiv.
- Umpleţi castronul cu făină (max. 500 g), apoi adăugaţi celelalte ingrediente, cu excepţia lichidelor.
- Rotiţi aparatul la turaţia maximă.
- Adăugaţi lichidele prin tubul de introducere a alimentelor în timp ce motorul funcţionează. NOTĂ: Timp maxim de frământare: 1 minut – apoi permiteţi motorului să se răcească timp de 10 minute.

Exemplu de reţetă: Aluat de pizza
500 g făină simplă
1 linguriţă de sare
1 linguriţă de drojdie uscată
10 linguri ulei de măsline
300 ml apă (călduţă)
- Puneţi toate ingredientele, cu excepţia apei, în castron şi începeţi să frământaţi.
- Adăugaţi apa prin tubul de introducere a alimentelor în timp ce motorul funcţionează.

Exemplu de reţetă: Produse de patiserie dulci
500 g făină simplă
340 g unt nesărat (rece/tare, bucăţi mici)
160 g zahăr
2 zahăr vanilat
2 ou mic
2 praf de sare
- Puneţi untul şi zahărul în castron şi începeţi să frământaţi. Pentru rezultate optime utilizaţi unt rece.
- Adăugaţi făina şi restul ingredientelor.
- Aluatul va deveni prea moale dacă frământaţi excesiv. Opriţi frământatul la scurt timp după ce aluatul a format o minge.
- Răciţi aluatul în congelator timp de jumătate de oră înainte de a continua.

Exemplu de reţetă FPXL: Aluat fin pentru prăjituri
500 g făină simplă
200 g zahăr
200 g unt nesărat (rece/tare, bucăţi mici)
3 ouă
1 zahăr vanilat
1 praf de copt
200 ml lapte
- Adăugaţi făină şi toate celelalte ingrediente cu excepţia laptelui în vas şi porniţi frământarea.
- Adăugaţi treptat lapte în timp ce funcţionează, până se formează o masă uniformă.

Exemplu de reţetă Cuburi: Aluat dulce
500 g făină simplă
80 g zahăr
80 g unt nesărat (rece/tare, bucăţi mici)
1 ou
7 g drojdie
375 ml lapte
- Adăugaţi făină şi toate celelalte ingrediente cu excepţia laptelui în vas şi porniţi frământarea.
- Adăugaţi treptat lapte în timp ce funcţionează şi frământaţi lent masa de aluat până se formează o bilă care nu se mai lipeşte de vas.
- Lăsaţi aluatul să crească într-un loc cald timp de 2 ore.

Felierea / tăierea / tăierea Julienne / cartofi prăjiţi (F)
Utilizaţi inserţiile pentru feliere subţire şi groasă (i) pentru a felia fructe şi legume crude în bucăţi subţiri; ex. castraveţi, ceapă, ciuperci, mere, morcovi, ridichi, cartofi, dovlecei şi varză.

Utilizaţi inserţii de mărunţire fină şi grosieră (ii) pentru a mărunţi alimente precum mere, morcovi, cartofi, sfeclă roşie, varză, brânză tare (ca parmezanul).

Folosiţi inserţia pentru tăiere Julienne (iii) pentru a tăia fructe şi legume în formă Julienne.

Folosiţi discul pentru cartofi prăjiţi (11q) pentru a prepara cartofi prăjiţi.

Consultaţi Ghidul de preparare F pentru a vedea vitezele recomandate.

Asamblarea şi utilizarea
- Accesaţi găurile suportului inserţiei (11p) sau a discului pentru cartofi prăjiţi (11q) pentru ataşarea axului discului (11r) şi îl rotiţi spre stânga, până se blochează.
- Pentru tăiere şi mărunţire, amplasaţi o inserţie în suportul inserţiei (11p) şi o introduceţi până se înclichetează. Asiguraţi-vă că inserţia este complet introdusă în suportul inserţiei şi nu a rămas nici un decalaj. Puneţi suportul pentru inserţii asamblat sau discul pentru cartofi prăjiţi pe pivotul central al vasului şi îl rotiţi pentru a se fixa în locul respectiv.
- Inseraţi apărătoarea antistropi (11f) la vas şi puneţi capacul (11a) până se înclichetează.
- Introduceţi motorul în cuplaj până când se blochează.
- Introduceţi aparatul în priză şi puneţi alimentele care urmează să fie procesate în tubul de introducere a alimentelor.
- Pentru rezultate optime la prepararea cartofilor prăjiţi, puneţi 3-4 cartofi (în funcţie de mărime) în tubul de alimentare al capacului când motorul este oprit.
- Porniţi aparatul pentru a-l utiliza. Nu puneţi niciodată mâna în tubul de alimentare când aparatul funcţionează. Folosiţi întotdeauna dispozitivul de împingere pentru a introduce alimente.
- După utilizare scoateţi ştecărul din priză şi apăsaţi butoanele de deblocare EasyClick Plus pentru a detaşa motorul.
- Apăsaţi încuietoarea capacului (11e) pentru a ridica capacul. După care separaţi capacul de apărătoarea antistropi.
- Scoateţi cu atenţie suportul pentru inserţii sau discul pentru cartofi prăjiţi înainte de a goli conţinutul vasului. Pentru a scoate suportul pentru inserţii sau discul pentru cartofi prăjiţi, îl

rotiţi uşor, după care îl scoateţi prin accesarea găurilor cu degetele.
- Pentru a îndepărta o inserţie, împingeţi în sus capătul inserţiei care iese în evidenţă în partea de jos a portcuţitului pentru inserţii.
- Cantitatea maximă de procesat urmăreşte cifra orientativă de 5x vase umplute.
- Înainte de a continua procesarea, lăsaţi aparatul să se răcească 30 minute.

Tăierea cuburilor (G)
Utilizaţi tăietorul de cuburi pentru a tăia vegetale crude şi fierte precum şi fructe în cuburi mici de ex. pentru salate, supe şi deserturi.

Consultaţi Ghidul de preparare G pentru a vedea vitezele recomandate.

Înainte de utilizare
- Scoateţi sâmburii şi părţile tari din fructe. Nu sunt permise alimentele îngheţate, pentru a preveni deteriorarea lamelor.
- Asiguraţi-vă că inelul anti-alunecare din cauciuc (11h) este ataşat la partea de jos a recipientului dispozitivului de procesare a alimentelor.

Asamblarea şi utilizarea
- Înainte de prima utilizare scoateţi cu grijă apărătoare de hârtie de pe muchia de tăiere a lamei de tăiat cuburi (11m) şi o aruncaţi.
- Puneţi lama tăietorului de cuburi pe pivotul central al bazei de tăiat cuburi (11n) şi o rotiţi până se blochează în poziţie.
- Aliniaţi apărătoarea antistropi şi unitatea de tăiere cuburi asamblată cu reperele aliniate reciproc şi o rotiţi în sens antiorar până ce unităţile sunt cuplate ferm.
- Aşezaţi tăietorul de cuburi asamblat în vas şi puneţi capacul până se înclichetează în poziţie.
- Introduceţi motorul în cuplaj până când se blochează.
- Introduceţi aparatul în priză şi puneţi alimentele care urmează să fie procesate în tubul de introducere a alimentelor.
- Porniţi aparatul pentru a-l utiliza. Nu puneţi niciodată mâna în tubul de alimentare când aparatul funcţionează. Folosiţi întotdeauna dispozitivul de împingere pentru a introduce alimente.
- După utilizare scoateţi ştecărul din priză şi apăsaţi butoanele de deblocare EasyClick Plus pentru a detaşa motorul.
- Apăsaţi încuietoarea capacului (11e) pentru a ridica capacul. După care separaţi capacul de apărătoarea antistropi.
- Pentru dezasamblarea unităţii de tăiat cuburi, rotiţi apărătoarea antistropi în sens orar până se deblochează.
- Scoateţi cu grijă lama tăietorului de cuburi, prin rotire şi ridicare.
- Întoarceţi baza tăietorului de cuburi cu fundul în sus şi scoateţi toate resturile cu împingătorul de curăţare (11o).

Sfaturi pentru a obţine cele mai bune rezultate
- Alimentele fierte trebuie răcite înainte de tăierea în cuburi, pentru ca rezultatele să fie mai tari şi mai bune.
- Brânza de duritate medie, cum este Emmentaler, poate fi procesată: brânzeturile foarte moi sau foarte tari cum sunt Gouda nouă, Mozzarella sau Parmezan nu pot fi procesate.
- Dacă procesaţi alimente diferite într-o singură preparare, începeţi întotdeauna cu cele mai moi şi terminaţi cu cele mai tari. În acest fel puteţi procesa toate alimentele fără curăţarea intermediară a grilei.
- Tăietorul de cuburi nu se pretează la procesarea cărnii crude.
- Cojiţi vegetalele (în special cartofii şi legumele cu coajă dură, cum sunt dovleceii) înainte de procesare. În caz contrar cojile pot fi prinse în grila de tăiere, mărind astfel efortul de curăţare.

Atenţie
- Lamele sunt foarte ascuţite. Manipulaţi piesele numai de părţile din plastic.
- Nu folosiţi accesoriul dispozitivului de procesare a alimentelor cu tăietorul de cuburi la procesarea alimentelor foarte tari, precum nuci întregi, cuburi de gheaţă, boabe de cafea, grăunţe sau condimente tari, ca de exemplu nucşoară. Prepararea acestor alimente ar putea deteriora lamele.
- Goliţi vasul înainte să se umple complet.
- După procesarea de alimente grase, lama tăietorului de cuburi poate deveni lunecoasă. Aveţi grijă deosebită când o scoateţi.
- Împingătorul de curăţare poate fi utilizat numai dinspre partea de jos a bazei tăietorului de cuburi. Dacă se foloseşte de sus, se pot bărbieri piesele de plastic ale împingătorului de curăţare.
- Nu puneţi niciodată recipientul dispozitivului de procesare a alimentelor în cuptorul cu microunde.
- Cantitatea maximă de procesat urmăreşte cifra orientativă de 5x vase umplute.
- Înainte de a continua procesarea, lăsaţi aparatul să se răcească 30 minute.

Exemplu de reţetă: Salată «Olivier»
6 cartofi fierţi, răciţi
150 g cârnaţi fierţi
6 ouă fierte tari
2 morcovi fierţi
4 castraveciori
1 cutie de mazăre
400 g maioneză
200 g smântână
Pătrunjel şi mărar
Sare şi piper după gust
- Ouă mărunţite, cârnaţi fierţi, morcovi, castraveciori şi cartofi la viteza maximă.
- Amestecaţi toate ingredientele mărunţite cu mazărea într-un vas de salată.
- Asezonaţi după gust cu sare, piper, pătrunjel şi mărar şi o îmbogăţiţi cu maioneză şi smântână.

Îngrijire şi curăţare (H)

- Curăţaţi întotdeauna bine blenderul de mână şi accesoriile adecvate cu apă şi detergent înainte de prima utilizare şi după fiecare utlizare.
- Scoateţi din priză blenderul de mână înainte de curăţare.
- Nu scufundaţi motorul (4) sau aparatul de viteze (8a, 9a, 11a) în apă sau în alt lichid. La ştergerea aparatului folosiţi doar o cârpă umedă.
- Capacul (10a) poate fi clătit sub jet de apă. Nu scufundaţi în apă şi nu puneţi în maşina de spălat vase.
- Pentru curăţare mai bună este posibilă demontarea stativului pentru depozitare.
- Toate celelalte piese pot fi curăţate într-o maşină de spălat vase. Nu folosiţi detergenţi abrazivi care ar putea zgâria suprafaţa.
- Puteţi îndepărta inelele anti-alunecare din cauciuc de la partea de jos a castroanelor pentru o curăţare mult mai bună.
- Când procesaţi alimente cu conţinut ridicat de pigment (de exemplu, morcovi sau curcumă), accesoriile se pot decolora. Ştergeţi aceste piese cu ulei vegetal înainte de a le spăla.

Garanţie şi service

Pentru informaţii detaliate vezi broşura separată de garanţie şi service sau vizitaţi www.braunhousehold.com.

Atât specificaţiile de proiectare, cât şi aceste instrucţiuni de utilizare se pot schimba fără aviz prealabil.

Nu aruncaţi produsul împreună cu deşeurile menajere la sfârşitul ciclului de viaţă al acestuia. Produsul poate fi remis la un centru de service Braun sau la un punct de colectare corespunzător din ţara dvs.

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

Instrucţiuni de depanare

Problemă	Cauze posibile	Soluţie
Amestecătorul manual nu funcționează.	Nu este energie	Verificați aparatul să fie în priză. Verificați siguranța /disjunctorul din casa dvs. Dacă nu este nici unul din cazurile de mai sus, contactați serviciul clienți Braun.
Lampă buton de siguranţă roşu continuu şi toate lămpile selector imode cu lumină intermitentă	Aparatul este supraîncălzit	Lăsaţi aparatul să se răcească o oră. Este gata de utilizare din nou când lampa selectorului imode se stinge din lumina intermitentă şi lampa butonului de siguranţă se aprinde cu lumină intermitentă.
Capacul (cu angrenaj) nu poate fi închis complet	Alimentele sunt blocate între vasul FPXL şi capac (cu angrenaj)	Deschideți capacul (cu angrenaj) şi îndepărtați reziduurile de alimente
	Unealta nu este inserată complet în vasul FPXL	Rotiți unealta cu mâna în timp ce o apăsați uşor, până se blochează pe poziție
	Numai tăietorul de cuburi: Tăietorul de cuburi nu este conectat la apărătoarea antistropi sau nu este conectat corect	Ataşați tăietorul de cuburi la apărătoarea antistropi înainte de aşezarea capacului (cu angrenaj) în vasul FP (respectați simbolurile pentru aliniere corectă)
	Numai tăietorul de cuburi: Tăietorul de cuburi este blocat de reziduuri de alimente în grila de tăiere	Deschideți tăietorul de cuburi şi scoateți alimentele din grilă
	Nu este conectat corect	Conectați corect
Apă în capac (cu angrenaj)	Capacul (cu angrenaj) a fost inundat accidental cu apă sau pus în maşina de spălat vase	Scoateţi dopul de cauciuc din interiorul cuplajului pentru partea motorului. Scurgeţi apa. Înlocuiţi dopul. Atenţie: Apa în capac (cu cutie de viteze) deteriorează aparatul. Metoda descrisă nu este totuşi permis ă fie folosită pentru a pune intenţionat capacul (cu angrenaj) în maşina de spălat vase
Apă în una din unelte (unealta de aluat gros, cârligul de frământare, lamă sau ax disc)	Scurgere a uneltei afectate	Contactaţi un centru de service Braun pentru înlocuire

Ελληνικά

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

Πριν τη χρήση

Παρακαλούμε διαβάστε με προσοχή τις οδηγίες χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή. Αφαιρέστε τη συσκευασία και τις ετικέτες και αποσύρετε κατάλληλα.

Προσοχή

- Οι λάμες είναι εξαιρετικά κοφτερές! Για να αποφύγετε τους τραυματισμούς χειρίζεστε τις λάμες με εξαιρετική προσοχή.
- Πρέπει να δίνεται προσοχή κατά τον χειρισμό των αιχμηρών λεπίδων κοπής, κατά την εκκένωση του μπολ και κατά τον καθαρισμό.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με μειωμένες φυσικές, αντιληπτικές ή διανοητικές ικανότητες ή χωρίς εμπειρία και γνώσεις, παρά μόνο εφόσον επιτηρούνται ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και εάν έχουν καταλάβει τους πιθανούς κινδύνους.
- Τα παιδιά να μην παίζουν με τη συσκευή.
- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά.
- Τα παιδιά να μην έρχονται σε επαφή με τη συσκευή και το καλώδιο τροφοδότησης της συσκευής.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να καθαρίζουν και να συντηρούν τη συσκευή χωρίς επίβλεψη.
- Πάντα να αποσυνδέετε ή να σβήνετε τη συσκευή όταν δεν χρησιμοποιείται και πριν την συναρμολόγηση, αποσυναρμολόγηση, τον καθαρισμό ή τη φύλαξη.
- Εάν το καλώδιο τροφοδότησης έχει φθαρεί, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το εξουσιοδοτημένο συνεργείο του ή από κατάλληλα καταρτισμένα άτομα προκειμένου να αποφευχθεί τυχόν κίνδυνος.
- Πριν συνδέσετε το φις στην πρίζα, ελέγξτε εάν η τάση του ρεύματος αντιστοιχεί στην τάση που υποδεικνύεται πάνω στη συσκευή.
- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση και για επεξεργασία οικιακών ποσοτήτων.
- Απαγορεύεται η χρήση των εξαρτημάτων της συσκευής σε φούρνο μικροκυμάτων.
- Παρακαλούμε να καθαρίζετε όλα τα μέρη πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά ή όταν χρειάζεται, σύμφωνα με τις οδηγίες της αντίστοιχης ενότητας.

Μέρη και εξαρτήματα

1 επιλογέας imode
   a υψηλή ταχύτητα
   b χαμηλή ταχύτητα
   c παλμική στιγμιαία
2 Κουμπί ασφαλείας
3 Διακόπτης Smartspeed / διάφορες ταχύτητες
4 Εξάρτημα μοτέρ
5 Κουμπιά απασφάλισης EasyClick Plus
6 Άξονας ActiveBlade
7 Δοχείο με υγρό
8 Εξάρτημα για το χτυπητήρι
   a Προσάρτημα μετάδοσης κίνησης
   b Χτυπητήρι
9 Εξάρτημα για πολτό
   a Προσάρτημα μετάδοσης κίνησης
   b Άξονας για πολτό
   c Πτερύγιο
10 500 ml εξάρτημα κόφτη «mc»
   a Καπάκι (με μοτέρ)
   b Λεπίδα κοπής
   c Λεπίδα πάγου
   d Μπολ κόφτη
   e Αντιολισθητικός δακτύλιος από καουτσούκ
11 Εξάρτημα XL επεξεργαστή τροφίμων 2000 ml με Dicer (εργαλείο κοπής σε κύβους) «fpl»
   a Καπάκι (με προσάρτημα μετάδοσης κίνησης)
   b Σύνδεσμος για το μοτέρ
   c Προωθητήρας

d Σωλήνας τροφοδοσίας
e Μάνδαλο καπακιού
f Προστατευτικό πιτσιλίσματος
g Μπολ επεξεργαστή τροφίμων
h Αντιολισθητικός δακτύλιος από καουτσούκ
i Λεπίδα κοπής
j Κάλυμμα λεπίδας κοπής
k Εργαλείο ζύμης (FP)
l Άγκιστρο ζυμώματος (Dicer)
m Λεπίδα Dicer
n Βάση Dicer
o Προωθητήρας Καθαρισμού
p Βάση ένθετων
(i) Ένθετος δίσκος κοπής (λεπτός, χονδρός)
(ii) Ένθετοι δίσκοι τεμαχισμού (λεπτοί, χονδροί)
(iii) Ένθετος δίσκος κοπής σε λωρίδες
q Δίσκος για τηγανιτές πατάτες
r Άξονας δίσκου
12 Βάση αποθήκευσης

Τρόπος χρήσης της συσκευής

Διακόπτης Smartspeed για διάφορες ταχύτητες

Με ένα σφίξιμο, όλες οι ταχύτητες. Όσο περισσότερο πιέζετε, τόσο μεγαλύτερη η ταχύτητα. Όσο μεγαλύτερη η ταχύτητα τόσο γρηγορότερα και λεπτότερα τα αποτελέσματα ανάμειξης και κοπής.

Λειτουργία με το ένα χέρι: ο διακόπτης Smartspeed (3) σας δίνει τη δυνατότητα να ενεργοποιείτε τη συσκευή και να ρυθμίζετε την ταχύτητα με το ένα χέρι.

Λειτουργία του μπλέντερ χειρός σας
Πρώτη χρήση: Αφαιρέστε την ασφάλεια μεταφοράς από το μοτέρ (4) τραβώντας την από τον κόκκινο ιμάντα.

Ενεργοποίηση (A)

Η συσκευή συνοδεύεται από έναν επιλογέα imode (1) και ένα κουμπί ασφαλείας (2) για την απελευθέρωση του διακόπτη Smartspeed (3). Ακολουθήστε τις οδηγίες για να ξεκινήσετε τη συσκευή:

- Πιέζοντας το ασημί τμήμα της κορυφής μπορείτε να επιλέξετε ένα από τα 3 διαφορετικά imodes (υψηλή ταχύτητα, χαμηλή ταχύτητα, παλμική στιγμιαία).
- Με τη βοήθεια των 3 λειτουργιών μπορείτε να αποφασίσετε πώς να επεξεργαστείτε το φαγητό. Το φως επιλογέα imode ανάβει λευκό για να δείξει την επιλεγμένη λειτουργία.
- Η υψηλή ταχύτητα (1a) σας παρέχει τη μέγιστη διαθέσιμη ταχύτητα. Είναι η βασική θέση της λειτουργίας.
- Η χαμηλή ταχύτητα (1b) μειώνει την ταχύτητα ακόμα και αν πατήσετε πλήρως το διακόπτη Smartspeed.
- Η παλμική στιγμιαία λειτουργία (1c) μπορεί να χρησιμοποιηθεί για θραύση μεγαλύτερων κομματιών τροφής ή για τον έλεγχο της υφής της τροφής κατά την κοπή. Πατήστε το διακόπτη Smartspeed για σύντομες ριπές ισχύος.
- Αφού επιλέξετε τη λειτουργία, πιέστε το κουμπί ασφαλείας (2) με τον αντίχειρα σας.
- Πιέστε αμέσως το διακόπτη Smartspeed και ρυθμίστε στην επιθυμητή ταχύτητα.
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Αν ο διακόπτης Smartspeed δεν πιεστεί εντός 2 δευτερολέπτων, η συσκευή δεν μπορεί να ενεργοποιηθεί για λόγους ασφαλείας. Η λυχνία κουμπιού ασφαλείας αναβοσβήνει κόκκινο. Για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή, ξεκινήστε πάλι με το πρώτο βήμα.
- Κατά τη λειτουργία δεν χρειάζεται να κρατάτε πιεσμένο το κουμπί ασφαλείας.

Ενδεικτικό φως λειτουργίας	Συσκευή / κατάσταση λειτουργίας
Λυχνία κουμπιού ασφαλείας Αναβοσβήνει σε κόκκινο χρώμα	Η συσκευή είναι έτοιμη για χρήση.
Λυχνία κουμπιού ασφαλείας σβησμένη	Η συσκευή έχει απελευθερωθεί (είναι πιεσμένο το κουμπί απελευθέρωσης του διακόπτη) και μπορεί να ενεργοποιηθεί.
Λειτουργία αναμονής μετά από 10 λεπτά. Όλες οι λυχνίες είναι σβηστές.	Με το πάτημα οποιουδήποτε κουμπιού, η συσκευή ενεργοποιείται ξανά
Λυχνία κουμπιού ασφαλείας Σταθερά κόκκινη και αναβοσβήνουν οι λυχνίες επιλογέα imode	Η συσκευή έχει υπερθερμανθεί. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για μία ώρα. Είναι έτοιμη για χρήση ξανά όταν η λυχνία επιλογέα imode σταματήσει να αναβοσβήνει και η λυχνία κουμπιού ασφαλείας αναβοσβήνει.

Άξονας ActiveBlade (B)

Το μπλέντερ χειρός είναι εξοπλισμένο με άξονα ActiveBlade, που παρέχει τη δυνατότητα έκτασης του μαχαιριού στον πυθμένα του μπολ. Η ρύθμιση γίνεται αυτόματα με την πίεση που απαιτείται στις εργασίες ανάμειξης, που χρειάζεται ιδιαιτέρως για την ανάμειξη σκληρών τροφίμων, π.χ. ωμών φρούτων και λαχανικών.

Είναι επίσης ιδανικός για να παρασκευάσετε ντιπ, σάλτσες, ντρέσινγκ για τις σαλάτες, σούπες,

βρεφικές τροφές, καθώς και ποτά, σμούθις και μίλκσεϊκ.

Για καλύτερα αποτελέσματα, χρησιμοποιήστε την υψηλότερη ταχύτητα.

Συναρμολόγηση και λειτουργία
- Προσαρτήστε τον άξονα ActiveBlade (6) στο μοτέρ ώσπου να ακουστεί κλικ.
- Τοποθετήστε τον άξονα ActiveBlade στο μείγμα που πρόκειται να αναμειχθεί. Στη συνέχεια ενεργοποιήστε τη συσκευή όπως περιγράφεται παραπάνω.
- Αναμίξετε τα συστατικά στην επιθυμητή πυκνότητα με απαλή κίνηση πάνω κάτω. Ανάλογα με την πίεση που ασκείται, ο άξονας ActiveBlade συμπιέζεται και εκτείνεται η λεπίδα.„Μετά τη χρήση, βγάλτε από την πρίζα το μπλέντερ χειρός και πιέστε τα κουμπιά απελευθέρωσης EasyClick Plus (5) για να αποσυνδέσετε τον άξονα ActiveBlade.

Προσοχή
- Μην αφήνετε τα υγρά ή τα συστατικά να υπερβαίνουν την πράσινη γραμμή του άξονα ανάμειξης.
- Αν χρησιμοποιείτε τη συσκευή για να πολτοποιήσετε ζεστές τροφές σε κατσαρολάκι ή κατσαρόλα, αφαιρέστε το κατσαρολάκι ή την κατσαρόλα από τη πηγή θερμότητας και βεβαιωθείτε ότι δεν βράζει το υγρό. Αφήστε το ζεστό τρόφιμο να κρυώσει ελαφρώς, ώστε να μην υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος.
- Μην ακουμπάτε το μπλέντερ χειρός όταν δεν χρησιμοποιείται σε ζεστή κατσαρόλα στο μάτι της κουζίνας.
- Μην ξύνετε τον άξονα ActiveBlade στον πάτο των μαγειρικών σκευών.
- Μην λειτουργείτε τη συσκευή συνεχόμενα για περισσότερο από 2 λεπτά.
- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για 5 λεπτά πριν συνεχίσετε τη διαδικασία.

Παράδειγμα συνταγής: Μαγιονέζα
250 g λάδι (π.χ. ηλιέλαιο)
1 αυγό και επιπλέον 1 κρόκο αυγού
1–2 κουταλιές της σούπας ξύδι
Αλάτι και πιπέρι
- Τοποθετήστε όλα τα συστατικά (σε θερμοκρασία δωματίου) στο δοχείο με τη σειρά που αναφέρονται παραπάνω.
- Τοποθετήστε το μπλέντερ χειρός στο κάτω μέρος της κανάτας δοσομετρητή. Αναμίξτε σε ταχύτητα Turbo μέχρι το λάδι να αρχίσει να γίνεται παχύρρευστο.
- Ενώ το μπλέντερ χειρός εξακολουθεί να λειτουργεί, σηκώστε αργά τον άξονα στο πάνω μέρος του μείγματος και πάλι προς τα κάτω για να ενσωματώσετε το υπόλοιπο λάδι.
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Χρόνος επεξεργασίας: περίπου 1 λεπτό για τις σαλάτες και 2 λεπτά για πιο πηχτή μαγιονέζα (π.χ. για ντιπ).

Εξάρτημα για το χτυπητήρι (B)

Χρησιμοποιήστε το χτυπητήρι μόνο για σαντιγί, για να χτυπήσετε ασπράδια αυγών, να να φτιάξετε παντεσπάνι και γλυκά από έτοιμο μείγμα.

Συναρμολόγηση και λειτουργία
- Προσαρτήστε το χτυπητήρι (8b) στο προσάρτημα μετάδοσης κίνησης (8a).
- Ευθυγραμμίστε το μοτέρ με το συναρμολογημένο εξάρτημα για το χτυπητήρι και πιέστε τα κομμάτια μεταξύ τους μέχρι να ακούσετε κλικ.
- Μετά τη χρήση, αποσυνδέστε από την παροχή ρεύματος και πατήστε τα κουμπιά απασφάλισης EasyClick Plus για να αφαιρέσετε το εξάρτημα κινητήρα. Στη συνέχεια βγάλτε τον αυγοδάρτη από το κιβώτιο μετάδοσης.
- Μην λειτουργείτε τη συσκευή συνεχόμενα για περισσότερο από 3 λεπτά.
- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για 3 λεπτά πριν συνεχίσετε τη διαδικασία.

Συμβουλές για καλύτερα αποτελέσματα
- Κουνήστε το χτυπητήρι δεξιόστροφα μέχρι να έρθει σε ελαφριά κλίση.
- Για να αποφύγετε το πιτσίλισμα, ξεκινήστε αργά και χρησιμοποιήστε το εξάρτημα για το χτυπητήρι σε βαθιά δοχεία ή κατσαρόλες.
- Τοποθετήστε το χτυπητήρι σε ένα μπολ και μόνο τότε ενεργοποιήστε τη συσκευή.
- Πάντα να διασφαλίζετε ότι το χτυπητήρι και το μπολ ανάμειξης είναι εντελώς καθαρά και χωρίς λίπη, πριν χτυπήσετε ασπράδια αυγών. Χτυπάτε μόνο έως 4 ασπράδια αυγών.

Примерна рецепта: Бита сметана
400 ml охладена сметана (мин. 30% съдържание на мазнина, 4 – 8 °C)
- Започнете на ниска скорост (леко натискане на превключвателя) и увеличавайте скоростта (по-силно натискане върху превключвателя), докато разбивате.
- Винаги използвайте прясна охладена сметана, за да постигнете по-голям и по-устойчив обем при разбиване.

Εξάρτημα για πολτό (C)

Το εξάρτημα για πολτό μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να πολτοποιήσετε μαγειρεμένα λαχανικά και φρούτα, όπως πατάτες, γλυκοπατάτες, ντομάτες, δαμάσκηνα και μήλα.

Πριν τη χρήση
- Μην πολτοποιείτε σκληρά ή ωμά τρόφιμα, γιατί μπορεί να προκληθεί ζημιά στη μονάδα.
- Ξεφλουδίστε και αφαιρέστε πέτρες ή σκληρά μέρη, μαγειρέψτε και στραγγίξτε και στη συνέχεια πολτοποιήστε τα φρούτα/ λαχανικά.

Συναρμολόγηση και λειτουργία
- Προσαρμόστε το προσάρτημα μετάδοσης κίνησης (9a) στον άξονα (9b) στρέφοντας δεξιόστροφα μέχρι να ασφαλίσουν στη θέση.
- Στρίψτε το εξάρτημα για τον πολτό ανάποδα και προσαρμόστε το πτερύγιο (9c) στο κεντρικό τμήμα και στρίψτε αριστερόστροφα για να το εγκαταστήσετε. (Αν το προσάρτημα μετάδοσης κίνησης δεν προσαρμοστεί σωστά, το πτερύγιο δεν θα ασφαλίσει στη θέση του).
- Ευθυγραμμίστε το συναρμολογημένο εξάρτημα για τον πολτό με το μοτέρ και ενώστε με κλικ τα δύο μέρη μαζί. Βάλτε στην πρίζα.
- Βυθίστε το εξάρτημα πολτοποιητή στα συστατικά και ενεργοποιήστε τη συσκευή.
- Με απαλές κινήσεις πάνω κάτω, κινήστε το εξάρτημα πολτοποιητή στα συστατικά, μέχρι να επιτευχθεί η επιθυμητή υφή.
- Απελευθερώστε το διακόπτη Smartspeed και βεβαιωθείτε ότι το εξάρτημα για τον πολτό έχει σταματήσει εντελώς να περιστρέφεται πριν το αφαιρέσετε από το τρόφιμο.
- Μετά τη χρήση, βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα. Αφαιρέστε το πτερύγιο (9c) στρέφοντας δεξιόστροφα.
- Πατήστε τα κουμπιά απασφάλισης EasyClick Plus για να αποσυνδέσετε το εξάρτημα πολτοποίησης από το εξάρτημα κινητήρα. Αποσυνδέστε το κιβώτιο μετάδοσης από τον άξονα περιστρέφοντας αριστερόστροφα.

Προσοχή
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε το εξάρτημα για τον πολτό σε κατσαρόλα που βρίσκεται πάνω στη φωτιά.
- Αφαιρείται πάντα την κατσαρόλα από τη φωτιά και αφήστε να κρυώσει ελαφρώς.
- Ακουμπήστε την κατσαρόλα ή το μπολ σε σταθερή, επίπεδη επιφάνεια και στηρίξτε τη με το ελεύθερο χέρι σας.
- Μην χτυπάτε το εξάρτημα για πολτό στα πλαϊνά του μαγειρικού σκεύους κατά τη χρήση ή μετά τη χρήση. Χρησιμοποιήστε μια σπάτουλα για να ξύσετε τα υπόλοιπα τροφίμων.
- Για καλύτερα αποτελέσματα κατά την πολτοποίηση ποτέ μην γεμίζετε με το τρόφιμο την κατσαρόλα ή το μπολ πάνω από το μισό.
- Μην λειτουργείτε τη συσκευή συνεχόμενα για περισσότερο από 1 λεπτά.
- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για 4 λεπτά πριν συνεχίσετε τη διαδικασία.

Παράδειγμα συνταγής: Λιωμένες πατάτες
1 kg μαγειρεμένες πατάτες
200 ml ζεστό γάλα
- Βάλτε τις πατάτες σε ένα μπολ και πολτοποιήστε για 30 δευτερόλεπτα (ρύθμιση 3/4 στο διακόπτη Smartspeed).
- Προσθέστε το γάλα. Συνεχίστε την πολτοποίηση για ακόμη 30 δευτερόλεπτα.

Chopper Accessory (D)

Ο κόφτης (10) είναι ιδανικός για την κοπή κρέατος, σκληρού τυριού, κρεμμυδιών, βοτάνων, σκόρδου, λαχανικών, ψωμιού, παξιμαδιών και ξηρών καρπών.

Χρησιμοποιήστε τον κόφτη «mc» (10) για μεγαλύτερες ποσότητες και σκληρά τρόφιμα.

Για τον κόφτη «mc», μην υπερβαίνετε την ποσότητα των συστατικών σε επίπεδο υψηλότερο από τη γραμμή μέγιστης στάθμης.

Για τον κόφτη «hc», η ποσότητα των συστατικών δεν πρέπει να υπερβαίνει τη μέγ. γραμμή. Μέγιστος χρόνος λειτουργίας για τον κόφτη «hc»: 1 λεπτό για μεγάλες ποσότητες υγρών συστατικών, 30 δευτερόλεπτα για ξηρά ή σκληρά συστατικά. ΣΗΜΕΙΩΣΗ: περιμένετε τουλάχιστον 3 λεπτά προτού χρησιμοποιήσετε ξανά τη λειτουργία (για την αποτροπή σφαλμάτων). Σταματήστε αμέσως τη διαδικασία όταν η ταχύτητα του μοτέρ μειώνεται ή/και προκύπτουν ισχυρές δονήσεις.

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

Πριν τη χρήση
- Κόψτε από πριν τα τρόφιμα σε μικρά κομμάτια για ευκολότερη κοπή.
- Αφαιρέστε τυχόν κόκαλα, νεύρα και χόνδρους από το κρέας για να μην προκληθεί ζημιά στις λεπίδες.
- Βεβαιωθείτε ότι ο αντιολισθητικός δακτύλιος από καουτσούκ (10e) είναι τοποθετημένος στον πάτο του μπολ κόφτη.

Συναρμολόγηση και λειτουργία
- Αφαιρέστε προσεκτικά το πλαστικό κάλυμμα από τη λεπίδα.
- Οι λεπίδες (10b/10c) είναι πολύ κοφτερές! Να τις κρατάτε πάντα από το πάνω πλαστικό μέρος και να τις χειρίζεστε με προσοχή.
- Τοποθετήστε τη λεπίδα στον κεντρικό πείρο του μπολ κόφτη (10d). Πιέστε τη προς τα κάτω και στρίψτε τη ώστε να ασφαλίσει στη θέση.
- Γεμίστε τον κόφτη με τρόφιμο και βάλτε το καπάκι (10a).
- Για θρυμματισμό πάγου, χρησιμοποιήστε την ειδική λεπίδα πάγου (10c).
- Για να επιτύχετε καλά αποτελέσματα τοποθετήστε έως 5 παγάκια στον κόφτη «mc» και θρυμματίστε τα για 10-15 δευτερόλεπτα.
- Ευθυγραμμίστε το κόφτη με το μοτέρ (4) και κουμπώστε τα μαζί.
- Για να λειτουργήσει ο κόφτης, ενεργοποιήστε τη συσκευή. Κατά τη διαδικασία κρατήστε το μοτέρ με το ένα χέρι και το μπολ κόφτη με το άλλο.
- Κόβετε πάντα τα πιο σκληρά τρόφιμα (π.χ. παρμεζάνα) στη μέγιστη ταχύτητα.
- Όταν ολοκληρωθεί η πολτοποίηση, αποσυνδέστε από την παροχή ρεύματος και πατήστε τα

κουμπιά απασφάλισης EasyClick Plus (5) s για να αφαιρέσετε το εξάρτημα κινητήρα.
- Σηκώστε το καπάκι. Βγάλτε προσεκτικά τη λεπίδα πριν αδειάσετε το περιεχόμενο του μπολ. Για να αφαιρέσετε τη λεπίδα, στρίψτε την ελαφρώς και τραβήξτε την.

Προσοχή
- Μην χρησιμοποιείτε το εξάρτημα κόφτη για την επεξεργασία εξαιρετικά σκληρών τροφίμων, όπως ξηρούς καρπούς με το τσόφλι, παγάκια, κόκκους καφέ, κόκκους ή σκληρά μπαχαρικά, π.χ. μοσχοκάρυδο. Η επεξεργασία αυτών των τροφίμων μπορεί να προκαλέσει ζημιά στις λεπίδες.
- Μόνο το εξάρτημα κόφτη «mc» (10) με την ειδική λεπίδα πάγου (10c) μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το θρυμματισμό πάγου.
- Εάν χρησιμοποιείτε τη συσκευή για να πολτοποιήσετε ζεστό φαγητό, φροντίστε ώστε το υγρό να μην βράζει. Περιμένετε να κρυώσει λίγο για να αποφύγετε τον κίνδυνο ζεματίσματος.
- Μην τοποθετείτε ποτέ τα μπολ κόφτη σε φούρνο μικροκυμάτων.

«hc»Παράδειγμα συνταγής: Μέλι-Δαμάσκηνα (ως γέμιση ή επάλειμμα για τηγανίτες)
50 g ξερά δαμάσκηνα
75 g αφράτο μέλι
70 ml νερό (έχοντας ρίξει βανίλιες)
- Γεμίστε το μπολ κόφτη «hc» με ξερά δαμάσκηνα και αφράτο μέλι.
- Φυλάξτε στους 3 °C στο ψυγείο για 24 ώρες.
- Προσθέστε 70 ml νερό (έχοντας ρίξει βανίλιες).
- Συνεχίστε την κοπή για ακόμη 1,5 δευτερόλεπτο στη μέγιστη ταχύτητα.

Χρησιμοποιήστε το εξάρτημα του κόπτη «hc» (προαιρετικό εξάρτημα διαθέσιμο στο κέντρο σέρβις της Braun. Ωστόσο δεν είναι διαθέσιμο σε κάθε χώρα).

Εξάρτημα XL Επεξεργαστή Τροφίμων με το Dicer (εργαλείο κοπής σε κύβους)

Το εξάρτημα επεξεργαστή τροφίμων με το Dicer (11) μπορεί να χρησιμοποιηθεί για:
- Κοπή, πολτοποίηση και ανάμειξη κουρκουτιού για τηγανίτες;
- ζύμωμα ζύμης και προετοιμασία μείγματος για κέικ, με βάση μεγ. ποσότητα αλευριού 500 g, (η ζύμη κέικ είναι δυνατή μόνο με μοντέλα που περιλαμβάνουν το εργαλείο ζύμης (11k);
- τεμαχίσετε σε φέτες, ψιλοκόψετε, κόψετε σε λωρίδες, και φτιάξετε τηγανιτές πατάτες;
- κοπή σε κύβους.

Τεμάχισμα (E)
Με τη λεπίδα (11i) μπορείτε να κόψετε κρέας, σκληρό τυρί, κρεμμύδια, βότανα, σκόρδο, λαχανικά, ψωμί, παξιμάδια και ξηρούς καρπούς.

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

Πριν τη χρήση
- Κόψτε από πριν τα τρόφιμα σε μικρά κομμάτια για ευκολότερη κοπή.
- Αφαιρέστε τυχόν κόκαλα, νεύρα και χόνδρους από το κρέας για να μην προκληθεί ζημιά στις λεπίδες.
- Αφαιρέστε τα κοτσάνια από τα βότανα, και τα τσόφλια από τους ξηρούς καρπούς.
- Βεβαιωθείτε ότι ο αντιολισθητικός δακτύλιος από καουτσούκ (11h) είναι τοποθετημένος στον πάτο του μπολ επεξεργαστή τροφίμων.

Συναρμολόγηση και λειτουργία
- Αφαιρέστε προσεκτικά το κάλυμμα της λεπίδας κόφτη (11j) από τη λεπίδα.
- Η λεπίδα (11i) είναι πολύ κοφτερή! Να την κρατάτε πάντα από το πάνω πλαστικό μέρος και να τη χειρίζεστε με προσοχή.
- Τοποθετήστε τη λεπίδα στον κεντρικό πείρο του μπολ (11g). Πιέστε τη προς τα κάτω και στρίψτε τη ώστε να ασφαλίσει στη θέση.
- Γεμίστε το μπολ με το τρόφιμο. Τοποθετήστε το προστατευτικό πιτσιλίσματος (11f).
- Στη συνέχεια, βάλτε το καπάκι (11a) μέχρι να ασφαλίσει με ένα κλικ.
- Εισάγετε το μοτέρ (4) στη μονάδα σύζευξης (11b) μέχρι να ασφαλίσει.
- Βάλτε τη συσκευή στην πρίζα και εισάγετε τον προωθητήρα (11c) στο σωλήνα τροφοδοσίας (11d).
- Για να λειτουργήσει ο επεξεργαστής τροφίμων, ενεργοποιήστε τη συσκευή. Κατά τη διαδικασία κρατήστε το μοτέρ με το ένα χέρι και το μπολ του επεξεργαστή τροφίμων με το άλλο.
- Όταν ολοκληρωθεί η πολτοποίηση, αποσυνδέστε από την παροχή ρεύματος και πατήστε τα κουμπιά απασφάλισης EasyClick Plus (5) για να αφαιρέσετε το εξάρτημα κινητήρα.
- Πιέστε το μάνδαλο καπακιού (11e) για να σηκώσετε το καπάκι. Στη συνέχεια, διαχωρίστε το καπάκι από το προστατευτικό πιτσιλίσματος.
- Βγάλτε προσεκτικά τη λεπίδα πριν αδειάσετε το περιεχόμενο του μπολ. Για να αφαιρέσετε και να απασφαλίσετε τη λεπίδα, στρίψτε την ελαφρώς και τραβήξτε την.

Προσοχή
- Μην χρησιμοποιείτε το εξάρτημα επεξεργαστή για να κόψετε εξαιρετικά σκληρά τρόφιμα, όπως ξηρούς καρπούς με το τσόφλι, παγάκια, κόκκους καφέ, κόκκους ή σκληρά μπαχαρικά, π.χ. μοσχοκάρυδο. Η επεξεργασία αυτών των τροφίμων μπορεί να προκαλέσει ζημιά στις λεπίδες.
- Μην τοποθετείτε ποτέ το μπολ επεξεργαστή τροφίμων σε φούρνο μικροκυμάτων.

Χρησιμοποιώντας τη λεπίδα (11i), μπορείτε επίσης να αναμίξετε κουρκούτι για τηγανίτες ή μείγμα για κέικ με βάση έως 500 g αλεύρι.

Παράδειγμα συνταγής: Κουρκούτι για τηγανίτες
750 ml γάλα
500 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις
4 αυγά
- Βάλτε το γάλα στο μπολ, και στη συνέχεια προσθέστε αλεύρι και τέλος τα αυγά.
- Στη μέγιστη ταχύτητα, αναμίξτε το κουρκούτι μέχρι να γίνει λείο.

Τα πυκνότερα κουρκούτια ή οι ζύμες δεν πρέπει να προετοιμάζονται με το μαχαίρι. Χρησιμοποιήστε το Εργαλείο ζύμης ή το Άγκιστρο ζυμώματος (11k/11l) για πυκνότερα κουρκούτια και ζύμες.

Εργαλείο ζύμης και Άγκιστρο ζυμώματος (E)
Η εικόνα Ε ισχύει επίσης (ανάλογα με το μοντέλο) για τη χρήση του εργαλείου ζύμης (11k) και του άγκιστρου ζυμώματος (11l).

Το εργαλείο ζύμης είναι ιδανικό για ζύμωμα και ανάμειξη διαφορετικών τύπων ζύμης, όπως ζυμάρι ή ζύμες ζαχαροπλαστικής και για την ανάμειξη μειγμάτων για παντεσπάνι.

Το άγκιστρο ζυμώματος είναι ιδανικό για το ζύμωμα διαφορετικών τύπων ζύμης, όπως ζυμάρι ή ζύμες ζαχαροπλαστικής.

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

Συναρμολόγηση και λειτουργία
- Τοποθετήστε το εργαλείο ζύμης/άγκιστρο ζυμώματος στον κεντρικό πείρο του μπολ (11g). Πιέστε το προς τα κάτω και στρίψτε το ώστε να ασφαλίσει στη θέση.
- Γεμίστε το μπολ με αλεύρι (μεγ. 500 g), στη συνέχεια προσθέστε τα άλλα συστατικά εκτός από τα υγρά.
- Ενεργοποιήστε τη συσκευή στη μέγιστη ταχύτητα.
- Προσθέστε τα υγρά μέσω του σωλήνα τροφοδοσίας ενώ λειτουργεί το μοτέρ. ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μέγιστος χρόνος ζύμωσης: 1 λεπτό – στη συνέχεια αφήστε το μοτέρ να κρυώσει για 10 λεπτά.

Παράδειγμα συνταγής: Ζύμη για πίτσα
500 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις
1 κουταλάκι του γλυκού αλάτι
1 κουταλάκι του γλυκού ξηρή μαγιά
10 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο
300 ml νερό (χλιαρό)
- Βάλτε όλα τα συστατικά εκτός από το νερό στο μπολ και αρχίστε το ζύμωμα.
- Προσθέστε το νερό μέσω του σωλήνα τροφοδοσίας ενώ λειτουργεί το μοτέρ.

Παράδειγμα συνταγής: Γλυκό
500 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις
340 g ανάλατο βούτυρο (κρύο/σκληρό, μικρά κομμάτια)
160 g ζάχαρη
2 βανίλια
2 μικρό αυγό
2 πρέζα αλάτι
- Βάλτε το βούτυρο και τη ζάχαρη στο μπολ και αρχίστε το ζύμωμα. Για καλύτερα αποτελέσματα χρησιμοποιήστε κρύο βούτυρο.
- Προσθέστε το αλεύρι και τα υπόλοιπα συστατικά.
- Η ζύμη θα γίνει πολύ μαλακή από το υπερβολικό ζύμωμα. Σταματήστε το ζύμωμα αμέσως μόλις η ζύμη σχηματίζει μια μπάλα.
- Βάλτε τη ζύμη στο ψυγείο για μισή ώρα πριν τη δουλέψετε.

Παράδειγμα Συνταγής FPXL: Ζύμη Κέικ
500 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις
200 g ζάχαρη
200 g ανάλατο βούτυρο (κρύο/σκληρό, μικρά κομμάτια)
3 αυγά
1 βανίλια
1 μπέικιν πάουντερ
200 ml γάλα
- Προσθέστε αλεύρι και όλα τα άλλα συστατικά εκτός από το γάλα στο μπολ και αρχίστε να ζυμώνετε.
- Προσθέστε σταδιακά γάλα ενώ το μείγμα ζυμώνεται μέχρι να σχηματιστεί ομοιόμορφη μάζα.

Παράδειγμα Συνταγής Dicer: Γλυκιά ζύμη
500 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις
80 g ζάχαρη
80 g ανάλατο βούτυρο (κρύο/σκληρό, μικρά κομμάτια)
1 αυγό
7 g μαγιά
375 ml γάλα
- Προσθέστε αλεύρι και όλα τα άλλα συστατικά εκτός από το γάλα στο μπολ και αρχίστε να ζυμώνετε.
- Προσθέστε σταδιακά γάλα ενώ το μείγμα ζυμώνεται και ζυμώστε αργά τη μάζα της ζύμης μέχρι να σχηματίσει μια μπάλα που δεν κολλάει πλέον στο μπολ.
- Αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει σε ζεστό μέρος για 2 ώρες.

Κοπή σε φέτες / Κοπή σε ψιλά κομμάτια / Κοπή σε λωρίδες / Τηγανιτές πατάτες (F)
Χρησιμοποιήστε το λεπτό και το χονδρό ένθετο δίσκου κοπής (i) για να κόψετε ωμά φρούτα και λαχανικά σε λεπτές φέτες, π.χ. αγγούρια, κρεμμύδια, μανιτάρια, μήλα, καρότα, ραπανάκια, πατάτες, κολοκύθια και λάχανο.

Χρησιμοποιείτε τον ψιλό και τον χονδρό τρίφτη (ii) για να τρίψετε τρόφιμα όπως μήλα, καρότα, πατάτες, παντζάρι, λάχανο, σκληρό τυρί (όπως παρμεζάνα).

Χρησιμοποιήστε το ένθετο δίσκου κοπής σε λωρίδες (iii) για να κόψετε φρούτα και λαχανικά σε λωρίδες.

Χρησιμοποιήστε τον δίσκο για τηγανιτές πατάτες (11q) για να παρασκευάσετε τηγανιτές πατάτες.

Ανατρέξτε στον Οδηγό Επεξεργασίας F για τις συνιστώμενες ταχύτητες.

Συναρμολόγηση και λειτουργία

- Φτάστε στις οπές της Βάσης ένθετων (11p) ή του Δίσκου για τηγανητές Πατάτες (11q) για να συνδέσετε τον Άξονα δίσκου (11r) και στρίψτε τον αριστερά μέχρι να ασφαλίσει.
- Για κοπή σε φέτες και ψιλή κοπή τοποθετήστε ένα ένθετο στη βάση ένθετων (11p) και κλείστε στη θέση. Βεβαιωθείτε ότι το ένθετο έχει εισαχθεί πλήρως στη βάση ένθετων και δεν υπάρχει διάκενο. Τοποθετήστε τη συναρμολογημένη βάση ένθετων ή το δίσκο για τηγανητές πατάτες στον κεντρικό πείρο του μπολ και περιστρέψτε τον μία φορά ώστε να ασφαλίσει στη θέση.
- Εισαγάγετε το προστατευτικό πιτσιλίσματος (11f) στο μπολ και βάλτε το καπάκι (11a) μέχρι να ασφαλίσει με ένα κλικ.
- Εισάγετε το μοτέρ στη μονάδα σύζευξης μέχρι να ασφαλίσει.
- Βάλτε τη συσκευή στην πρίζα και εισάγετε το προς επεξεργασία τρόφιμο στο σωλήνα τροφοδοσίας.
- Για καλύτερα αποτελέσματα στις τηγανητές πατάτες, τοποθετήστε 3-4 πατάτες (ανάλογα με το μέγεθος) στο σωλήνα τροφοδοσίας του καπακιού ενώ το μοτέρ δεν είναι σε λειτουργία.
- Ενεργοποιήστε το συσκευή για να λειτουργήσει. Ποτέ μην αγγίζετε το σωλήνα τροφοδοσίας όταν η συσκευή είναι ενεργοποιημένη. Χρησιμοποιείτε πάντα τον προωθητήρα για να τροφοδοτήσετε το τρόφιμο.
- Μετά τη χρήση, αποσυνδέστε από την παροχή ρεύματος και πατήστε τα κουμπιά απασφάλισης EasyClick Plus για να αφαιρέσετε το εξάρτημα κινητήρα.
- Πιέστε το μάνδαλο καπακιού (11e) για να σηκώσετε το καπάκι. Στη συνέχεια, διαχωρίστε το καπάκι από το προστατευτικό πιτσιλίσματος.
- Βγάλτε προσεκτικά τη βάση ένθετων ή το δίσκο για τηγανητές πατάτες πριν αδειάσετε το περιεχόμενο του μπολ. Για να αφαιρέσετε τη βάση ένθετων ή το δίσκο για τηγανητές πατάτες , περιστρέψτε ελαφρά και αφαιρέστε τον φτάνοντας στις οπές με τα δάχτυλα.
- Για να αφαιρέσετε ένα ένθετο, τραβήξτε προς τα πάνω από το ένα άκρο που εξέχει προς τον πάτο της βάσης ένθετων.
- Η μέγιστη ποσότητα επεξεργασίας ακολουθεί τον αριθμητικό κανόνα των 5 γεμάτων μπολ.
- Προτού συνεχίσετε την επεξεργασία αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για 30 λεπτά.

Κοπή σε κύβους (G)

Χρησιμοποιήστε το Dicer για να κόψετε ωμά και μαγειρεμένα λαχανικά και φρούτα σε μικρούς κύβους π.χ. για σαλάτες, σούπες και επιδόρπια.

Ανατρέξτε στον Οδηγό Επεξεργασίας G για τις συνιστώμενες ταχύτητες.

Πριν τη χρήση

- Αφαιρέστε κουκούτσια και πυρήνες από τα φρούτα. Δεν επιτρέπονται οι κατεψυγμένες τροφές για την πρόληψη ζημιών στις λεπίδες.
- Βεβαιωθείτε ότι ο αντιολισθητικός δακτύλιος από καουτσούκ (11h) είναι τοποθετημένος στον πάτο του μπολ επεξεργαστή τροφίμων.

Συναρμολόγηση και λειτουργία

- Πριν από την πρώτη χρήση, αφαιρέστε προσεκτικά το χάρτινο προστατευτικό από την άκρη της λεπίδας Dicer (11m) και απορρίψτε το.
- Τοποθετήστε τη λεπίδα Dicer στον κεντρικό πείρο της Βάσης Dicer (11n) και περιστρέψτε την μέχρι να ασφαλίσει στη θέση της.
- Ευθυγραμμίστε το προστατευτικό πιτσιλίσματος και τη συναρμολογημένη μονάδα Dicer με τα σημάδια να είναι ευθυγραμμισμένα μεταξύ τους και περιστρέψτε το αριστερόστροφα έως ότου οι μονάδες συνδεθούν σταθερά.
- Εισαγάγετε τη συναρμολογημένη μονάδα Dicer στο μπολ και τοποθετήστε το καπάκι μέχρι να ασφαλίσει με ένα κλικ.
- Εισάγετε το μοτέρ στη μονάδα σύζευξης μέχρι να ασφαλίσει.
- Βάλτε τη συσκευή στην πρίζα και εισάγετε το προς επεξεργασία τρόφιμο στο σωλήνα τροφοδοσίας.
- „Ενεργοποιήστε το συσκευή για να λειτουργήσει. Ποτέ μην αγγίζετε το σωλήνα τροφοδοσίας όταν η συσκευή είναι ενεργοποιημένη. Χρησιμοποιείτε πάντα τον προωθητήρα για να τροφοδοτήσετε το τρόφιμο.“
- Μετά τη χρήση, αποσυνδέστε από την παροχή ρεύματος και πατήστε τα κουμπιά απασφάλισης EasyClick Plus για να αφαιρέσετε το εξάρτημα κινητήρα.
- Πιέστε το μάνδαλο καπακιού (11e) για να σηκώσετε το καπάκι. Στη συνέχεια, διαχωρίστε το καπάκι από το προστατευτικό πιτσιλίσματος.
- Για να αποσυναρμολογήσετε τη μονάδα Dicer, περιστρέψτε το προστατευτικό πιτσιλίσματος δεξιόστροφα μέχρι να ανοίξει η κλειδαριά.
- Αφαιρέστε προσεκτικά τη λεπίδα Dicer περιστρέφοντας και ανασηκώνοντάς την.
- Γυρίστε τη βάση Dicer ανάποδα και χρησιμοποιήστε τον προωθητήρα Καθαρισμού (11o) για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα.

Συμβουλές για καλύτερα αποτελέσματα

- Το μαγειρεμένο φαγητό πρέπει να κρυώσει πριν το κόψιμο σε κύβους, καθώς τα αποτελέσματα θα είναι πιο συμπαγή και καλύτερα.
- Τυριά ενδιάμεσης σκληρότητας όπως το Emmentaler μπορούν να επεξεργαστούν. Πολύ μαλακά ή πολύ σκληρά τυριά όπως το μικρής διάρκειας ωρίμανσης Gouda, η Μοτσαρέλα ή η Παρμεζάνα δεν μπορούν να επεξεργαστούν.
- Εάν επεξεργάζεστε διαφορετικά τρόφιμα σε ένα παρασκεύασμα, ξεκινήστε πάντα με το πιο

μαλακό και τελειώστε με το πιο σκληρό. Με αυτόν τον τρόπο μπορείτε να επεξεργαστείτε όλα τα τρόφιμα χωρίς να καθαρίσετε το πλέγμα στο μεταξύ.
- Το Dicer δεν είναι κατάλληλο για την επεξεργασία ωμού κρέατος.
- Ξεφλουδίστε λαχανικά (ειδικά πατάτες και λαχανικά με σκληρή φλούδα όπως το κολοκύθι) πριν από την επεξεργασία. Διαφορετικά, οι φλούδες μπορούν να πιαστούν στο πλέγμα κοπής, αυξάνοντας την προσπάθεια που χρειάζεται για τον καθαρισμό.

Προσοχή
- Οι λάμες είναι εξαιρετικά κοφτερές. Να χειρίζεστε τα διάφορα τμήματα μόνο από τα πλαστικά εξαρτήματα.
- Μην χρησιμοποιείτε το εξάρτημα επεξεργαστή τροφίμων με το Dicer για να κόψετε εξαιρετικά σκληρά τρόφιμα, όπως ξηρούς καρπούς με το τσόφλι, παγάκια, κόκκους καφέ, κόκκους ή σκληρά μπαχαρικά, π.χ. μοσχοκάρυδο. Η επεξεργασία αυτών των τροφίμων μπορεί να προκαλέσει ζημιά στις λεπίδες.
- Αδειάστε το μπολ πριν γεμίσει εντελώς.
- Μετά την επεξεργασία λιπαρών τροφίμων, η Λεπίδα Dicer μπορεί να γλιστράει. Προσέξτε ιδιαίτερα κατά την αφαίρεση.
- Ο προωθητήρας καθαρισμού μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο από την κάτω πλευρά της Βάσης Dicer. Η χρήση από την επάνω πλευρά θα μπορούσε να γδάρει τα πλαστικά κομμάτια από τον προωθητήρα καθαρισμού.
- Μην τοποθετείτε ποτέ το μπολ επεξεργαστή τροφίμων σε φούρνο μικροκυμάτων.
- Η μέγιστη ποσότητα επεξεργασίας ακολουθεί τον αριθμητικό κανόνα των 5 γεμάτων μπολ.
- Προτού συνεχίσετε την επεξεργασία αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για 30 λεπτά.

Παράδειγμα συνταγής: Σαλάτα «Olivier»
6 βρασμένες πατάτες που τις έχετε αφήσει να κρυώσουν
150 g μαγειρεμένο λουκάνικο
6 αυγά βρασμένα σφιχτά
2 βρασμένα καρότα
4 αγγουράκια τουρσί
1 κονσέρβα μπιζέλια
400 g μαγιονέζα
200 g ξινή κρέμα (sour cream)
Μυρωδικά μαϊντανό και άνηθο
Αλάτι και πιπέρι
- Κόψτε σε κύβους, τα αυγά, τα μαγειρεμένα λουκάνικα, τα καρότα, τα αγγούρια και τις πατάτες σε πλήρη ταχύτητα.
- Ανακατέψτε όλα τα κομμένα σε κύβους συστατικά με τα μπιζέλια σε ένα μπολ σαλάτας.
- Προσθέστε τα καρυκεύματα αλάτι και πιπέρι για γεύση, τα μυρωδικά μαϊντανό και άνηθο και περιχύστε με μαγιονέζα και ξινή κρέμα.

Φροντίδα και Καθαρισμός (H)

- Καθαρίζετε πάντοτε σχολαστικά το μπλέντερ χειρός και τα κατάλληλα εξαρτήματα πριν από την πρώτη και ύστερα από κάθε χρήση με νερό και απορρυπαντικό.
- Βγάλτε από τη πρίζα το μπλέντερ χειρός πριν τον καθαρισμό.
- Μην βυθίζετε το μοτέρ (4) ή τα προσαρτήματα μετάδοσης κίνησης (8a, 9a, 11a) σε νερό ή άλλο υγρό. Καθαρίστε μόνο με ένα υγρό πανί.
- Το καπάκι (10a) μπορεί να ξεπλυθεί κάτω από τρεχούμενο νερό. Μην βυθίζετε σε νερό, ούτε να το τοποθετείτε σε πλυντήριο πιάτων.
- Για καλύτερο καθαρισμό είναι δυνατή η αποσυναρμολόγηση της βάσης αποθήκευσης.
- Όλα τα άλλα μέρη μπορούν να πλυθούν σε πλυντήριο πιάτων. Μην χρησιμοποιείτε σκληρά καθαριστικά που θα μπορούσαν να χαράξουν την επιφάνεια.
- Μπορείτε να αφαιρέσετε τους αντιολισθητικούς δακτυλίους από καουτσούκ από τον πυθμένα των μπολ για πιο σχολαστικό καθάρισμα.
- Όταν επεξεργάζεστε τρόφιμα με υψηλή περιεκτικότητα σε χρωστικές (π.χ., καρότα ή κουρκουμά), τα εξαρτήματα ενδέχεται να αποχρωματιστούν. Σκουπίστε αυτά τα εξαρτήματα με φυτικό λάδι προτού τα καθαρίσετε.

Εγγύηση και Συντήρηση

Για λεπτομερείς πληροφορίες μπορείτε να ανατρέξετε στο ξεχωριστό φυλλάδιο εγγύησης και συντήρησης ή να επισκεφθείτε την ιστοσελίδα www.braunhousehold.com.

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

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

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

Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες	Λύση
Το μπλέντερ χειρός δεν λειτουργεί.	Δεν παρέχεται ρεύμα	Ελέγξτε αν η συσκευή είναι συνδεδεμένη με την παροχή ρεύματος. Ελέγξτε την ασφάλεια/το διακόπτη κυκλώματος της οικίας σας. Αν κανένα από τα παραπάνω δεν λειτουργήσει, επικοινωνήστε με το σέρβις της Braun.
Λυχνία κουμπιού ασφαλείας Σταθερά κόκκινη και αναβοσβήνουν οι λυχνίες επιλογέα imode	Η συσκευή έχει υπερθερμανθεί	Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για μία ώρα. Είναι έτοιμη για χρήση ξανά όταν η λυχνία επιλογέα imode σταματήσει να αναβοσβήνει και η λυχνία κουμπιού ασφαλείας αναβοσβήνει.
Το καπάκι (με προσάρτημα μετάδοσης κίνησης) δεν μπορεί να κλείσει εντελώς	Έχει παγιδευτεί φαγητό μεταξύ του μπολ FPXL και του καπακιού (με προσάρτημα μετάδοσης κίνησης)	Ανοίξτε το καπάκι (με προσάρτημα μετάδοσης κίνησης) και απομακρύνετε τα υπολείμματα φαγητού
	Το εργαλείο δεν έχει εισαχθεί πλήρως στο μπολ FPXL	Περιστρέψτε το εργαλείο με το χέρι πιέζοντας ελαφρά προς τα κάτω, έως ότου ασφαλίσει στη θέση του
	Μόνο για το Dicer: Το Dicer δεν είναι συνδεδεμένο στο Προστατευτικό Πιτσιλίσματος ή δεν είναι σωστά συνδεδεμένο	Προσαρτήστε το Dicer στο Προστατευτικό Πιτσιλίσματος πριν τοποθετήσετε το Καπάκι (με προσάρτημα μετάδοσης κίνησης) στο μπολ FP (παρατηρήστε τα σύμβολα για σωστή ευθυγράμμιση)
	Μόνο για το Dicer: Το Dicer εμποδίζεται από υπολείμματα φαγητού στο πλέγμα κοπής	Ανοίξτε το Dicer και αφαιρέστε το φαγητό από το πλέγμα
	Δεν έχει συνδεθεί σωστά	Συνδέστε σωστά
Νερό στο Καπάκι (με προσάρτημα μετάδοσης κίνησης)	Το καπάκι (με προσάρτημα μετάδοσης κίνησης) βυθίστηκε κατά λάθος σε νερό ή τοποθετήθηκε στο πλυντήριο πιάτων	Αφαιρέστε το πώμα από καουτσούκ μέσα στο σύνδεσμο για το τμήμα του μοτέρ. Στραγγίστε το νερό. Επανατοποθετήστε το πώμα. Προσοχή: Παρουσία νερού στο Καπάκι (με προσάρτημα μετάδοσης κίνησης) θα προκαλέσει ζημιά στη συσκευή. Επομένως, αυτή η μέθοδος που περιγράφεται δεν πρέπει να χρησιμοποιείται σκόπιμα για την τοποθέτηση του καπακιού (με προσάρτημα μετάδοσης κίνησης) στο πλυντήριο πιάτων
Παρουσία νερού σε ένα από τα εργαλεία (Εργαλείο ζύμης, Άγκιστρο ζυμώματος, Λεπίδα ή Άξονας δίσκου)	Διαρροή του επηρεαζόμενου εργαλείου	Επικοινωνήστε με το κέντρο σέρβις της Braun για αντικατάσταση

Қазақ

Біздің өнімдеріміз сапасы, жұмысы және дизайны жағынан барлық стандарттарға жауап береді. Жаңа Braun құрылғысын игілігіңізге қолданыңыз.

Пюре жабдығы

Құрылғыны пайдалану алдында пайдаланушы нұсқаулығын мұқият оқып шығып, болашақта анықтама алу үшін сақтап қойыңыз. Бүкіл орауыш пен жапсырмаларды алып, тиісті түрде қоқысқа лақтырыңыз.

Ескертпе

- Жүздер өте өткір болады! Жарақаттануды болдырмау үшін жүздерді сақтықпен қолданыңыз.
- Өткір кескіш пышақтарды ұстаған, шараны босатқан және тазалаған кезде абай болу қажет.
- Қимылдау, сезіну немесе ойлау қабілеті шектеулі және тәжірбиесі мен хабары жоқ тұлғаларға, құрылғыны қауіпсіз түрде қолдану жайлы нұсқаулықтар берілген жағдайда және төнетін қауіпті түсінген жағдайда ғана қолдануына рұқсат етіледі.
- Балалар құрылғымен ойнамауы тиіс.
- Бұл құрылғыны балалардың қолданбауы тиіс.
- Балалар құрылғы мен оның қуат сымынан алыстатылуы тиіс.
- Тазалау және техникалық қызмет көрсету балалар тарапынан бақылаусыз орындалмауы тиіс.
- Қараусыз қалдырылса және жинау, бөлшектеу, тазалау немесе сақтауға қою алдында әрқашан құрылғыны розеткадан суырыңыз.
- Егер қуатпен қамту сымы зақымдалған болса, жарақатты болдырмау үшін ол өндіруші, оның қызмет көрсету агенті немесе ұқсас өкілеттігі бар тұлғалар тарапынан ауыстырылуы тиіс.
- Құрылғыны ағытпаға қоспас бұрын, ағытпаның қуат күші құрылғыда көрсетілген қуат күшіне сай екеніне көз жеткізіңіз.
- Бұл құрылғы үй шарусында қолдануға ғана арналған және тағамдарды үй шаруасына қажетті мөлшерде ғана қолдану қажет.
- Ешбір бөлшекті қысқа толқынды пеште пайдаланбаңыз.
- Алғаш рет пайдаланар алдында немесе қажет болған кезде,«Күтіп ұстау және тазалау» бөлімдеріндегі нұсқауларға сүйеніп, барлық бөлшектерін тазалаңыз.

Бөлшектер және керек-жарақтар

1 режим селекторы
   a жоғары жылдамдық
   b төмен жылдамдық
   c импульс
2 Қауіпсіздік түймесі
3 Ақылды жылдамдық ауыстырғыш/әртүрлі жылдамдықтар
4 Мотор бөлігі
5 EasyClick Plus босату түймелері
6 ActiveBlade саптамасы
7 Қақпағы бар өлшер стақан
8 Араластырғыш жабдығы
   a Беріліс қорабы
   b Араластырғыш
9 Пюре жабдығы
   a Беріліс қорабы
   b Пюре саптамасы
   c Қалақша
10 500 ml турау жабдығы «mc»
   a Қақпақ (тартпасы бар)
   b Турау жүзі
   c Мұз жарғыш
   d Турау ыдысы
   e Сырғуға қарсы резеңке сақинасы
11 2000 мл тағам комбайны жабдықтары XL, текшелерді кесу құралы бар «fpl»
   a Қақпақ (беріліс қорабы бар)
   b Мотор бөлігінің қосқышы
   c Итергіш
   d Мұржа
   e Қақпақ бекітпесі
   f Шашырандылардан қорғағыш
   g Тағам комбайнының ыдысы
   h Сырғуға қарсы резеңке сақинасы
   i Турау жүзі

j Турау жүзінің қақпағы
k Қамыр құралы (FP)
l Илеу илгегі (текше турағыш)
m Текше турағыш жүз
n Текше турағыш негізі
o Тазалау итергіші
p Тілімше ұстағышы
(i) Кесу тілімшесі (жіңішке, ірі)
(ii) Ұсақтау тілімшесі (жіңішке, қатқыл)
(iii) Ұзыннан кесу тілімшесі
q Фри картобына арналған диск
r Диск оқпайны
12 Сақтауға арналған тұрғы

Құрылғыны қалай қолдану керек

Әртүрлі жылдамдықтарға арналған ақылды жылдамдық ауыстырғышы

Бір рет басу - барлық жылдамдықтар. Басқан сайын жылдамдық үдей түседі. Жылдамдық неғұрлым жоғары болса, араластыру және турау нәтижелері соғұрлым жылдам әрі жіңішке болады.

Бір қолмен жұмыс істеу: ақылды жылдамдық ауыстырғышы (3) құрылғыны қосу және жылдамдықты бір қолмен басқару мүмкіндігін береді

Қол блендерін қолдану
Алғашқы қолданыс: Тасымалдау құлыбын мотор бөлігінен (4) қызыл белбеуді тартып ажыратыңыз.

Қосу (A)

Құрылғының режим селекторы (1) және Smartspeed ауыстырып-қосқышын босатуға арналған (3) қауіпсіздік түймесі (2) болады. Құрылғыны іске қосу үшін нұсқауларды орындаңыз.

- Жоғарғы жақтағы күміс бөлікті басу арқылы 3 түрлі режимнің біреуін (жоғары жылдамдық, төмен жылдамдық, импульс) таңдауға болады.
- 3 режимнің көмегімен тамақты өңдеу жолын таңдай аласыз. Режим селекторының шамы ақ түспен жанып, таңдалған режимді көрсетеді.
- Жоғары жылдамдық (1a) қолжетімді толық жылдамдықты береді. Бұл режимнің стандартты күйі.
- Төмен жылдамдық (1b) тіпті Smartspeed ауыстырып-қосқышын толығымен бассаңыз да, жылдамдықты азайтады.
- Қағыс режимін (1c) тағамның ірі кесектерін бөлу үшін немесе тураған кезде тағамның біркелкілігін бақылау үшін пайдалануға болады. Қуаттың қысқа бөліктері үшін Smartspeed ауыстырып-қосқышын басыңыз.
- Режимді таңдаудан кейін басбармақпен қауіпсіздік түймесін (2) басыңыз.
- Ақылды жылдамдық ауыстырғышын дереу басып, қалаған жылдамдықты таңдаңыз. ЕСІҢІЗДЕ БОЛСЫН: Егер ақылды жылдамдық ауыстырғышын 2 секунд ішінде баспасаңыз, қауіпсіздік мақсатында құрылғы қосылмайды. Қауіпсіздік түймешігі шамы қызыл болып жыпықтайды.Құрылғыны қосу үшін алғашқы қадамды қайта орындаңыз.
- Жұмыс істеу кезінде қауіпсіздік түймесін басып тұру қажет емес.

Басқару шамы	Құрылғы / Жұмыс күйі
Қауіпсіздік түймесінің шамы қызыл түспен жыпылықтайды	Құрылғы қолданысқа дайын.
Қауіпсіздік түймесінің шамы өшірулі	Құрылғы босатылды (ауыстырғыш босату түймесі басылған кезде) және оны қосуға болады.
Күту режимі 10 минуттан кейін болады. Барлық шамдар өшірулі.	Кез келген түймені басса, құрылғы қайтадан белсенді болады.
Қауіпсіздік түймесінің шамы тұрақты қызыл және режим таңдау шамдарының барлығы жыпылықтап тұрады.	Құрылғы қызып кеткен. Құрылғыны бір сағат бойы суытыңыз. Режим селекторының шамы жыпылықтауын тоқтатқанда және қауіпсіздік түймесінің шамы жыпылықтағанда, ол қайтадан пайдалануға дайын.

ActiveBlade саптамасы (B)

Қол блендері ActiveBlade саптамасымен жабдықталған, сол арқылы пышақ табақтың түбіне дейін ұзарады. Реттеулер араластыру мақсатында қажет болатын қысымға байланысты автоматты түрде жасалады. Әсіресе, шикі жеміс пен көкөністер сияқты қатты тағамды араластыру үшін қолайлы.

Тұздықты, дәмдеуіштерді, салат дәмдеуіштерін, көжелерді, бала тамақтарын, сусындарды, жеміс коктейльдерін және сүт коктейльдерін әзірлеуге қолайлы.

Барынша жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін жоғарғы жылдамдықты қолданыңыз.

Құрастыру және қолдану
- ActiveBlade саптамасын (6) мотор бөлігіне салғанда, сырт еткен дыбыс естілуі тиіс.
- Араластыру үшін ActiveBlade саптамасын қоспаның ішіне салыңыз. Содан кейін, құрылғыны жоғарыда көрсетілгендей қосыңыз.
- Жайлап жоғары-төмен қозғалтып, ингредиенттерді қажетті консистенцияға жеткізіңіз. ActiveBlade саптамасы түсірілген күшке байланысты төмендеп, жүзі ұзарады.
- Пайдаланғаннан кейін қол блендерін қуат көзінен суырыңыз да, ActiveBlade білігін ажырату үшін EasyClick Plus босату түймелерін (5) басыңыз.

Сақтандыру
- Сұйықтықтар немесе ингредиенттер араластыру саптамасының жасыл сызығынан аспауы тиіс.
- Егер құрылғыны ыстық тағамды кәстрөлдің немесе қазанның ішінде мыжу үшін қолданатын болсаңыз, кәстрөлді немесе қазанды қызу ошағынан алып тастаңыз және сұйықтықтың қайнау үрдісі тоқтауын күтіңіз. Күйіп қалмас үшін ыстық тамақты аздап суытып алыңыз.
- Ыстық қазан пештің үстінде тұрса, қол блендерін қазанның ішінде қалдырмаңыз.
- ActiveBlade саптамасымен кәстрөлдердің немесе қазандардың түбін сырып алмаңыз.
- 2 минуттан ұзағырақ үздіксіз пайдаланбаңыз.
- Жалғастырмас бұрын құрылғы суығанша 5 минут күтіңіз.

Рецепт мысалы: Майонез
250 g май (мысалы, күнбағыс майы)
1 жұмыртқа және қосымша 1 жұмыртқаның сарысы
1–2 ас қасық сірке суы
Дәм шығару үшін тұз бен бұрыш
- Барлық ингредиенттерді (бөлме температурасында) өлшеуіш ыдыстың ішіне жоғарыда көрсетілген ретімен салыңыз.
- Қол блендерін өлшеуіш ыдыстың түбіне салыңыз. Май майғындала бастағанша Turbo жылдамдықпен араластырыңыз.
- Қол блендері жұмыс істеп тұрған уақытта, саптаманы қоспаның үстіне баяу көтеріңіз және май қалдығы араласып кету үшін қайта батырыңыз.
  ЕСІҢІЗДЕ БОЛСЫН: Өңдеу уақыты: салаттар үшін шамамен 1 минут және майлы майонездер үшін шамамен 2 минут (мысалға, тұздық).

Араластырғыш жабдығы (B)

Араластырғышты тек қана кілегей, жұмыртқаның ақуызын шайқауға және бисквит пен дайын қоспа десерттерін әзірлеуге қолданыңыз.

Құрастыру және қолдану
- Араластырғышты (8b) беріліс қорабына (8a) бекітіңіз.
- Мотор бөлігін құрастырылған араластырғыш қосымшасымен қатар қойып, сырт еткен дыбыс естілгенше екеуін итеріңіз.
- Пайдаланып болғаннан кейін қуат көзінен суырыңыз да, қозғалтқыш бөлікті ағытып алу үшін EasyClick Plus босату батырмаларын басыңыз. Содан кейін араластырғышты беріліс қорабынан тартып алыңыз.
- 3 минуттан ұзағырақ үздіксіз пайдаланбаңыз.
- Жалғастырмас бұрын құрылғы суығанша 3 минут күтіңіз.

Жоғарғы нәтижеге жету кеңестері
- Араластырғышты сәл көлденең ұстап, сағат бағытымен қозғаңыз.
- Шашыратып алмас үшін, баяу бастаңыз және терең ыдыс пен терең таба қолданыңыз.
- Араластырғышты алдымен ыдысқа салыңыз, тек содан кейін ғана құрылғыны қосыңыз.
- Жұмыртқа ақуызын шайқамас бұрын, араластырғыштың және араластыру ыдысының таза болуын және майлы болмауын тексеріңіз. Жұмыртқа ақуызының мөлшерін 4-тен асырмаңыз.

Рецепт мысалы: Шайқалған кілегей
400 ml суығанкілегей (құрамы кем дегенде 30% майлы, 4 - 8 °C)
- Баяу жылдамдықпен бастаңыз (ауыстырғышқа аздап қана күш салып) және шайқау барысында жылдамдықты ұлғайтыңыз (ауыстырғышқа салған күшті күшейтіп).
- Шайқау барысында үлкенірек және тұрақтылау көлемге қол жеткізу үшін әрқашан жаңа алынған әрі суығанкілегейді қолданыңыз.

Пюре жабдығы (C)

Пюре жабдығын картоп, тәтті картоп, қызанақ, қараөрік және алма сияқты жемістер мен пісірілген көкөністерді езу үшін қолдануға болады.

Қолданар алдында
- Қатты немесе піспеген тағамды қолданбаңыз, себебі құрылғының бұзылуы мүмкін.
- Тастар немесе қатты заттарды алып тастаңыз; жемісті/көкөністі мыжу үшін, алдымен пісіріп, одан кейін суын төгіңіз.

Құрастыру және қолдану
- Беріліс қорабын (9a) саптамаға (9b) сағат тілімен бұрап орнатыңыз.
- Пюре жабдығын төңкеріп, қалақшаны (9c) орталық торабының үстінен асыра дәлдеп салып, сағат тіліне қарсы бұраңыз. (Егер беріліс қорабы дұрыс орнатылмаса, қалақша орнында нық тұрмайды).

- Құрастырылған пюре жабдығын мотор корпусымен қатарлап қойып, екі бөлшекті біріктіріңіз. Жалғаңыз.
- Езгіш қосымшасын ингредиенттердің ішіне батырыңыз және құрылғыны қосыңыз.
- Езгіш қосымшасын ақырындап жоғары-төмен қозғап, ингредиенттер қажетті консистенцияға жеткенше езіңіз.
- Ақылды жылдамдық ауыстырғышын жіберіңіз және пюре жабдығы айналуын толығымен тоқтатқанда ғана оны тағамнан алыңыз.
- Қолданыстан кейін құрылғыны розеткадан ажыратыңыз. Қалақшаны (9c) сағат бағытымен бұрап алыңыз.
- Езбе керек-жарағын қозғалтқыш бөліктен ағытып алу үшін EasyClick Plus (5) босату батырмаларын басыңыз. Беріліс қорабын сағат тілінің бағытына қарсы бұрап, ұңғыдан ағытып алыңыз.

Сақтандыру
- Пюре жабдығын кәстрөлге салып, тікелей пеш үстіне қойып қолдануға болмайды.
- Алдымен соус аяғын оттан түсіріп, суытып алыңыз.
- Кәстрөлді немесе аяқты тұрақты әрі тегіс жерге орнатыңыз және оны бос қолыңызбен ұстап тұрыңыз.
- Қолданыс кезінде немесе қолданыстан кейін пюре жабдығын тамақ пісіру ыдысының шетіне соғып қақпаңыз. Артық тамақты алу үшін қалақшаны қолданыңыз.
- Нәтижесі жақсы болу үшін, әзірлеу барысында кәстрөлге немесе ыдысқа тағамды толтырмай салыңыз.
- 1 минуттан ұзағырақ үздіксіз пайдаланбаңыз.
- Жалғастырмас бұрын құрылғы суығанша 4 минут күтіңіз.

Рецепт мысалы: Картоп пюресі
1 kg пісірілген картоп
200 ml жылы сүт
- Картопты ыдыстың ішіне салып, 30 секундтай мыжыңыз (ақылды жылдамдық ауыстырғыштың жылдамдығы 3/4).
- Сүтті қосыңыз. Тағы да 30 секунд мыжыңыз.

Турау жабдығы (D)

(10) тураушы ет, қатты ірімшік, пияз, шөп, сарымсақ, көкөністер, нан, крекер және жаңғақтарды турау үшін қолайлы.

«mc» турағышы үшін ингредиенттердің мөлшерін макс. сызығынан асырмаңыз.

«hc» және «mc» турағышы үшін ингредиенттердің мөлшерін макс. сызығынан асырмаңыз.

«hc» тураушы үшін ингредиенттердің мөлшерін максималды сызығынан асырмаңыз. «hc» турағышын ең ұзақ қолдану уақыты: Ылғалды ингредиенттердің үлкен мөлшері үшін 1 минут, құрғақ немесе қатты ингредиенттер үшін 30 секунд.
ЕСКЕРТПЕ: қайтадан пайдалану алдында кемінде 3 минут аралық қалдырыңыз (ақауларды болдырмау үшін). Мотор жылдамдығы баяулаған кезде және/немесе тербеліс пайда болған кезде өңдеу барысын дереу тоқтатыңыз.

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

Қолданар алдында
- Оңай туралу үшін тағамды алдын ала ұсақтап турап алыңыз.
- Жүздеріне зақым келмеу үшін еттің сүйектерін, сіңірін және шеміршектерін алып тастаңыз.
- Сырғуға қарсы сақина (10e) турау табағының түбіне бекітіліп тұрғанына көз жеткізіңіз.

Құрастыру және қолдану
- Жүздің пластик қабын абайлап алыңыз.
- Жүздері (10b/10c) өте өткір! Оларды әрдайым пластиктен жасалған жоғарғы бөлігінен ұстаңыз.
- Жүзді турау табақшасының (10d) орталық білігіне орнатыңыз. Төмен қарай басып, орнына бекітілуі үшін бір рет бұраңыз.
- Турау ыдысына тағамды салып, қақпағын жабыңыз (10a).
- Мұз ұнтақтау үшін арнайы мұз ұнтақтауға арналған жүзді (10c) пайдаланыңыз.
- Жақсы нәтижеге жету үшін «mc» турағышқа 5 мұз текше салыңыз да, 10-15 секунд ұсақтаңыз.
- Тураушы пен мотор бөлігін (4) қатар қойып, оларды біріктіріңіз.
- Тураушты қолдану үшін құрылғыны қосыңыз. Жұмыс кезінде мотор бөлігін бір қолыңызбен, ал турау ыдысын екінші қолыңызбен ұстап тұрыңыз.
- Қаттылау тағамдарды (мысалы, пармезан ірімшігі) әрқашан жоғарғы жылдамдықпен тураңыз.
- Турап болған соң қуат көзінен суырып, қозғалтқыш бөлікті ағытып алу үшін EasyClick Plus босату батырмаларын (5) басыңыз.
- Қақпақты жоғары көтеріңіз. Ыдысты босатпас бұрын, жүзді абайлап алып шығыңыз. Жүзді алып шығу үшін оны сәл бұрыңыз, содан кейін тартып алыңыз.

Сақтандыру
- Қабығынан тазартылмаған жаңғақтар, мұз шаршылары, кофе дәндері, дәндер немесе жұпар жаңғағы сияқты қатты дәмдеуіштерді және қатты тағамдар үшін турау жабдығын қолданбаңыз. Аталған тағамдар жүздерге зақым келтіруі мүмкін.
- Мұз текшелерін ұсату үшін тек арнайы мұз кескіш пышағы (10c) бар «mc» турағыш қосымша жабдығын (10) пайдалануға болады.
- Аспапты ыстық тағамды езу үшін пайдаланған

кезде, сұйықтықтың қайнап тұрмағанына көз жеткізіңіз. Күйіп қалмас үшін ыстық тамақты аздап суытып алыңыз.
- Турау ыдысын микротолқынды пеште қолдануға болмайды.

«hc» Рецепт мысалы: Бал қосылған өрік (құймақ салмасы немесе тосап ретінде)
50 g қара өрік
75 g қою бал
70 мл су құйыңыз (ванилин қосылған)
- «hc» турау ыдысына қара өрік пен балды салыңыз.
- ТоÕазыт ыш а 3°C температурамен 24 саÕат а ойыÕыз.
- 70 мл су қосыңыз (ваниль дәмі бар).
- Тағы 1,5 секундқа ең үлкен жалдамдықпен турауды жалғастырыңыз.

«hc» турау жарағын (қосымша жарақты Braun сервис орталығынан сатып алуға болады; бірақ кез келген елде бола бермейді) пайдалану.

Текше турағышы бар тағам комбайны жабдығы XL

Текше турағышы бар тағам комбайнын (11) келесі әрекеттер үшін қолдануға болады:
- Турау, араластыру және құймақ қамырын илеу араластыру;
- қамыр илеу және торт қамырын дайындау, ең көбі 500 г ұн негізінде (торт қамыры тек қамыр құралын қамтитын үлгілерде мүмкін (11k);
- тілу, ұсақтау, ұзыншақтап кесу, фри картобын жасау;
- текше турау.

Турау (E)
(11i) жүзін қолданып ет, қатты ірімшік, пияз, шөп, сарымсақ, көкөністер, нан, крекер және жаңғақтарды турауға болады.

Тағам мөлшері, уақыт және жылдамдық жайлы кеңестерді E нұсқаулығынан қараңыз.

Қолданар алдында
- Оңай туралу үшін тағамды алдын ала ұсақтап турап алыңыз.
- Жүздеріне зақым келмес үшін еттің сүйектерін, сіңірлерін және шеміршектерін алып тастаңыз.
- Шөптердің сабақтарын және жаңғақтардың қабығын алып тастаңыз.
- Сырғуға қарсы резеңке сақинасы (11h) турау ыдысының түбіне кигізілгенін тескеріңіз.

Құрастыру және қолдану
- Турағыш жүзінің қақпағын (11j) жүзден ақырын алыңыз.
- (11i) жүзі өте өткір! Оны әрдайым пластиктен жасалған жоғарғы бөлігінен ұстаңыз және абайлаңыз.
- Жүзді табақшаның (11g) орталық білігіне орнатыңыз. Төмен қарай басып, орнына бекітілуі үшін бір рет бұраңыз.
- Ыдысқа тағамдарды салыңыз. Шашырандылардан қорғағышты (11f) кіргізіңіз.
- Содан кейін «шырт» етіп қосылғанша қақпақты (11a) басыңыз.
- Мотор бөлігін (4) қосқышқа (11b) бекітіңіз.
- Құрылғыны қуат көзіне жалғап, итергішті (11c) мұржаға (11d) салыңыз.
- Комбайнды қолдану үшін құрылғыны қосыңыз. Жұмыс кезінде мотор бөлігін бір қолыңызбен, ал турау ыдысын екінші қолыңызбен тұтқасынан ұстап тұрыңыз.
- Турап болған соң қуат көзінен суырып, қозғалтқыш бөлікті ағытып алу үшін EasyClick босату батырмаларын (5) басыңыз.
- Қақпақты көтеру үшін қақпақ бекітпесін (11e) басыңыз. Содан кейін қақпақты шашырандылардан қорғағыштан алыңыз.
- Ыдысты босатпас бұрын, жүзді абайлап алып шығыңыз. Жүзді босату және алып шығу үшін оны сәл бұрыңыз, содан кейін тартып алыңыз.

Сақтандыру
- Қабығынан тазартылмаған жаңғақтар, мұз шаршылары, кофе дәндері, дәндер немесе жұпар жаңғағы сияқты қатты дәмдеуіштерді және қатты тағамдарды турау үшін комбайнды қолданбаңыз. Аталған тағамдар жүздерге зақым келтіруі мүмкін.
- Комбайн ыдысын микротолқынды пеште қолдануға болмайды.

Жүзді (11i) пайдаланып сонымен бірге 500 г-ға дейін ұн қосылған құймақ қамырын араластыруға болады.

Рецепт мысалы: Құймақ қамыры
750 ml сүт
500 g еленген ұн
4 жұмыртқа
- Сүтті ыдысына құйыңыз, содан кейін ұнды және жұмыртқаларды қосыңыз.
- Сұйық қамырды біркелкі болғанша жоғары жылдамдықпен араластырыңыз.

Пышақпен ауырлау қамырларды дайындамау керек. Ауырлау қамырлар үшін қамыр құралын немесе илеу ілгегін (11k/11l) пайдаланыңыз.

Қамыр құралы және илеу ілгегі (E)
E суреті сонымен бірге қамыр құралын (11k) және илеу ілгегін (11l) пайдалануға қатысты (үлгіге байланысты).

Қамыр құралы ашытқы немесе кондитер бұйымдары сияқты әртүрлі қамырларды илеу және араластыру және бисквиттік қоспаларды араластыру үшін тамаша.

Илеу ілмегі ашытқы немесе тәтті қамыр сияқты түрлі қамыр түрлерін әзірлеуге қолайлы.

Ең көп мөлшерлерді, ұсынылатын уақыттарды және жылдамдықтарды E илеу нұсқаулығынан қараңыз.

Құрастыру және қолдану
- Қамыр құралын ыдыстың (11g) орталық білігіне орнатыңыз. Төмен қарай басып, орнына бекітілуі үшін бір рет бұраңыз.
- Табақты ұнмен толтырыңыз (500 g асырмай), содан кейін сұйықтықтардан басқа ингредиенттерді қосыңыз.
- Құрылғыны максималды жылдамдықта бұрыңыз.
- Мотор қосылып тұрғанда сұйықтықты қақпақтың мұржасы арқылы құйыңыз. ЕСІҢІЗДЕ БОЛСЫН: Илеу уақытының ұзақтығы: 1 минут, содан кейін мотор суығанша 10 минут күтіңіз.

Рецепт мысалы: Пицца қамыры
500 g еленген ұн
1 шай қасық тұз
1 шай қасық құрғақ ашытқы
10 ас қасық зәйтүн майы
300 ml су (жылы)
- Судан басқа барлық ингредиенттерді ыдысқа салыңыз және илей бастаңыз.
- Мотор қосылып тұрғанда сұйықтықты қақпақтың мұржасы арқылы құйыңыз.

Рецепт мысалы: Тәтті қамыр
500 g еленген ұн
340 g тұзсыз сары май (суық/қатты, кішкене бөлшектер)
160 g қант
2 ванилин қанты
2 шағын жұмыртқа
2 шымшым тұз
- Сары май мен қантты ыдысқа салып, илей бастаңыз. Жақсы нәтижеге жету үшін суық сары майды қолданыңыз.
- Ұнды және қалған ингредиенттерді қосыңыз.
- Шамадан тыс илеуден қамыр тым жұмсақ болып кетеді. Қамыр доп пішініне келгеннен кейін илеуді тоқтатыңыз.
- Жалғастырмас бұрын қамырды тоңазытқыштың ішінде бір жарым сағат бойы суытыңыз.

Рецепт мысалы FPXL: Торт қамыры
500 g еленген ұн
200 g қант
200 g тұзсыз сары май (суық/қатты, кішкене бөлшектер)
3 жұмыртқа
1 ванилин қанты
1 қопсытқыш ұнтақ
200 ml сүт
- Ыдысқа ұнды және сүттен басқа барлық басқа ингредиенттерді қосып, илеуді бастаңыз.
- Біркелкі масса пайда болғанша жұмыс істеп тұрғанында сүтті біртіндеп қосыңыз.

Текше турағыштағы рецепт мысалы: Тәтті қамыр
500 g еленген ұн
80 g қант
80 g тұзсыз сары май (суық/қатты, кішкене бөлшектер)
1 жұмыртқа
7 г ашытқы
375 ml сүт
- Ыдысқа ұнды және сүттен басқа барлық басқа ингредиенттерді қосып, илеуді бастаңыз.
- Жұмыс істеп тұрғанда сүтті біртіндеп қосыңыз және ыдысқа жабыспайтын шарға айналғанша массаны баяу илеңіз.
- Қамырдың 2 сағат бойы жылы жерде көтерілуіне мүмкіндік беріңіз.

Тілу / үгу / ұзыншақтап кесу / фри картобы (F)
Шикі жемістер мен көкөністерді жіңішке қылып кесу үшін жіңішке және қатқыл кесу тілімшелерін (i) қолданыңыз; мысалы: қияр, пияз, саңырауқұлақ, алма, сәбіз, шалқан, картоп, цукини және орамжапырақ.

Алма, сәбіз, картоп, қызылша, орамжапырақ, ірімшік (мысалы, пармезан) сияқты тағамдарды ұсақтау үшін ұсақ және ірі пластина жүздерін (ii) қолданыңыз.

Жемістер мен көкөністерді ұзыншақтап кесу үшін арнайы тілімшелерді (iii) қолданыңыз.

Фри картобын әзірлеу үшін фри картобына арналған дискіні (11q) қолданыңыз.

Ұсынылған жылдамдықтарды F нұсқаулығынан қараңыз.

Құрастыру және қолдану
- Тілімше ұстағышының (11p) немесе фри картобына арналған дискінің (11q) тесіктеріне қол жеткізіп, диск оқпанын (11r) бекітіңіз және құлыпталғанша солға қарай бұрыңыз.
- Кесу және ұсақтау үшін пластинаны пластина ұстатқышының (11p) ішіне орнатыңыз да, орнына сырт еткізіп бекітіңіз. Тілімше тілімше ұстағышына толығымен кіргенін және ауытқа қалмағанын тексеріңіз. Құрастырылған тілімше ұстағышын немесе фри картобына арналған дискіні табақтың орталық білігіне салып, орнына бекітілгенше бір рет бұраңыз.
- Шашырандылардан қорғағышты (11f) ыдысқа салыңыз және қақпақты (11a) «шырт» етіп қосылғанша басыңыз.
- Мотор бөлігін қосқышқа бекітіңіз.
- Құрылғыны қуат көзіне жалғаңыз және тағамды мұржа ақылы салыңыз.
- Фри картобының нәтижесі жақсы болу үшін, моторы өшіп тұрған күйінде мұржадан 3 - 4 картоп кесегін салыңыз (көлеміне байланысты).
- Жұмысты бастау үшін құрылғыны қосыңыз. Құрылғы қосылып тұрғанда, мұржаға қолыңызды ешуақытта тигізбеңіз. Тамақты қозғау үшін әрқашан итергішті қолданыңыз.

- Пайдаланып болғаннан кейін қуат көзінен суырыңыз да, қозғалтқыш бөлікті ағытып алу үшін EasyClick Plus босату батырмаларын басыңыз.
- Қақпақты көтеру үшін қақпақ бекітпесін (11e) басыңыз. Содан кейін қақпақты шашырандылардан қорғағыштан алыңыз.
- Ыдысты босатпас бұрын, тілімше ұстағышын немесе фри картобына арналған дискіні абайлап алып шығыңыз. Тілімше ұстағышын немесе фри картобына арналған дискіні алу үшін азғантай бұрыңыз, содан кейін тесіктерге саусақтармен қол жеткізу арқылы оны шығарыңыз.
- Тілімшені алу үшін тілімше ұстағышының түбінен шығып тұрған бір ұшын итеріңіз.
- Ең көп өңдеу мөлшері толтырылған ыдыстардан 5 есе көп нұсқаулық суретіне сай болады.
- Өңдеуді жалғастыру алдында құрылғыны 30 минут бойы суытыңыз.

Текшелерге турау (G)
Шикі және әзірленген көкөністер мен жемістерді шағын текшелерге (мысалы, салаттар, сорпалар және десерттер үшін) турау үшін текше турағышты пайдаланыңыз.

Ұсынылған жылдамдықтарды G нұсқаулығынан қараңыз.

Қолданар алдында
- Жемістердің сүйектерін шығарыңыз. Қатырылған тамаққа рұқсат етілмейді, ол жүздерді зақымдауы мүмкін.
- Сырғуға қарсы резеңке сақинасы (11h) турау ыдысының түбіне кигізілгенін тескеріңіз.

Құрастыру және қолдану
- Бірінші пайдалану алдында текше турағыш жүзінің (11m) кесу жиегінен қағаз қорғағышты ақырын алыңыз және лақтырыңыз.
- Текше турағыш жүзін текше турағыш негізінің (11n) орталық істігіне қойыңыз және орнына «шырт» етіп түскенше бұрыңыз.
- Шашырандылардан қорғағышты және құрастырылған текше турағыш блогын бір біріне тураланған таңбалармен туралаңыз және блоктар қатты қосылғанша сағат тіліне қарсы бұрыңыз.
- Құрастырылған текше турағыш блогын ыдысқа салыңыз және орнына «шырт» етіп түскенше қақпақты басыңыз.
- Мотор бөлігін қосқышқа бекітіңіз.
- Құрылғыны қуат көзіне жалғаңыз және тағамды мұржа ақылы салыңыз.
- Жұмысты бастау үшін құрылғыны қосыңыз. Құрылғы қосылып тұрғанда, мұржаға қолыңызды ешуақытта тигізбеңіз. Тамақты қозғау үшін әрқашан итергішті қолданыңыз.
- Пайдаланып болғаннан кейін қуат көзінен суырыңыз да, қозғалтқыш бөлікті ағытып алу үшін EasyClick Plus босату батырмаларын басыңыз.
- Қақпақты көтеру үшін қақпақ бекітпесін (11e) басыңыз. Содан кейін қақпақты шашырандылардан қорғағыштан алыңыз.
- Текше турағыш блогын бөлшектеу үшін шашырандылар қорғағышын құлып ашылғанша сағат тілімен бұрыңыз.
- Бұру және жоғары қарай көтеру арқылы текше турағыш жүзін ақырын алыңыз.
- Текше турағыш негізін аударыңыз және кез келген қалдықтарды кетіру үшін тазалау итергішін (11o) пайдаланыңыз.

Жоғарғы нәтижеге жету кеңестері
- Текшелерге турау алдында әзірленген тамақты суыту керек, өйткені нәтижелер қаттырақ және жақсырақ болады.
- Emmentaler сияқты орташа қатты ірімшікті өңдеуге болады, Gouda, Mozzarella немесе Parmesan сияқты өте жұмсақ немесе өте қатты ірімшіктерді өңдеу мүмкін емес.
- Бір дайындағанда әртүрлі тағамдарды өңдеп жатсаңыз, әрқашан ең жұмсағынан бастаңыз және ең қаттысымен аяқтаңыз. Осылайша сіз барлық тағамдарды арасында торды тазалаусыз өңдей аласыз.
- Текше турағыш шикі етті өңдеуге жарамайды.
- Өңдеу алдында көкөністердің қабығын ашыңыз (әсіресе, картоптың және асқабақ сияқты қабығы қатты көкөністердің). Әйтпесе қабықтан кесу торында тұрып қалып, тазалауға көбірек күш жұмсауыңыз мүмкін.

Сақтандыру
- Жүздер өте өткір. Бөлшектерді тек пластик құрамдастарынан ұстаңыз.
- Қабығынан тазартылмаған жаңғақтар, мұз шаршылары, кофе дәндері, дәндер немесе жұпар жаңғағы сияқты қатты дәмдеуіштерді және қатты тағамдарды өңдеу үшін текше турағышы бар комбайнды қолданбаңыз. Аталған тағамдар жүздерге зақым келтіруі мүмкін.
- Толығымен толмай тұрып ыдысты босатыңыз.
- Майлы тағамдарды өңдеуден кейін текше турағыш жүзі сырғанақ болып кетуі мүмкін. Алған кезде ерекше сақ болыңыз.
- Тазалау итергішін тек текше турағыш негізінің төменгі жағынан пайдалануға болады. Үстінен пайдалансаңыз, тазалау итергішінің пластик бөліктері кесілуі мүмкін.
- Комбайн ыдысын микротолқынды пеште қолдануға болмайды.
- Ең көп өңдеу мөлшері толтырылған ыдыстардан 5 есе көп нұсқаулық суретіне сай болады.
- Өңдеуді жалғастыру алдында құрылғыны 30 минут бойы суытыңыз.

Рецепт мысалы: «Оливье» салаты
6 қайнатылған, суытылған картоп
150 г әзірленген шұжық

6 көп қайнатылған жұмыртқа
2 қайнатылған сәбіз
4 корнишон
1 бұршақ консерв құтысы
400 г майонез
200 г қаймақ
Ақжелкен және аскөк шөптері
Дәм шығару үшін тұз бен бұрыш

- Жұмыртқаларды, әзірленген шұжықтарды, сәбіздерді, корнишондарды және картоптарды толық жылдамдықпен текшелерге турағыз.
- Барлық туралған ингредиенттерді салат ыдысында бұршақпен араластырыңыз
- Талғамыңызға сай тұз, бұрыш, ақжелкен және аскөк шөптерін қосыңыз және майонез және қаймақ құйыңыз.

Күту және тазалау (H)

- Қол блендерін және жарамды қосалқы құралдарды бірінші рет пайдаланудан кейін әрқашан мұқият және әрбір пайдаланудан кейін сумен және жуғыш затпен тазалаңыз.
- Қол блендерін тазалағанда, оны қуат көзінен ажыратыңыз.
- Мотор бөлігін (4) немесе беріліс қораптарын (8a, 9a, 11a) суға немесе өзге сұйықтыққа батырмаңыз. Дымқыл матамен сүртіңіз.
- Қақпақты (10a) ағып жатқан судың астына қойып шаюға болады. Суға батырмаңыз және ыдыс жуатын машинаға салмаңыз.
- Жақсырақ тазалау үшін сақтауға қою үшін тұрғыны бөлшектеуге болады.
- Басқа бөлшектерін ыдыс жуатын машинамен жууға болады. Бетіне сызат түсіруі мүмкін ысқыш тазалағыш заттектерді қолданбаңыз.
- Жақсылап тазалау үшін, табақтардың түбіндегі сырғуға қарсы резеңке сақиналарын алып қойсаңыз болады.
- Құрамында пигменті жоғары тағамдарды қолданғанда (мысалы, сәбіз немесе куркума), керек-жарақтың түсі кетуі мүмкін. Бұл бөліктерді жумас бұрын, оларды өсімдік майымен сүртіп алыңыз.

Кепілдік және қызмет көрсету

Егжей-тегжейлі ақпаратты бөлек кепілдік және қызмет көрсету парақшасында қараңыз немесе www.braunhousehold.com сайтына кіріңіз.

Техникалық сипаттамасы сияқты, қолданыс нұсқаулықтары да ескертусіз өзгертілуі мүмкін.

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

Шығарылған жылы
Шығарылған жылын белгілеу үшін бұйым тақташасындағы 5-сандық шығарушы кодын қараңыз. Шығарушы кодының бірінші саны шығарған жылдың соңғы санын білдіреді. Келесі 2 сандар шығарылған жылдың күнтізбелік апта санын білдіреді. Ал соңғы 2 сандар 1992 жылдан бастап автоматты түрде есептелген басып шығару мерзімін білдіреді.
Мысалы: 30421 – Бұйым 2013 жылының 4 аптасында шығарылған.

Үлгі	MQ 9175-9187-9195
Кернеу	220 – 240 В
Герц	50 – 60 Гц
Ватт	1000-1200 Вт
Сақтау шарттары:	температура: +5˚C және +45˚C Ылғалдылық: < 80%

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

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

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

Сақталу мерзімі: Шектелмеген
Арылу жағдайлары: Қоршаған ортаны қорғау талаптарына сәйкес
Тасымалдау жағдайлары: Тасымалдау кезінде құлатып алуға немесе шамадан тыс шайқалтуға болмайды.
Сату жағдайлары: Сату жағдайларын өндіруші көрсетпеген, бірақ олар жергілікті, мемлекеттік және халықаралық ережелер мен стандарттарға сай болуға тиіс
Өндіруші зауыт:
De'Longhi Braun Household GmbH,
Carl-Ulrich-Strasse 4,
63263 Neu Isenburg, Germany

Ақаулықтарды анықтау нұсқаулығы

Ақаулық	Ықтимал себептері	Шешімі
Қол блендері жұмыс істемейді.	Электр қуаты жоқ	Аспаптың электр розеткасына сұғулы екенін тексеріңіз. Үйдегі сақтандырғышты / қысқа тұйықтағышты тексеріңіз. Жоғарыдағылардың ешқайсысы болмаса Braun тұтынушыларды қолдау қызметіне хабарласыңыз.
Қауіпсіздік түймесінің шамы тұрақты қызыл және режим таңдау шамдарының барлығы жыпылықтап тұрады.	Құрылғы қызып кеткен	Құрылғыны бір сағат бойы суытыңыз. Режим селекторының шамы жыпылықтауын тоқтатқанда және қауіпсіздік түймесінің шамы жыпылықтағанда, ол қайтадан пайдалануға дайын.
Қақпақты (берілістер қорабы бар) толығымен жабу мүмкін емес	FPXL ыдысы және қақпақ (берілістер қорабы бар) арасында тамақ тұрып қалған	Қақпақты (берілістер қорабы бар) ашып, тамақ қалдықтарын кетіріңіз
	Құрал FPXL ыдысына толығымен салынбаған	Құралды орнында құлыпталғанша азғантай төмен қарай басып тұрып, қолмен бұрыңыз
	Тек текше турағышы: Текше турағышы шашырандылардан қорғағышқа қосылмаған немесе дұрыс қосылмаған	Қақпақты (берілістер қорабы бар) FP ыдысына қою алдында текше турағышын шашырандылардан қорғағышқа бекітіңіз (дұрыс туралау таңбаларын ескеріңіз)
	Тек текше турағышы: Текше турағышы кесу торындағы тамақ қалдықтарымен бұғатталған	Текше турағышын ашыңыз және тордан тамақты алыңыз
	Дұрыс қосылмаған	Дұрыс қосыңыз
Қақпақты (берілістер қорабы бар) су бар	Қақпақ (берілістер қорабы бар) суға кездейсоқ батырылған немесе ыдыс жуу машинасына салынған	Мотор бөлігінің муфтасы ішіндегі резеңке тығынды алыңыз. Суды төгіңіз. Тығынды қайта орнатыңыз. Сақтық ескерту: Қақпақтағы (берілістер қорабы бар) су құрылғыны зақымдайды. Сондықтан бұл сипатталған әдісті қақпақты (берілістер қорабы бар) ыдыс жуу машинасына қою үшін пайдаланбау керек
Құралдардың (қамыр құралы, илеу ілгегі, жүз немесе диск оқпаны) біреуінде су бар	Әсер етілген құралдан сұйықтық ағуы	Ауыстыруы үшін Braun сервистік орталығына хабарласыңыз

Русский

Наши продукты соответствуют самым высоким стандартам качества, функциональности и дизайна. Мы надеемся, что вам понравится ваш новый прибор Braun.

Перед использованием

Тщательно и полностью прочитайте данные инструкции перед началом использования прибора, а также сохраните их для получения справки в будущем. Снимите всю упаковку и наклейки; утилизируйте их надлежащим образом.

Внимание

- Ножи очень острые! Во избежание травм, пожалуйста, обращайтесь с ножами с особой осторожностью.
- При обращении с острыми режущими ножами, опустошении емкости и во время чистки следует соблюдать осторожность.
- Устройство может использоваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лицами, не обладающими достаточным опытом и знаниями, при условии, если использование осуществляется под надзором или они прошли инструктаж по безопасному пользованию устройством и осознают потенциальные опасности.
- Детям запрещено играть с прибором.
- Устройство не предназначено для использования детьми.
- Хранить прибор и его главный соединительный кабель вдали от детей.
- Запрещена чистка и уход за прибором детьми без присмотра.
- Всегда отключайте прибор от сети или выключайте его, если он остаётся без присмотра, а также перед сборкой, разборкой, чисткой или хранением.
- Если соединительный кабель поврежден, то его должен заменить производитель, сервисная служба или специалисты такой же квалификации с целью предотвращения опасности для пользователя.
- Перед подключением, проверьте соответствие напряжения в сети напряжению, указанному на приборе.
- Данный прибор предназначен исключительно для бытового использования и рассчитан на переработку объемов продукции в масштабах домашнего хозяйства.
- Детали прибора не предназначены для использования в микроволно-вых печах.
- Перед первым использованием очистите все детали надлежащим образом в соответствии с указаниями раздела «Уход и чистка».

Детали и принадлежности

1 Переключатель режимов imode
   a Высокая скорость
   b Низкая скорость
   c Пульсация
2 Предохранительная кнопка
3 Бесступенчатый переключатель скорости / регулировка скорости
4 Моторный блок
5 Кнопки фиксатора EasyClick Plus
6 Стержень ActiveBlade
7 Мерный стакан с крышкой
8 Насадка-венчик
   a Редуктор
   b Венчик
9 Насадка для пюре
   a Редуктор
   b Стержень насадки для пюре
   c Лопатка
10 Насадка-измельчитель, 500 мл «mc»
   a Крышка (с передаточным механизмом)
   b Нож-измельчитель
   c Нож для колки льда
   d Чаша измельчителя
   e Резиновое кольцо, препятствующее скольжению
11 Насадка для кухонного комбайна XL на 2000 мл с кубиконарезкой «fpl»
   a Крышка (с передаточным механизмом)
   b Муфта для соединения с моторным блоком

c Толкатель
d Загрузочная трубка
e Фиксатор крышки
f Крышка для защиты от брызг
g Чаша кухонного комбайна
h Резиновое кольцо, препятствующее скольжению
i Нож-измельчитель
j Крышка ножа-измельчителя
k Насадка для замешивания теста (FP)
l Крюк для теста (кубиконарезка)
i Нож кубиконарезки
i База кубиконарезки
o Толкатель-очиститель
p Держатель вставки
(i) Вставка для нарезки (тонкой, крупной)
(ii) Вставка для измельчения (тонкого, грубого)
(iii) Вставка для нарезки соломкой
q Диск для картофеля фри
r Ось диска
12 Стойка для хранения

Использование прибора

Бесступенчатый переключатель скорости для регулировки скорости

Любая скорость – одним нажатием. Чем сильнее нажатие, тем выше скорость. Чем выше скорость, тем быстрее обработка, интенсивней смешивание и тоньше измельчение.

Управление одной рукой: бесступенчатый регулятор скорости (3) дает возможность включить прибор и регулировать скорость одной рукой.

Эксплуатация ручного блендера
Первое использование: Снимите транспортировочный фиксатор с моторного блока (4), потянув за красную полоску.

Включение (A)

Устройство оснащается переключателем режимов imode (1) и предохранительной кнопкой (2) для разблокировки переключателя Smartspeed (3). Для запуска устройства следуйте инструкциям:

- Нажатием на серебряную часть вверху вы можете выбрать один из 3 режимов imode (высокая скорость, низкая скорость, пульсация).
- Эти 3 режима вы можете использовать для переработки продуктов. Выбранный режим обозначается белым индикатором переключателя imode.
- Режим высокой скорости (1a) обеспечивает максимально возможную скорость. Это стандартный режим.
- В режиме низкой скорости (1b) скорость снижается даже при полном нажатии переключателя Smartspeed.
- Режим пульсации (1c) может применяться для разбивания крупных кусков пищевых продуктов или же для контроля текстуры продукта при его измельчении. Используйте переключатель Smartspeed для кратковременного включения полной мощности.
- После выбора режима нажмите на предохранительную кнопку (2) большим пальцем.
- Сразу после этого нажмите на бесступенчатый переключатель скорости и отрегулируйте необходимую скорость. ПРИМЕЧАНИЕ: если нажатие на бесступенчатый переключатель скорости не выполняется в течение 2 секунд, то по истечении этого времени из соображений безопасности прибор включить более невозможно. Индикатор предохранительной кнопки замигает красным светом. Для включения прибора нужно будет снова начать с первого шага.
- Во время работы прибора держать предохранительную кнопку нажатой не требуется.

Световой индикатор	**Состояние прибора / рабочее состояние**
Индикатор предохранительной кнопки Мигающий красный	Прибор готов к использованию.
Индикатор предохранительной кнопки не горит	Прибор разблокирован (нажата кнопка разблокировки переключателя) и готов к включению.
Режим ожидания после 10 минут бездействия. Все индикаторы отключены.	Прибор снова активируется при нажатии любой кнопки.
Индикатор предохранительной кнопки Немигающий красный и мигающие индикаторы переключателя imode	Прибор перегрет. Дайте прибору остыть (один час). Когда он будет снова готов к использованию, индикатор переключателя imode перестанет мигать и замигает индикатор предохранительной кнопки.

Стержень ActiveBlade (B)

Ручной блендер оснащен стержнем ActiveBlade, который позволяет выдвинуть нож до низа раструба. Регулировка осуществляется автоматически под действием давления в процессе работы блендера и особенно хорошо подходит для смешивания твердых продуктов, таких как сырые фрукты и овощи.

Кроме того, это отличное решение для приготовления дипов, соусов, заправок для салатов, супов, детского питания, а также напитков, смузи и молочных коктейлей.

Для достижения наилучших результатов используйте максимальную скорость.

Сборка и эксплуатация
- Подсоедините стержень ActiveBlade (6) к моторному блоку; правильное соединение можно распознать по щелчку.
- Поместите стержень ActiveBlade в подлежащие смешиванию продукты. Затем включите прибор вышеописанным образом.
- Смешайте ингредиенты до достижения необходимой консистенции, плавно перемещая устройство вверх и вниз. В зависимости от прилагаемого давления, стержень ActiveBlade вдавливается и выдвигается нож.
- После использования выключите ручной блендер из сети и нажмите на кнопки фиксатора EasyClick Plus (5), чтобы отсоединить стержень ActiveBlade.

Осторожно
- Не погружайте стержень в жидкости или другие ингредиенты выше зеленой линии.
- При использовании прибора для пюрирования горячих продуктов в кастрюле-соуснице или какой-либо другой кастрюле снимите кастрюлю с источника тепла и убедитесь в том, что жидкость не кипит. Дайте горячим продуктам слегка остыть, чтобы предотвратить возможные ожоги.
- Не оставляйте неиспользуемый ручной блендер в горячей емкости на конфорке.
- Не царапайте стержнем ActiveBlade по дну сковородки или кастрюли.
- Не включайте этот режим более чем на 2 минуты без перерыва.
- Перед тем, как продолжить обработку, дайте прибору охладиться в течение 5 минут.

Пример рецепта: Майонез
250 г растительного масла (например, подсолнечного)
1 яйцо и 1 дополнительный яичный желток
1–2 ст. ложки уксуса
соль и перец по вкусу
- Поместите все ингредиенты (комнатной температуры) в мерный стакан в вышеуказанно порядке.
- Погрузите ручной блендер до дна мерного стакана. Смешивайте на скорости Turbo до тех пор, пока не начнет образовываться эмульсия масла.
- Медленно поднимайте стержень работающего блендера до верхней части смеси, а затем опускайте его снова, чтобы растворить оставшееся масло до получения однородной смеси.
  ПРИМЕЧАНИЕ: Время приготовления: приблизительно 1 минута для салатов и до 2 минут для более густых майонезов (например, для дипа).

Насадка-венчик (B)

Используйте венчик только для взбивания сливок, яичных белков, приготовления бисквита и десертов из готовых смесей..

Сборка и эксплуатация
- Подсоедините венчик (8b) к редуктору (8a).
- Совместите моторный блок с собранной насадке-венчиком и сдвиньте обе части вместе; правильное соединение можно распознать по щелчку.
- После использования выключите прибор из сети и нажмите на кнопки фиксатора EasyClick Plus, чтобы отсоединить моторный блок. Затем вытяните венчик из редуктора.
- Не включайте этот режим более чем на 3 минуты без перерыва.
- Перед тем, как продолжить обработку, дайте прибору охладиться в течение 3 минут.

Советы для лучших результатов
- Перемещайте венчик по часовой стрелке, удерживая его в слегка наклонном положении.
- В целях предотвращения разбрызгивания начинайте с медленной скорости и используйте насадку-венчик с глубокими мисками или кастрюлями.
- Поместите венчик в чашу и только затем включите прибор.
- Перед взбиванием яичных белков всегда следует убедиться в том, что венчик и чаша для смешивания находятся в чистом состоянии и не содержат масла. Взбивайте не более 4 белков за один раз.

Пример рецепта: Взбитые сливки
400 мл охлажденных сливок (мин. 30% жирности, 4 - 8 °C)
- Начните на медленной скорости (легкое давление на переключатель), а затем повышайте скорость (увеличивайте давление на переключатель) в процессе взбивания.
- Всегда используйте свежие охлажденные

сливки, чтобы при взбивании получить больший объем и более стабильную консистенцию.

Насадка для пюре (C)

Насадку для пюре можно использовать для пюрирования вареных овощей и фруктов, таких как картофель, сладкий картофель, помидоры, сливы или яблоки.

Перед использованием
- Не используйте для приготовления пюре жесткие или сырые продукты, так как это может привести к повреждению устройства.
- Очистите от кожуры и удалите все косточки или твердые элементы; сварите и слейте воду, а затем приготовьте пюре из фруктов/овощей.

Сборка и эксплуатация
- Установите редуктор (9a) на стержень (9b), поворачивая по часовой стрелке до тех пор, пока он не зафиксируется.
- Переверните насадку для пюре и установите лопатку (9c) на центральную втулку, а затем поворачивайте против часовой стрелки до надлежащего положения. (Если редуктор не установлен надлежащим образом, то лопатка не зафиксируется на месте.)
- Совместите собранную насадку для пюре с моторным блоком и защелкните их вместе. Подключите прибор к сети.
- Поместите насадку для пюре в емкость с ингредиентами и включите прибор.
- Плавными движениями вверх-вниз перемещайте насадку для пюре в емкости с ингредиентами до тех пор, пока они не достигнут необходимой консистенции.
- Отпустите бесступенчатый переключатель скорости и убедитесь в том, что вращение насадки для пюре полностью остановлено, перед тем как извлечь ее из продукта.
- После использования отключите прибор от электросети. Демонтируйте лопатку (9c), поворачивая ее по часовой стрелке.
- Нажмите на кнопки фиксатора EasyClick Plus, чтобы отсоединить насадку для пюре от моторного блока. Отделите редуктор от вала, поворачивая против часовой стрелки.

Осторожно
- Не помещайте насадку для пюре в кастрюлю, находящуюся непосредственно на источнике тепла.
- Всегда сначала снимайте кастрюлю с плиты и давайте немного остыть.
- Поместите кастрюлю или миску на стабильную плоскую поверхность и поддерживайте ее свободной рукой.
- Не стучите насадкой для пюре во время или после ее использования по стенке кастрюли. Для удаления остатков пищи используйте лопатку.
- Чтобы достичь наилучших результатов при приготовлении пюре, не наполняйте кастрюлю (или миску) продуктами больше, чем наполовину.
- Не включайте этот режим более чем на 1 минуты без перерыва.
- Перед тем, как продолжить обработку, дайте прибору охладиться в течение 4 минут.

Пример рецепта: Картофельное пюре
1 кг вареного картофеля
200 мл теплого молока
- Поместите картофель в миску и разминайте в течение 30 секунд (нажимая бесступенчатый переключатель скорости на 3/4).
- Добавьте молоко. Продолжайте разминать в течение еще 30 секунд.

Насадка-измельчитель (D)

Измельчитель (10) идеально подходит для измельчения мяса, твердого сыра, зелени, чеснока, овощей, хлеба, крекеров и орехов.

При использовании измельчителя «mc» (10) следите, чтобы количество ингредиентов было не выше уровня максимальной отметки.

При использовании измельчителей «hc» и «mc» следите, чтобы количество ингредиентов было не выше уровня максимальной отметки.

Ингредиенты для измельчителя «hc» не должны выходить за отметку максимального уровня. Максимальная продолжительность использования измельчителя «hc»: 1 минута для больших объемов влажных ингредиентов, 30 секунд для сухих или твердых ингредиентов. ПРИМЕЧАНИЕ: во избежание сбоя интервал между применениями должен составлять минимум 3 минуты. При снижении скорости работы двигателя и/или сильной вибрации незамедлительно остановите обработку.

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

Перед использованием
- Предварительно нарежьте продукты на небольшие кусочки, чтобы облегчить измельчение.
- Удалите из мяса все кости, жилы и хрящи, чтобы предотвратить повреждение ножей.
- Убедитесь в том, что резиновое кольцо для предотвращения скольжения (10e) присоединено к дну чаши измельчителя.

Сборка и эксплуатация
- Осторожно снимите пластиковую крышку с ножа.
- Ножи (10b/10c) очень острые! Всегда держите их за верхнюю пластиковую часть и обращайтесь с ними осторожно.
- Поместите нож на центральный штифт чаши измельчителя (10d). Нажмите на него вниз и поверните таким образом, чтобы он зафиксировался.
- Поместите продукты в измельчитель и закройте крышкой (10a).
- Для измельчения льда используйте специальный нож для колки льда (10c).
- Для получения хороших результатов поместите в измельчитель «mc» вплоть до 5 кубиков льда и измельчайте в течение 10–15 с.
- Совместите измельчитель с моторным блоком (4) и зафиксируйте (будет слышен щелчок).
- Для задействования измельчителя включите прибор. Во время обработки продуктов удерживайте моторный блок одной рукой, а чашу измельчителя – другой.
- Наиболее твердые продукты (например, пармезан) всегда измельчайте на полной скорости.
- По окончании измельчения выключите прибор из сети и нажмите на кнопки фиксатора EasyClick Plus (5), чтобы отсоединить моторный блок.
- Поднимите крышку. Осторожно извлеките нож перед тем как доставать содержимое из чаши. Чтобы извлечь нож, слегка поверните его, а затем стяните.

Осторожно
- Не используйте насадку-измельчитель для обработки особо твердых пищевых продуктов, таких как орехи в скорлупе, кубики льда, кофейные зерна, зерно или твердые специи, например, мускатный орех. Обработка таких продуктов может привести к повреждению ножей.
- Для обработки кубиков льда разрешено использовать только насадку-измельчитель (10) со специальным ножом для колки льда (10c).
- В случае использования устройства для приготовления пюре из горячих продуктов удостоверьтесь в том, что жидкость не кипит. Дайте горячим продуктам слегка остыть, чтобы предотвратить возможные ожоги.
- Использование чаш измельчителя в микроволновой печи запрещается!

«hc» Пример рецепта: Чернослив с медом (начинка или спред для блинчиков)
50 г чернослива
75 г крем-меда
70 мл воды (приправленной ванилью)
- Поместите в чашу измельчителя «hc» чернослив и крем-мед.
- Оставьте в холодильнике на 24 часа при температуре 3 °C.
- Добавьте 70 мл воды (приправленной ванилью).
- Возобновите измельчение еще на 1,5 с на максимальной скорости.

Используйте насадку-измельчитель «hc» (опциональное оборудование, которое можно приобрести в сервисных центрах Braun, однако не в каждой стране).

Насадка для кухонного комбайна XL с кубиконарезкой

Насадка для кухонного комбайна с кубиконарезкой (11) идеально подходит для:
- измельчения, смешивания и замешивания блинного теста;
- замешивания и приготовления теста для кексов с использованием до 500 г муки (такая возможность доступна только в моделях с насадкой для замешивания теста (11k);
- нарезки ломтиками, измельчения, нарезки соломкой и приготовления картофеля фри;
- нарезки кубиками.

Измельчение (E)
С помощью ножа (11i) можно измельчать мясо, твердый сыр, зелень, чеснок, овощи, хлеб, крекеры и орехи.

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

Перед использованием
- Предварительно нарежьте продукты на небольшие кусочки, чтобы облегчить измельчение.
- Удалите из мяса все кости, жилы и хрящи, чтобы предотвратить повреждение ножей.
- Удалите веточки из зелени, очистите орехи.
- Убедитесь в том, что резиновое кольцо для предотвращения скольжения (11h) присоединено к дну чаши комбайна.

Сборка и эксплуатация
- Осторожно снимите крышку ножа-измельчителя (11j) с ножа.
- Нож (11i) очень острый! Всегда держите устройство за верхнюю пластиковую часть и обращайтесь с ним осторожно.
- Поместите нож на центральный штифт чаши (11g). Нажмите на него вниз и поверните таким образом, чтобы он зафиксировался.
- Поместите продукты в чашу. Вставьте крышку для защиты от брызг (11f).
- Затем закройте крышку (11a) до щелчка.
- Вставьте моторный блок (4) в муфту (11b) таким образом, чтобы он зафиксировался.

- Включите прибор в сеть и вставьте толкатель (11c) в загрузочную трубку (11d).
- Для задействования кухонного комбайна включите прибор. Во время обработки продуктов удерживайте моторный блок одной рукой, а чашу кухонного комбайна – другой.
- По окончании измельчения выключите прибор из сети и нажмите на кнопки фиксатора EasyClick Plus (5), чтобы отсоединить моторный блок.
- Нажмите на фиксатор крышки (11e), чтобы открыть его. Затем снимите крышку для защиты от брызг.
- Осторожно извлеките нож перед тем, как доставать содержимое из чаши. Чтобы извлечь и разблокировать нож, слегка поверните его, а затем стяните.

Осторожно
- Не используйте насадку для кухонного комбайна для измельчения особо твердых пищевых продуктов, таких как орехи в скорлупе, кубики льда, кофейные зерна, зерно или твердые специи, например, мускатный орех. Обработка таких продуктов может привести к повреждению ножей.
- Использование чаши кухонного комбайна в микроволновой печи запрещается!

С помощью ножа (11i) можно также взбивать блинное тесто с использованием до 500 г муки.

Пример рецепта: Бездрожжевое тесто для блинов
750 г молока
500 г просеянной муки
4 яйца
- Залейте молоко в чашу, затем добавьте муку и после этого - яйца.
- На полной скорости размешивайте тесто до тех пор, пока оно не станет гладким, без комков.

Для приготовления более тяжелого теста нож не подходит. Для более тяжелого теста используйте насадку для замешивания теста или крюк для теста (11k/11l).

Насадка для замешивания теста и крюк для теста (E)
Схема E также применяется (в зависимости от модели) при использовании насадки для замешивания теста (11k) и крюка для теста (11l).

Насадка для замешивания теста идеально подходит для замешивания различных видов теста, например дрожжевого или сдобного, а также смесей для приготовления бисквитов.

Крюк для теста идеально подходит для замешивания различных видов теста, например, дрожжевого или сдобного.

Данные по максимальным объемам, рекомендации по времени и скорости см. в графической инструкции по замешиванию теста E.

Сборка и эксплуатация
- Поместите насадку для замешивания теста или крюк для теста на центральный штифт чаши (11g). Нажмите на него вниз и поверните таким образом, чтобы он зафиксировался.
- Засыпьте в чашу муку (макс. 500 г), затем добавьте другие ингредиенты, за исключением жидкостей.
- Включите устройство на максимальной скорости.
- Добавьте жидкости через загрузочную трубку в крышке при работающем двигателе. ПРИМЕЧАНИЕ: Максимальная продолжительность замешивания: 1 минута – затем дайте двигателю остыть в течение 10 минут.

Пример рецепта: Тесто для пиццы
500 г просеянной муки
1 ч. ложки соли
1 ч. ложки сухих дрожжей
10 ст. ложек оливкового масла
300 мл воды (слегка теплой)
- Поместите все ингредиенты кроме воды в чашу и начните замешивать.
- Добавьте воду через загрузочную трубку в крышке при работающем двигателе.

Пример рецепта: Сладкая сдоба
500 г просеянной муки
340 г несоленого масла (холодного/ твердого, небольшими кусочками)
160 г сахара
2 пакетик ванильного сахара
2 маленькое яйцо
2 щепотка соли
- Поместите масло и сахар в чашу и начните замешивать. Для получения хороших результатов используйте холодное масло.
- Добавьте муку и остальные ингредиенты.
- Чрезмерный замес теста приводит к тому, что оно будет недостаточно плотным. Перестаньте замешивать, когда тесто образует шарообразную форму.
- Охладите тесто в холодильнике в течение получаса перед дальнейшим использованием.

Пример рецепта FPXL: Тесто для кексов
500 г просеянной муки
200 г сахара
200 г несоленого масла (холодного/ твердого, небольшими кусочками)
3 яйца
1 пакетик ванильного сахара
1 пакетик разрыхлителя для теста
200 г молока
- Поместите муку и все остальные ингредиенты, кроме молока, в чашу и начните замешивать.

- Не выключая устройство, постепенно добавляйте молоко до получения однородной массы.

Пример рецепта для кубиконарезки:
Сдобное тесто
500 г просеянной муки
80 г сахара
80 г несоленого масла (холодного/ твердого, небольшими кусочками)
1 яйцо
7 г дрожжей
375 г молока

- Поместите муку и все остальные ингредиенты, кроме молока, в чашу и начните замешивать.
- Не выключая устройство, постепенно добавляйте молоко и медленно замешивайте, пока тесто не сформируется в шар и не перестанет прилипать к стенкам чаши.
- Поставьте тесто в теплое место на 2 часа, чтобы оно поднялось.

Нарезка ломтиками / измельчение / нарезка соломкой / картофель фри (F)
Используйте вставки для тонкой и грубой нарезки (i), чтобы нарезать сырые фрукты и овощи на тонкие ломтики; например, для огурцов, лука, грибов, яблок, моркови, редиски, картофеля, кабачков и капусты.

Используйте вставки для тонкой и грубой нарезки (ii), чтобы измельчать такие продукты, как яблоки, морковь, картофель, свекла, капуста и твердые сорта сыра (например, пармезан).

Используйте вставку для нарезки соломкой (iii) для приготовления соломки из фруктов и овощей.

Диск для картофеля фри (11q) предназначен для приготовления картофеля фри.

Рекомендации по скорости см. в графической инструкции по применению F.

Сборка и эксплуатация
- Вставьте пальцы в отверстия держателя вставки (11p) или диска для картофеля фри (11q) для присоединения оси диска (11r) и поверните влево до фиксации.
- Для выполнения нарезки ломтиками и измельчения поместите вставку в держатель вставки (11p) и зафиксируйте. Убедитесь, что вставка вставлена в держатель полностью, без смещения. Поместите собранный держатель вставки или диск для картофеля фри на центральный штифт чаши и поверните, чтобы он зафиксировался.
- Установите на чашу крышку для защиты от брызг (11f) и закройте крышку (11a) до щелчка.
- Вставьте моторный блок в муфту таким образом, чтобы он зафиксировался.
- Включите прибор в сеть и загружайте продукты, подлежащие обработке, в загрузочную трубку.
- Для получения наилучших результатов при приготовлении картофеля фри поместите 3-4 картофелины (в зависимости от размера) в загрузочную трубку крышки при выключенном двигателе.
- Включите прибор, чтобы начать приготовление. Не помещайте руки в загрузочную трубку, когда прибор включен. Для загрузки продуктов всегда используйте толкатель.
- После использования отключите прибор от сети и нажмите на кнопки фиксатора EasyClick Plus, чтобы отсоединить моторный блок.
- Нажмите на фиксатор крышки (11e), чтобы открыть его. Затем снимите крышку для защиты от брызг.
- Осторожно извлеките держатель вставки или диск для картофеля фри перед тем, как доставать содержимое из чаши. Чтобы извлечь держатель вставки или диск для картофеля фри, вставьте пальцы в отверстия и осторожно поверните его.
- Для того чтобы снять вставку, поднимите конец вставки, который выступает в нижней части держателя вставки.
- Максимальная производительность соответствует диаграмме на 5 объемов чаши.
- Перед тем как продолжить работу, дайте устройству остыть 30 минут.

Нарезка кубиками (G)
Используйте кубиконарезку для нарезки сырых и отваренных овощей и фруктов на мелкие кубики, например, для салатов, супов и десертов.

Рекомендации по скорости см. в графической инструкции по применению G.

Перед использованием
- Удалите из фруктов семечки и косточки. Обработка замороженных продуктов запрещается, это может привести к повреждению ножей.
- Убедитесь в том, что резиновое кольцо для предотвращения скольжения (11h) присоединено к дну чаши комбайна.

Сборка и эксплуатация
- Перед первым использованием осторожно снимите бумажную защиту с режущей кромки ножа кубиконарезки (11m) и утилизируйте ее.
- Установите нож кубиконарезки на центральный штифт базы кубиконарезки (11n) и поверните его, чтобы он зафиксировался.
- Совместите крышку для защиты от брызг и собранную кубиконарезку по отметкам и поверните против часовой стрелки для полной фиксации.
- Опустите собранную кубиконарезку в чашу и закройте крышку до щелчка.

- Вставьте моторный блок в муфту таким образом, чтобы он зафиксировался.
- Включите прибор в сеть и загружайте продукты, подлежащие обработке, в загрузочную трубку.
- Включите прибор, чтобы начать приготовление. Не помещайте руки в загрузочную трубку, когда прибор включен. Для загрузки продуктов всегда используйте толкатель.
- После использования отключите прибор от сети и нажмите на кнопки фиксатора EasyClick Plus, чтобы отсоединить моторный блок.
- Нажмите на фиксатор крышки (11e), чтобы открыть его. Затем снимите крышку для защиты от брызг.
- Для разборки кубиконарезки поверните крышку для защиты от брызг по часовой стрелке, чтобы открыть блокировку.
- Осторожно снимите нож кубиконарезки, для этого поверните и поднимите его.
- Переверните базу кубиконарезки и с помощью толкателя-очистителя (11o) удалите остатки.

Советы для лучших результатов
- Приготовленным продуктам перед нарезкой кубиками необходимо дать остыть, это позволит повысить качество обработки.
- Возможна переработка сыров средней твердости, таких как эмменталь; переработка очень мягких и очень твердых сыров, таких как молодой сыр гауда, моцарелла или пармезан, невозможна.
- При переработке разных продуктов всегда начинайте с самых мягких и заканчивайте самыми твердыми. Это избавит от необходимости очистки решетки между ними.
- Кубиконарезка не подходит для переработки сырого мяса.
- Перед переработкой очистите овощи (в особенности картофель и овощи с твердой кожурой, такие как тыква). В противном случае кожура может застрять в решетке, что затруднит ее очистку.

Осторожно
- Ножи очень острые. Беритесь только за пластиковые части.
- Не используйте насадку для кухонного комбайна с кубиконарезкой для переработки особо твердых пищевых продуктов, таких как орехи в скорлупе, кубики льда, кофейные зерна, зерно или твердые специи, например мускатный орех. Обработка таких продуктов может привести к повреждению ножей.
- Опорожняйте чашу до того, как она будет заполнена полностью.
- После переработки жирных продуктов нож кубиконарезки может быть скользким. Соблюдайте осторожность, извлекая его.
- Использовать толкатель-очиститель можно только с нижней стороны базы кубиконарезки. При использовании сверху возможно срезание с толкателя пластиковых частей.
- Использование чаши кухонного комбайна в микроволновой печи запрещается!
- Максимальная производительность соответствует диаграмме на 5 объемов чаши.
- Перед тем как продолжить работу, дайте устройству остыть 30 минут.

Пример рецепта: Салат «Оливье»
6 вареных, охлажденных картофелин
150 г вареной колбасы
6 сваренных вкрутую яиц
2 вареные моркови
4 маринованных огурца
1 банка зеленого горошка
400 г майонеза
200 г сметаны
петрушка и укроп
соль и перец по вкусу
- Нарежьте яйца, вареную колбасу, морковь, маринованные огурцы и картофель кубиками на полной скорости.
- Смешайте нарезанные ингредиенты с зеленым горошком в салатнице.
- Добавьте по вкусу соль, перец, петрушку и укроп и заправьте майонезом со сметаной.

Уход и очистка (H)

- Всегда тщательно очищайте ручной блендер и соответствующие аксессуары водой и моющим средством перед первым применением и после каждого использования.
- Перед очисткой выключите ручной блендер из сети.
- Не погружайте моторный блок (4) или редукторы (8a, 9a, 11a) в воду или какую-либо другую жидкость. Их следует очищать только с помощью влажной ткани.
- Крышку (10a) можно очищать проточной водой, однако не следует погружать их в воду или мыть в посудомоечной машине.
- Для удобства очистки стойку для хранения можно разобрать.
- Все остальные элементы можно мыть в посудомоечной машине. Не используйте абразивные чистящие средства, которые могут поцарапать поверхность.
- Для особенно тщательной очистки можно снять резиновые кольца, предотвращающие скольжение, с нижней части чаш.
- При обработке продуктов с высоким содержанием пигмента (например, морковь или куркума) аксессуары могут изменить цвет. Перед очисткой протрите эти части растительным маслом.

Гарантия и обслуживание

Для получения подробной информации см. отдельный буклет, посвященный гарантии и обслуживанию, или посетите веб-сайт www.braunhousehold.com.

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

Не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами по окончании срока его эксплуатации. Сдать прибор на утилизацию можно в Сервисном центре Braun или в соответствующих пунктах сбора, предусмотренных в вашей стране.

Дата изготовления
Чтобы узнать дату выпуска, посмотрите на пятизначный код продукта (возле таблички с обозначением серии). Первая цифра обозначает последнюю цифру года изготовления. Две следующие цифры – это календарная неделя. А последние две указывают издание (автоматически подсчитывается с 1992 года). Пример: 30421 – изделие было выпущено в 2013 году (в 4 неделю).

EAC

Модель	MQ 9175-9187-9195
Напряжение	220 – 240 В
Частота колебаний	50 – 60 Гц
Мощность	1000-1200 Вт
Условия хранения:	При температуре: от +5°C до +45°C и влажности: < 80%

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

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

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

Срок хранения: Не ограничен
Условия утилизации: Утилизировать в соответствии с экологическими требованиями
Условия транспортировки: Во время транспортировки, не бросать и не подвергать излишней вибрации.
Условия реализации: Правила реализации товара не установлены изготовителем, но должны соответствовать региональным, национальным и международным нормам и стандартам.
Производитель:
De'Longhi Braun Household GmbH,
Carl-Ulrich-Strasse 4,
63263 Neu Isenburg, Germany

Руководство по устранению неисправностей

Проблема	Возможные причины	Решение
Ручной блендер не работает.	Нет питания.	Убедитесь, что прибор подключен к сети. Проверьте плавкий предохранитель/ автоматический выключатель Вашей домашней электросети. Если все вышеперечисленное в порядке, обратитесь в сервисный центр Braun.
Индикатор предохранительной кнопки Немигающий красный и мигающие индикаторы переключателя imode	Прибор перегрет	Дайте прибору остыть (один час). Когда он будет снова готов к использованию, индикатор переключателя imode перестанет мигать и замигает индикатор предохранительной кнопки.
Крышка (с передаточным механизмом) не закрывается полностью.	Между чашей FPXL и крышкой (с передаточным механизмом) застряли продукты.	Откройте крышку (с передаточным механизмом) и удалите остатки продуктов.
	Инструмент вставлен в чашу FPXL не полностью.	Слегка прижмите и поверните инструмент рукой, чтобы он зафиксировался.
	Только кубиконарезка: Кубиконарезка не соединена или неправильно соединена с крышкой для защиты от брызг.	Соедините кубиконарезку с крышкой для защиты от брызг перед тем, как устанавливать крышку (с передаточным механизмом) на чашу FP (см. специальные символы для правильной установки).
	Только кубиконарезка: Кубиконарезка заблокирована остатками продуктов в режущей решетке.	Откройте кубиконарезку и удалите остатки продуктов из решетки.
	Не подсоединена правильно.	Подсоедините правильно.
Вода в крышке (с передаточным механизмом)	Крышка (с передаточным механизмом) была случайно помещена в воду или помыта в посудомоечной машине.	Снимите резиновую заглушку с муфты для соединения с моторным блоком. Слейте воду. Установите заглушку на место. Осторожно! Вода в крышке (с передаточным механизмом) приводит к повреждению прибора. Поэтому запрещается мыть крышку (с передаточным механизмом) в посудомоечной машине.
Вода в одном из инструментов (насадка для замешивания теста, крюк для теста, нож или ось диска).	Негерметичность соответствующего инструмента	Для замены обратитесь в сервисный центр Braun.

Українська

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

Перед використанням

Перед використанням приладу уважно ознайомтеся з керівництвом користувача та збережіть його для подальшого використання. Утилізуйте всі частини упаковки та етикетки належним чином.

Увага

- Ножи очень острые! Во избежание травм, пожалуйста, обращайтесь с ножами с особой осторожностью.
- При обходженні з гострими ріжучими ножами, спорожненні ємності та під час чищення слід дотримуватися обережності.
- Пристрій дозволяється використовувати особам з обмеженими фізичними й сенсорними можливостями чи розумовими здібностями або особам, що не мають достатнього досвіду та знань, якщо вони перебувають під наглядом або отримали інструкції щодо використання приладу й усвідомлюють небезпеку, що може виникнути через неправильну експлуатацію.
- Дітям заборонено бавитись з даним приладом.
- Пристрій заборонено використовувати дітям.
- Не слід допускати дітей до приладу та його мережного шнура.
- Чищення і обслуговування не повинні здійснюватися дітьми без нагляду.
- Завжди вимикайте або від'єднуйте прилад від мережі перед монтажем, демонтажем, чищенням, зберіганням або якщо залишаєте його без нагляду
- Якщо мережний шнур пошкоджений, його слід замінити у виробника, сервісного представника або аналогічної особи, щоб уникнути небезпеки.
- Перед включенням в мережу упевніться, що Ваша напруга відповідає напрузі, вказаній на приладі.
- Цей пристрій розроблено лише для побутового використання та для обробки.
- Деталі пристрою не призначені для використання у мікрохвильових пічках.
- Будь ласка, почистіть всі деталі перед першим використанням або за необхідності, слідуйте інструкціям в розділі Догляд і чищення.

Деталі та аксесуари

1 кнопка перемикання режимів
  a висока швидкість
  b низька швидкість
  c пульсація
2 Кнопка безпеки
3 «Розумний» перемикач швидкостей Smartspeed / зміна частоти обертання
4 Моторний блок
5 Кнопки розблокування EasyClick Plus
6 Стрижень ActiveBlade («активний ніж»)
7 Мірна ємність з кришкою
8 Насадка-вінчик
  a коробка швидкостей
  b вінчик
9 Насадка для пюре
  a коробка швидкостей
  b насадка для пюре
  c лопатева бовтниця
10 насадка для нарізки 500 мл «mc»
  a кришка (з коробкою швидкостей)
  b ніж для нарізки
  c ніж для розколювання льоду
  d ємність для нарізки
  e протиковзне гумове кільце
11 Насадка «кухонний комбайн» XL 2000 мл із кубикорізкою «fpl»
  a Кришка (з коробкою швидкостей)
  b Муфта моторного блоку
  c Штовхач
  d Завантажувальна воронка
  e Замок кришки

f Захист від розбризкування
g Чаша кухонного комбайна
h Протиковзне гумове кільце
i Ніж для нарізки
j Чохол на ніж для нарізки
k Тістоміс (FP)
l Місильний гак (кубикорізка)
m Ніж кубикорізки
n Основа кубикорізки
o Штовхач для чистки
p Тримач вставок
(i) Вставка для нарізання скибочками (тонкими, грубими)
(ii) Вставки для подрібнення (мілкого, грубого)
(iii) Вставка для жульєну
q Диск для нарізання картоплі фрі
r Тримач диска
12 Стійка для зберігання

Як використовувати пристрій

Розумний перемикач швидкостей для зміни частоти обертання

Одне натискання, всі швидкості. Чим більше ви натискаєте, тим вищою стає швидкість. Чим вище швидкість, тим скоріше відбуватиметься процес перемішування та нарізання і тим дрібнішими будуть його результати.

Управління однією рукою: перемикач швидкостей Smartspeed (3) дозволяє вам вмикати пристрій та контролювати його швидкість однією рукою.

Експлуатація ручного блендера
Перше використання: Видаліть транспортувальний замок з моторного блоку (4), потягнувши його за червону стрічку.

Вмикання (A)

До комплекту поставки пристрою входять кнопка перемикання режимів imode (1) та кнопка безпеки (2) для активації перемикача Smartspeed (3). Під час запуску пристрою дотримуйтеся наступних інструкцій:

- Шляхом натискання на сріблясту кнопку ви можете вибрати один із 3-х режимів (висока швидкість, низька швидкість, пульсація).
- Наявність 3-х режимів дає змогу вирішити, як переробляти продукти харчування. Лампочка кнопки перемикання режимів imode світиться білим, показуючи вибраний режим.
- Режим високої швидкості (1a) дає змогу працювати на повній швидкості. Це стандартне положення кнопки перемикання режимів.
- Режим низької швидкості (1b) допомагає знизити швидкість навіть за умови натискання перемикача Smartspeed до упору.
- Режим пульсації (1c) може використовуватися для розбивання великих шматків харчових продуктів або для контролю текстури продукту під час його подрібнення. Натисніть перемикач Smartspeed для ввімкнення коротких силових імпульсів.
- Після вибору режиму натисніть кнопку безпеки (2) великим пальцем.
- Одразу натисніть перемикач швидкостей Smartspeed та встановіть потрібну швидкість. ПРИМІТКА: Якщо не натиснути перемикач швидкостей Smartspeed протягом 2 секунд, пристрій неможливо стане ввімкнути з причин безпеки. Кнопка безпеки світиться червоним. Щоб ввімкнути пристрій, знову почніть з першого кроку.
- Під час роботи вам не потрібно постійно тримати кнопку безпеки натиснутою.

Сигнальна лампочка	**Пристрій / робочий стан**
Блимає червоним	Пристрій готовий до використання.
Лампочка кнопки безпеки блимає червоним	Пристрій готовий до використання.
Режим готовності (Standby) через 10 хвилин. Жодна лампочка не світиться та не блимає.	Пристрій вмикається знову при натисканні будь-якої кнопки
Лампочка кнопки безпеки світиться червоним, усі лампочки кнопки перемикання режимів imode блимають	Пристрій перегрівся. Дайте пристрою охолонути впродовж однієї години. Він знову буде готовим до роботи тоді, коли лампочка кнопки перемикання режимів imode припинить, а лампочка кнопки безпеки почне блимати.

Стрижень ActiveBlade (B)

Ручний блендер устаткований стрижнем ActiveBlade, який дозволяє ножу подовжуватися так, щоб досягнути нижньої частини чаші. Таке налаштування здійснюється автоматично за допомогою тиску, необхідного при виконанні змішувальних операцій, і особливо призначене для перемішування твердих продуктів, наприклад, сирих фруктів та овочів.

Ця функція також ідеально пасує для приготування підлив, соусів, приправ до салатів,

супів, дитячого харчування, а також напоїв, молочних та інших коктейлів.

Для досягнення найкращих результатів встановлюйте найвищу швидкість.

Збирання та експлуатація
- Зафіксуйте стрижень ActiveBlade (6) на моторному блоці до клацання.
- Зануріть стрижень ActiveBlade у суміш, що має бути перемішана. Після цього ввімкніть пристрій, як це описано вище.
- Змішайте інгредієнти до потрібної консистенції, обережними рухами пересуваючи пристрій вгору-вниз. Залежно від сили тиску, прикладеної до стрижню ActiveBlade, ніж буде висунуто на потрібну довжину.
- Після використання відключіть ручний блендер від електромережі та натисніть кнопки швидкого розблокування EasyClick Plus (5), щоб від'єднати стрижень блендера ActiveBlade.

Обережно
- Не дозволяйте, щоб рідина або інгредієнти перевищували зелену лінію на корпусі блендера.
- Використовуючи пристрій для приготування пюре з гарячих продуктів, що знаходяться у сковороді або каструлі, спочатку зніміть сковороду чи каструлю з джерела нагрівання та переконайтеся, що рідина не кипить. Дайте гарячим продуктам трохи охолонути, щоб уникнути ризику опіків.
- Не залишайте ручний блендер у гарячому посуді на плиті, коли ви його не використовуєте.
- Не шкребіть ножем ActiveBlade днище сковород та каструль.
- Не давайте пристрою працювати довше 2-х хвилин поспіль.
- Дозвольте пристрою охолонути протягом 5 хвилин перед тим, як знову почати роботу.

Приклад рецепта: Майонез
250 г олії (наприклад, соняшникової)
1 яйце і 1 додатковий яєчний жовток
1–2 ст. ложки оцту
сіль та перець за смаком
- Складіть всі інгредієнти (при комнатній температурі) в стакан у вказаному вище порядку.
- Занурте ручний блендер до дна стакану. Здійснюйте перемішування на швидкості «turbo», доки олія не почне емульгувати.
- Не вимикаючи блендер, повільно підніміть стрижень у верхню частину суміші, а потім знов зануріть, щоб рівномірно розподілити залишки олії по суміші.
  ПРИМІТКА: Час приготування: приблизно 1 хвилина для салатного, та до 2 хвилин для густішого майонезу (наприклад, для підлив).

Насадка-вінчик (B)

Використовуйте насадку-вінчик лише для збивання вершків, білків, приготування бісквітів та десертів з готових порошків.

Збирання та експлуатація
- При'єднайте вінчик (8b) до коробки швидкостей (8a).
- Приставте моторний блок до зібраної насадки-вінчика та стисніть обидві деталі до клацання.
- Після використання вимкніть прилад і натисніть кнопки швидкого розблокування EasyClick Plus, щоб від'єднати деталь із мотором. Наприкінці витягніть вінчик з редуктора.
- Не давайте пристрою працювати довше 3-х хвилин поспіль.
- Дозвольте пристрою охолонути протягом 3 хвилин перед тим, як знову почати роботу.

Поради для найкращих результатів
- Рухайте вінчиком за годинниковою стрілкою, тримаючи його під невеликим нахилом.
- Щоб уникнути розбризкування, починайте роботу на низькій швидкості та використовуйте насадку-вінчик у глибоких ємностях або каструлях.
- Зануріть вінчик у ємність і лише після цього вмикайте пристрій.
- Перед збиванням яєчних білків завжди переконуйтесь, що вінчик та змішувальна ємність абсолютно чисті та знежирені. Одночасно збивайте не більше 4 білків.

Приклад рецепта: Збиті вершки
400 мл охолоджених вершків (мін. вміст жиру - 30%, 4 - 8 °C)
- Починайте роботу на низькій швидкості (легке натискання на перемикач) та поступово збільшуйте швидкість під час збивання (сильніше натискання на перемикач).
- При збиванні вінчиком завжди використовуйте свіжі охолоджені вершки, щоб досягти більшого та стійкішого об'єму.

Насадка для пюре (C)

Насадку для пюре можна використовувати для перетворення в пюреподібний стан варених овочів та фруктів, наприклад, звичайної та солодкої картоплі, помідорів, слив та яблук.

Перед використанням
- Не робіть пюре з твердих або сирих продуктів – це може пошкодити пристрій.

- Почистіть фрукти або овочі, видаліть з них кісточки або будь-які тверді частини, зваріть їх та відцідіть воду, і лише після цього готуйте пюре.

Збирання та експлуатація
- Приєднайте коробку швидкостей (9a) до стрижня (9b), повертаючи її за годинниковою стрілкою до її фіксації на місці.
- Переверніть насадку для пюре, надіньте лопатеву бовтницю (9c) на центральну вісь та поверніть її проти годинникової стрілки для фіксації. (якщо коробка швидкостей встановлена невірно, лопатева бовтниця не зафіксується на місці).
- Приставте зібрану насадку для пюре до моторного блоку та з'єднайте обидві деталі разом до клацання. Увімкніть в електромережу.
- Зануріть насадку для пюре у інгредієнти та ввімкніть пристрій.
- Плавними рухами пересувайте насадку для пюре вгору та вниз через інгредієнти до досягнення бажаної текстури.
- Відпустіть перемикач швидкостей Smartspeed та дочекайтеся, поки насадка для пюре повністю зупиниться, і лише тоді виймайте її з пюре.
- Після використання від'єднайте пристрій від електромережі. Видаліть лопатеву бовтницю (9c), повернувши її за годинниковою стрілкою.
- Після використання вимкніть прилад і натисніть кнопки швидкого розблокування EasyClick Plus, щоб від'єднати деталь із мотором. Наприкінці витягніть вінчик з редуктора.

Обережно
- Ніколи не використовуйте насадку для пюре у каструлі, що стоїть на вогні.
- Завжди знімайте каструлю з вогню та давайте їй трохи охолонути.
- Встановіть каструлю або миску на стійку, рівну поверхню та підтримуйте її вільною рукою.
- Не стукайте насадкою для пюре по стінках ємності, що використовується для його приготування, під час або після використання. Зіскрібайте їжу, що налипла, за допомогою лопатки.
- Для отримання найкращих результатів під час приготування пюре не заповнюйте каструлю чи іншу ємність їжею більше, ніж наполовину.
- Не давайте пристрою працювати довше 1-х хвилин поспіль.
- Дозвольте пристрою охолонути протягом 4 хвилин перед тим, як знову почати роботу.

Приклад рецепта: Картопляне пюре
1 кг вареної картоплі
200 мл теплого молока
- Складіть картоплю у ємність та змішуйте протягом 30 секунд (3/4 сили тиску на перемикач Smartspeed).
- Додайте молоко. Продовжуйте змішувати ще 30 секунд.

Насадка для нарізки (D)

Насадка для нарізки (10) ідеально пасує для подрібнення м'яса, твердого сиру, цибулі, спецій, часнику, овочів, хліба, крекерів та горіхів. Під час використання насадки «mc» (10) кількість інгредієнтів не повинна бути більшою за таку, що обмежується лінією максимуму.

Під час використання насадок «mc» та «hc» кількість інгредієнтів не повинна бути більшою за таку, що обмежується лінією максимуму.

Використовуючи насадку «hc» не наповнюйте кількість інгредієнтів вище максимальної лінії. Максимальний час експлуатації насадки-подрібнювача «hc»: 1 хвилина для великих кількостей вологих інгредієнтів, 30 секунд для сухих або твердих інгредієнтів.
ПРИМІТКА: перед наступним використанням, зачекайте принаймні 3 хвилини (щоб уникнути несправностей). Негайно припиніть роботу, якщо швидкість двигуна знижується та/або з'являється сильна вібрація.

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

Перед використанням
- Для легшого подрібнення попередньо наріжте продукти маленькими шматочками.
- Видаліть з м'яса кістки, жили та хрящі, щоб уникнути пошкодження ножів.
- Переконайтеся, що протиковзне гумове кільце (10e) прикріплене до дна ємності для нарізки.

Збирання та експлуатація
- Обережно зніміть з ножа пластиковий чохол.
- Ножі (10b/10c) дуже гострі! Завжди тримайте їх за верхню пластикову частину і поводьтеся з ними обережно.
- Встановіть ніж на центральну вісь ємності для нарізки (10d). Натисніть на нього та поверніть, щоб він зафіксувався на місці.
- Наповніть ємність продуктами та накрийте кришкою (10a).
- Для подрібнення льоду використовуйте спеціальний ніж для розколювання льоду (10c).
- Щоб отримати кращий результат, закладайте до 5-ти кубиків льоду для насадки «mc» і подрібнюйте лід упродовж 10–15 секунд.
- Приставте насадку для нарізки до моторного блоку (4) та з'єднайте їх разом до клацання.
- Щоб розпочати роботу насадки, ввімкніть пристрій. Під час роботи тримайте моторний

блок однією рукою, а ємність для нарізки - іншою.
- Завжди нарізайте тверді продукти (наприклад, сир пармезан) на повній швидкості.
- Після подрібнення від'єднайте прилад від електромережі та натисніть кнопки швидкого розблокування EasyClick Plus (5), щоб від'єднати деталь із мотором.
- Підніміть кришку. Обережно вийміть ніж перед тим, як витягати вміст ємності. Щоб видалити ніж, трохи поверніть його, а тоді витягніть.

Обережно
- Не використовуйте насадку для нарізки для подрібнення дуже твердих продуктів, таких як нелущені горіхи, кубики льоду, кавові боби, зерно або тверді спеції, наприклад, мускатний горіх. Обробка таких продуктів може привести до пошкодження ножів.
- Подрібнювати кубики льоду здатна лише насадка для нарізки «mc» (10) за допомогою спеціального ножа (10c) для розколювання льоду.
- Якщо пристрій використовується для приготування пюре з гарячих продуктів, переконайтеся, що температура рідини нижча за температуру кипіння. Дайте гарячим продуктам трохи охолонути, щоб уникнути ризику опіків.
- Ніколи не ставте ємності для нарізки у мікрохвильову піч.

Приклад рецепта для насадки «hc»: Медовий чорнослив (начинка для млинців або паста для бутербродів)
50 г чорносливу
75 г кремоподібного меду
70 мл води (зі смаком ванілі).
- Покладіть чорнослив та кремоподібний мед у змішувальну ємкість «hc».
- Зберігати при температурі 3 °C в холодильнику протягом 24 годин.
- Додайте 70 мл води (зі смаком ванілі).
- Продовжуйте нарізування протягом 1,5 секунд на максимальній швидкості.

Використовуйте насадку для нарізки «hc» (додаткову насадку можна придбати у сервісному центрі Braun, однак не у всіх країнах)

Food Processor Accessory XL with Dicer

Насадка «кухонний комбайн» із кубикорізкою (11) ідеально підходить для:
- нарізання, змішування та приготування тіста для млинців;
- вимішування тіста та приготування тіста для тістечок, у якому міститься не більше 500 г борошна (приготування тіста для тістечок можливе тільки для моделей із тістомісом (11k);
- нарізання скибочками, подрібнення, приготування жульєну та картоплі фрі;
- нарізання кубиками.

Нарізка (E)
Використовуючи насадку для нарізки (11i), ви можете подрібнювати м'ясо, твердий сир, цибулю, спеції, часник, овочі, хліб, крекери та горіхи.

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

Перед використанням
- Для легшого подрібнення попередньо наріжте продукти маленькими шматочками.
- Видаліть з м'яса кістки, жили та хрящі, щоб уникнути пошкодження ножів.
- Видаліть стебла у трав, полущіть горіхи.
- Переконайтеся, що протиковзне гумове кільце (11h) прикріплене до дна ємності кухонного комбайну.

Збирання та експлуатація
- Обережно зніміть чохол (11j) з ножа насадки.
- Ніж (11i) дуже гострий! Завжди тримайте його за верхню пластикову частину і поводьтеся з ним обережно.
- Встановіть ніж на центральну вісь ємності для нарізки (11g). Натисніть на нього та поверніть, щоб він зафіксувався на місці.
- Покладіть у чашу продукти. Вставте захист від розбризкування (11f).
- Установіть кришку (11a) до клацання.
- Вставте моторний блок (4) у муфту (11b) до клацання.
- Ввімкніть пристрій та вставте штовхач (11c) у завантажувальну воронку (11d).
- Щоб розпочати роботу кухонного комбайна, ввімкніть пристрій. Під час роботи тримайте моторний блок однією рукою, а чашу кухонного комбайна - іншою.
- Після подрібнення від'єднайте прилад від електромережі та натисніть кнопки швидкого розблокування EasyClick Plus (5), щоб від'єднати деталь із мотором.
- Натисніть на замок кришки (11e), щоб підняти її. Після цього відокремте кришку та захист від розбризкування.
- Обережно вийміть ніж, перш ніж витягати вміст чаші. Щоб розблокувати та видалити ніж, трохи поверніть його, а тоді витягніть.

Обережно
- Не використовуйте насадку «кухонний комбайн» для подрібнення дуже твердих продуктів, таких як нелущені горіхи, кубики льоду, кавові боби, зерно або тверді спеції, наприклад, мускатний

горіх. Обробка таких продуктів може привести до пошкодження ножів.
- Ніколи не ставте чашу комбайна у мікрохвильову піч.

Ножем (11i) ви також можете вимішувати тісто для млинців, у якому міститься не більше 500 г борошна.

Пример рецепта: Бездрожжевое тесто для блинов
750 г молока
500 г просеянной муки
4 яйца
- Налийте молоко у чашу, додайте борошно, а потім яйця.
- На максимальній швидкості змішайте тісто до однорідної маси.

Вимішувати більш щільне тісто за допомогою цього ножа не можна. Для приготування більш щільного тіста використовуйте тістоміс або місильний гак (11k/11l).

Тістоміс та місильний гак (E)
Рис. E також зображує (залежно від моделі) використання тістоміса (11k) та місильного гака (11l).

Тістоміс ідеально підходить для вимішування тіста різних видів, наприклад, дріжджового тіста, тіста для кондитерських виробів і випічки.

Місильний гак ідеально підходить для вимішування тіста різних видів, наприклад, дріжджового тіста або тіста для кондитерських виробів.

Щоб дізнатися максимальну кількість продуктів для переробки, а також рекомендовані час та швидкість приготування, див. керівництво з експлуатації місильного гака E.

Збирання та експлуатація
- Установіть тістоміс/місильний гак на центральну вісь чаші (11g). Натисніть на нього та поверніть, щоб він зафіксувався на місці.
- Засипте в чашу борошно (макс. 500 г) та додайте інші інгредієнти, крім рідини.
- Увімкніть пристрій на максимальну швидкість.
- Додайте рідини через завантажувальну воронку в кришці при ввімкненому моторі. ПРИМІТКА: Максимальний час вимішування: 1 хвилина – потім дайте мотору охолонути протягом 10 хвилин.

Приклад рецепта: Тісто для піци
500 г пшеничного борошна
1 чайної ложки солі
1 чайної ложки сухих дріжджів
10 ст. ложок оливкової олії
300 мл води (помірно теплої)
- Складіть всі інгредієнти, окрім води, в чашу та починайте змішувати.
- Заливайте воду через завантажувальну воронку, коли мотор працює.

Приклад рецепта: Солодке кондитерське тісто
500 г пшеничного борошна
340 г несолоного вершкового масла (холодного / твердого, маленькими шматочками)
160 г цукру
2 пакетик ванільного цукру
2 невелике яйце
2 щіпка солі
- Покладіть масло й цукор у чашу та починайте змішувати. Для досягнення кращих результатів використовуйте охолоджене масло.
- Додайте борошно та решту складників.
- Якщо вимішувати тісто занадто довго, воно стане м'якішим, ніж треба. Припиніть вимішування невдовзі після того, як тісто прийме форму кулі.
- Охолодіть тісто в холодильнику протягом півгодини перед подальшою обробкою.

Приклад рецепта FPXL: тісто для тістечок
500 г пшеничного борошна
200 г цукру
200 г несолоного вершкового масла (холодного / твердого, маленькими шматочками)
3 яйця
1 пакетик ванільного цукру
1 упаковка пекарного порошку
200 мл молока
- Додайте в чашу борошно та всі інші інгредієнти, крім молока, і розпочніть вимішування.
- Продовжуючи вимішування, поступово додавайте молоко до отримання однорідної маси.

Приклад рецепта для кубикорізки: солодке дріжджове тісто
500 г пшеничного борошна
80 г цукру
80 г несолоного вершкового масла (холодного / твердого, маленькими шматочками)
1 яйце
7 г дріжджів
375 мл молока
- Додайте в чашу борошно та всі інші інгредієнти, крім молока, і розпочніть вимішування.
- Продовжуючи вимішування, поступово додавайте молоко. Повільно вимішуйте тісто доти, поки не отримаєте кулю, що не прилипає до чаші.
- Залиште тісто в теплому місці на 2 години, щоб воно піднялося.

Нарізка скибочками / подрібнення / приготування жульєну / картоплі фрі (F)
Використовуйте вставки для нарізки тонкими та товстими скибочками (i), щоб нарізати сирі

фрукти та овочі маленькими, тоненькими скибками; наприклад, огірки, цибулю, гриби, яблука, моркву, редис, картоплю, цукіні та капусту.

Використовуйте вставки для мілкого та грубого подрібнення (ii), щоб подрібнювати такі продукти, як яблука, моркву, картоплю, буряк, капусту, твердий сир (наприклад, пармезан).

Використовуйте вставку для приготування жульєну (iii), щоб нарізати фрукти та овочі для жульєну.

Використовуйте диск для приготування картоплі фрі (11q) для нарізування картоплі соломкою. Щоб дізнатися про рекомендовані режими швидкостей, звертайтеся до Керівництва з експлуатації F.

Збирання та експлуатація

- Візьміться за отвори тримача для вставок (11p) або диска для нарізання картоплі фрі (11q), щоб прикріпити тримач диска (11r), та поверніть його ліворуч до фіксації.
- Для нарізання та подрібнення встановіть відповідну вставку у тримач для вставок (11p) та зафіксуйте на місці до клацання. Переконайтеся в тому, що вставка повністю вставлена у тримач та що її зміщення неможливе. Установіть зібраний тримач для вставок або диск для приготування картоплі фрі на центральну вісь чаші та проверніть його до фіксації на місці.
- Вставте захист від розбризкування (11f) в чашу та встановіть кришку (11a) до клацання.
- Вставте моторний блок у муфту до клацання.
- Під‘єднайте пристрій до електромережі та завантажте продукти, що мають бути оброблені, у завантажувальну воронку.
- Для досягнення кращих результатів у приготуванні картоплі фрі покладіть 3-4 картоплини (залежно від їх величини) у завантажувальну воронку, що розташована на кришці, коли мотор ще не працює.
- Для початку роботи ввімкніть пристрій. Не торкайтеся завантажувальної воронки, коли пристрій ввімкнений. Завжди використовуйте штовхач для завантаження продуктів.
- Після використання вимкніть прилад і натисніть кнопки швидкого розблокування EasyClick Plus, щоб від‘єднати деталь із мотором.
- Натисніть на замок кришки (11e), щоб підняти її. Після цього відокремте кришку та захист від розбризкування.
- Обережно вийміть тримач для вставок або диск для картоплі фрі , перш ніж витягати вміст чаші. Щоб зняти тримач для вставок або диск для картоплі фрі, злегка поверніть його та вийміть, узявшись за отвори пальцями.
- Для того щоб витягнути вставку, підніміть кінець вставки, який виступає в нижній частині тримача вставок.
- Максимальна кількість продуктів, що підлягають обробці, відповідає кількості, визначеній в інструкціях, і кількості продуктів, якими потрібно заповнити 5 лотків..
- Перш ніж продовжити переробку, дайте пристрою охолонути впродовж 30 хвилин.

Нарізання кубиками (G)

Використовуйте кубикорізку для нарізання сирих і варених овочів та фруктів дрібними кубиками, наприклад, для салатів, супів і десертів.

Щоб дізнатися про рекомендовані режими швидкостей, звертайтеся до Керівництва з експлуатації G.

Перед використанням

- Видаляйте з фруктів сім’я та кісточки. Переробляти заморожені продукти заборонено, оскільки це може призвести до пошкодження ножів.
- Переконайтеся, що протиковзне гумове кільце (11h) прикріплене до дна ємності кухонного комбайну.

Збирання та експлуатація

- Перед першим використанням обережно зніміть захисний папір з кромки ножа кубикорізки (11m) та утилізуйте його.
- Установіть ніж кубикорізки на центральний штир її основи (11n) та поверніть його до фіксації на місці.
- З’єднайте захист від розбризкування із зібраним модулем кубикорізки згідно із мітками та поверніть його проти годинникової стрілки так, щоб обидва модулі надійно прикріпились один до одного.
- Розташуйте зібрану кубикорізку на чаші та надіньте кришку до її фіксації на місці.
- Вставте моторний блок у муфту до клацання.
- Під‘єднайте пристрій до електромережі та завантажте продукти, що мають бути оброблені, у завантажувальну воронку.
- Для початку роботи ввімкніть пристрій. Не торкайтеся завантажувальної воронки, коли пристрій ввімкнений. Завжди використовуйте штовхач для завантаження продуктів.
- Після використання вимкніть прилад і натисніть кнопки швидкого розблокування EasyClick Plus, щоб від‘єднати деталь із мотором.
- Натисніть на замок кришки (11e), щоб підняти її. Після цього відокремте кришку та захист від розбризкування.
- Щоб розібрати модуль кубикорізки, поверніть захист від розбризкування за годинниковою стрілкою до відкриття замка.
- Обережно зніміть ніж кубикорізки, повертаючи та піднімаючи його вгору.
- Переверніть основу кубикорізки та повністю видаліть залишки продуктів за допомогою штовхача для чистки (11o).

Поради для найкращих результатів
- Перед нарізанням продуктів кубиками дайте їм охолонути, так ви отримаєте кращий результат, оскільки продукти триматимуть форму.
- Сири середньої твердості, наприклад, емменталь, переробляти можна; надто м'які або надто тверді сири, такі як молода гауда, моцарелла чи пармезан, переробляти не можна.
- Якщо ви переробляєте різні продукти для одного блюда, завжди починайте з найм'якіших та завершуйте найтвердішими. Так ви зможете переробити всі продукти без очищення решітки в процесі.
- Кубикорізка не підходить для переробки сирого м'яса.
- Перед нарізанням знімайте з овочів шкірку (особливо з картоплі та овочів із твердою шкіркою, наприклад, гарбуза). Інакше шкірка може забити решітку для подрібнення, яку потім важко буде чистити.

Обережно
- Ножі дуже гострі. Тримайте деталі тільки за пластикові елементи.
- Не використовуйте насадку «кухонний комбайн» із кубикорізкою для переробки дуже твердих продуктів, таких як нелущені горіхи, кубики льоду, кавові боби, зерно або тверді спеції, наприклад, мускатний горіх. Переробка таких продуктів може призвести до пошкодження ножів.
- Спорожнюйте чашу, перш ніж вона буде повністю заповнена.
- Після переробки жирної їжі ніж кубикорізки може бути слизьким. Будьте обережні, коли зніматимете його.
- Штовхач для чистки можна використовувати тільки у напрямку руху знизу основи кубикорізки. Використання штовхача для чистки у напрямку руху згори кубикорізки може призвести до відколювання його пластикових елементів.
- Ніколи не ставте чашу комбайна у мікрохвильову піч.
- Максимальна кількість продуктів, що підлягають обробці, відповідає кількості, визначеній в інструкціях, і кількості продуктів, якими потрібно заповнити 5 лотків.
- Перш ніж продовжити переробку, дайте пристрою охолонути впродовж 30 хвилин.

Приклад рецепта: салат «Олів'є»
6 варених та охолоджених картоплин
150 г вареної ковбаси
6 зварених круто яєць
2 варені морквини
4 маринованих огірка
1 банка горошку
400 г майонезу
200 г сметани
петрушка, кріп
сіль та перець за смаком
- Поріжте кубиками на повній швидкості яйця, варену ковбасу, моркву, огірки та картоплю.
- Змішайте в мисці для салату всі нарізані кубиками інгредієнти та горошок.
- Приправте за смаком сіллю, перцем, петрушкою та кропом, додайте майонез і сметану.

Догляд та чищення (H)

- Ретельно очищайте ручний блендер і аксесуари до нього перед першим використанням і після кожного використання за допомогою води та миючого засобу.
- Від'єднайте ручний блендер від мережі перед очищенням.
- Не занурюйте моторний блок (4) або коробки швидкостей (8a, 9a, 11a) у воду чи іншу рідину. Їх слід чистити лише за допомогою вологої ганчірки.
- Кришку (10a) можна ополіскувати під проточною водою. Не занурюйте її у воду і не кладіть у посудомийну машину.
- Щоб почистити стійку для зберігання, її можна розібрати.
- Всі інші деталі можна мити в посудомийній машині. Не використовуйте абразивні очищувальні засоби, які можуть подряпати поверхню.
- Для особливо ретельного очищення ви можете зняти протиковзні гумові кільця з днищ ємностей.
- Під час обробки продуктів із високим вмістом пігменту (наприклад, моркви або куркуми) аксесуари можуть знебарвлюватися. Протріть ці деталі рослинною олією перед миттям.

Гарантія та обслуговування

Для отримання детальної інформації див. Повні умови щодо гарантії та обслуговування, або зайдіть на сайт: www.braunhousehold.com.

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

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

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

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

Посібник із пошуку та усунення несправностей

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Ручний блендер не працює.	Немає живлення	Перевірте, чи пристрій підключений. Перевірте запобіжник / вимикач у вашому будинку. Якщо проблема іншого характеру, зв'яжіться з Відділом обслуговування компанії Braun.
Лампочка кнопки безпеки світиться червоним, усі лампочки кнопки перемикання режимів imode блимають	Пристрій перегрівся	Дайте пристрою охолонути впродовж однієї години. Він знову буде готовим до роботи тоді, коли лампочка кнопки перемикання режимів imode припинить, а лампочка кнопки безпеки почне блимати.
Кришка (з коробкою швидкостей) не закривається повністю	У проміжок між чашею FPXL і кришкою (з коробкою швидкостей) потрапила їжа	Відкрийте кришку (з коробкою швидкостей) та видаліть залишки їжі
	Інструмент не вставлений у чашу FPXL повністю	Злегка притискаючи, повертайте інструмент рукою, поки він не зафіксується на місці
	Тільки для кубикорізки: кубикорізка не під'єднана або неправильно під'єднана до захисту від розбризкування	Під'єднайте кубикорізку до захисту від розбризкування, перш ніж накривати кришкою (з коробкою швидкостей) чашу FP (для правильного під'єднання звертайте увагу на відповідні символи)
	Тільки для кубикорізки: роботу кубикорізки заблоковано через залишки їжі в решітці для подрібнення	Відкрийте кубикорізку та видаліть їжу з решітки
	Кришку під'єднано неправильно	Під'єднайте кришку правильно
Вода у кришці (з коробкою швидкостей)	Кришку (з коробкою швидкостей) було випадково занурено у воду або покладено в посудомийну машину	Вийміть гумову пробку з муфти моторного блоку. Злийте воду. Вставте пробку назад. Обережно: присутність води у кришці (з коробкою швидкостей) призведе до пошкодження пристрою. Надання тут способу видалення води не означає, що кришку (з коробкою швидкостей) можна спеціально мити в посудомийній машині
Вода в одному з інструментів (тістомісі, місильному гаку, ножі або тримачі диска)	Інструмент негерметичний	Зверніться в сервісний центр компанії Braun для його заміни

دليل استكشاف الأخطاء وإصلاحها

المشكلة	الأسباب المحتملة	الحل
الخلاط اليدوي لا يعمل.	لا توجد طاقة كهربائية	تحقق من توصيل الجهاز بالكهرباء. تحقق من المنصهر/قاطع الدائرة في منزلك. إذا لم يُجدِ أي شيء مما سبق نفعًا، فاتصل على خدمة Braun.
ضوء زر الأمان يضيء بلون أحمر ثابت وتومض أضواء محدد imode جميعها	لقد ارتفعت درجة حرارة الجهاز عن الحد المسموح	دع الجهاز يبرد لمدة ساعة واحدة. يكون جاهزًا للاستخدام مرة أخرى عندما يتوقف ضوء محدد imode عن الوميض ويومض ضوء زر الأمان.
لا يمكن إغلاق الغطاء (مزود بصندوق تروس) بالكامل	الطعام محصور بين وعاء 'FPXL والغطاء (مزود بصندوق تروس)	افتح الغطاء (مزود بصندوق تروس) وقم بإزالة بقايا الطعام
	لا يتم إدراج الأداة في وعاء FPXL بالكامل	اقلب الأداة باليد مع الضغط لأسفل قليلاً، حتى يتم قفلها في مكانها
	القطّاعة فقط: القطّاعة غير متصلة بلوحة الحماية من الرذاذ أو غير متصلة بشكل صحيح	قم بتوصيل القطّاعة بلوحة الحماية من الرذاذ قبل وضع الغطاء (مزود بصندوق تروس) في وعاء FP (لاحظ الرموز للمحاذاة الصحيحة)
	القطّاعة فقط: القطّاعة مسدودة بسبب بقايا الطعام الموجودة في شبكة التقطيع	افتح القطّاعة وقم بإزالة الطعام من الشبكة
	قم بتوصيلها بشكل صحيح	متصلة بشكل صحيح
الماء في واحدة من الأدوات (أداة العجين، خُطّاف العجن، الشفرة أو محور القرص)	تم غمر الغطاء (مزود بصندوق تروس) في الماء أو وضعه في غسالة الصحون	أزِل السدادة المطاطية بداخل قارنة جزء الموتور. قم بتصريف الماء. استبدل السدادة. تحذير: سوف يعمل الماء في الغطاء (مزود بصندوق تروس) على إتلاف الجهاز. لذلك يجب عدم استخدام هذه الطريقة الموضحة عمدًا لوضع الغطاء (مزود بصندوق تروس) في غسالة الصحون
يعرض النور الدليلي لونًا أحمر ثابتًا	تسرب بالأداة المتضررة	اتصل بمركز خدمة Braun للاستبدال

- تأكد من إرفاق الحلقة المطاطية المانعة للانزلاق (11h) أسفل وعاء جهاز تحضير الطعام.

التجميع والتشغيل
- قبل الاستخدام الأول، أخرج الواقي الورقي بعناية من نصل القطع بشفرة القطّاعة (11m) وتخلص منها.
- ضع شفرة القطّاعة في منتصف قاعدة القطّاعة (11n) وقم بلفّها حتى يتم تأمينها في مكانها.
- قم بمحاذاة لوحة الحماية من الرذاذ ووحدة القطّاعة المُجمّعة مع العلامات المحاذية لبعضها البعض وقم بلفّها في اتجاه عقارب الساعة حتى يتم توصيل الوحدات بإحكام.
- ضع وحدة القطّاعة المُجّمعة في الوعاء وضع الغطاء حتى تسمع صوت نقرة عند وضعه في مكانه.
- أدخل جزء الموتور في الوصلة حتى يتم تأمينه.
- وصل الجهاز بقابس الكهرباء وضع الطعام المطلوب تحضيره في أنبوب التغذية.
- شغل الجهاز على وضع التشغيل. لا تلمس أنبوب التغذية أثناء تشغيل الجهاز. استخدم الدافع دائمًا لتلقيمه بالطعام.
- وبعد الاستخدام، افصلي الطاقة واضغطي على أزرار التحرير EasyClick Plus لفصل جزء الموتور.
- اضغط مزلاج الغطاء (11e) لرفع الغطاء لأعلى. ثم افصل الغطاء من لوحة الحماية من الرذاذ.
- لفك وحدة القطّاعة، أدر لوحة الحماية من الرذاذ في اتجاه عقارب الساعة حتى يفتح القفل.
- قم بإزالة شفرة القطّاعة بعناية عن طريق لفّها ورفعها لأعلى.
- اقلب قاعدة القطّاعة رأسًا على عقب واستخدم دافعة التنظيف (11o) لإزالة أي بقايا.

خطوات للحصول على أفضل النتائج
- يجب أن يبرد الطعام المطهو قبل التقطيع إلى مكعبات، لأن النتائج ستكون أكثر ثباتًا وأفضل.
- يمكن تحضير الجبن متوسط الصلابة مثل إمنتال؛ ولا يمكن تحضير الجبن الناعم جدًا أو شديد الصلابة مثل جبن غاودا الجديد أو الموزاريلا أو البارميزان.
- إذا كنت تقوم بتحضير الأطعمة المختلفة في الوقت نفسه، فابدأ دائمًا بالأكثر نعومة واترك الأصلب للنهاية. بهذه الطريقة يمكنك تحضير جميع الأطعمة دون تنظيف الشبكة بينها.
- القطّاعة غير مناسبة لتحضير اللحوم النيئة.
- قم بتقشير الخضروات (خاصة البطاطا والخضروات ذات القشرة الخارجية الصلبة مثل القرع) قبل التحضير. بخلاف ذلك يمكن أن تعلق القشور الخارجية في شبكة التقطيع، مما يزيد من جهود التنظيف.

تحذير
- الشفرات حادة للغاية. فقط تعامل مع الأجزاء من خلال المكونات البلاستيكية.
- لا تستخدم ملحق جهاز تحضير الطعام مع القطّاعة لتحضير الأطعمة الصلبة للغاية، مثل البندق غير المقشر أو مكعبات الثلج أو حبوب القهوة أو الحبوب أو الأعشاب القوية مثل جَوزُ الطِّيب. قد يؤدي تحضير هذه الأطعمة إلى تلف الشفرات.
- قم بتفريغ الوعاء قبل امتلائه بالكامل.
- بعد تحضير الأطعمة الدهنية، يمكن أن تصبح شفرة القطّاعة زلِقة. توخ الحذر عند إزالتها.
- لا يمكن استخدام دافعة التنظيف إلا من الجانب السفلي لقاعدة القطّاعة. يمكن أن يتسبب الاستخدام من الأعلى في كشط القطع البلاستيكية على دافعة التنظيف.
- لا تضع وعاء جهاز تحضير الطعام أبدًا في فرن الميكروويف. يتبع الحد الأقصى لمقدار المعالجة الشكل التوجيهي لأوعية مملوءة 5 مرات.
- قبل متابعة المعالجة، دع الجهاز يبرد لمدة 30 دقيقة.

مثال لوصفة: سلطة «أوليفير»
6 ثمرات بطاطا مسلوقة ومُبردة
150 جرام من النقانق المطهوة
6 بيضات مسلوقة جيدًا
2 جزرة مسلوقة
4 ثمرات من الخيار
1 علبة من البازلاء
400 جرام من المايونيز
200 جرام من الكريمة الحامضة
البقدونس والشبت
ملح وفلفل للطعم
- قم بتقطيع البيض والنقانق المطهوة والجزر والخيار والبطاطا إلى مكعبات بأقصى سرعة.
- تُخلط جميع المكونات المُقطعة في شكل مكعبات مع البازلاء في وعاء السلطة.
- يُتبّل المزيج حسب الرغبة مع الملح والفلفل والبقدونس والشبت ويُضاف إليه صلصة من المايونيز والكريمة الحامضة.

الرعاية والتنظيف (H)

- نظّف دائمًا الخلاط اليدوي والملحقات المناسبة جيدًا عند الاستخدام لأول مرة وبعد كل استخدام بالماء والمنظفات.
- افصل الطاقة عن الخلاط اليدوي قبل التنظيف.
- لا تغمر جزء الموتور (4) و علبة تروس السرعة (8a , 9a , 11a) في الماء أو أي سائل آخر نظف باستخدام قطعة قماش مبللة فقط.
- يمكن شطف الغطاء (10a) تحت الماء الجاري. لا تغمره بالماء، ولا تضعه في غسالة أطباق.
-
- لتنظيفٍ أفضل، يُمكن تفكيك الحامل للتخزين.
- يمكن تنظيف باقي الأجزاء في غسالة الأطباق. لا تستخدم المنظفات الكاشطة التي يمكن أن تخدش السطح.
-
- „يمكن إزالة الحلقات المطاطية المنزلقة من أسفل الأوعية لتنظيفها بطريقة أفضل.“
- عند تحضير الأطعمة التي تحتوي على أصباغ مرتفعة (على سبيل المثال، الجزر أو الكركم)، فقد يزول لون الأجهزة الملحقة. ادهن هذه الأجزاء بزيت خضروات قبل غسلها.

الضمان والخدمة

للحصول على معلومات تفصيلية، انظر نشرة الضمان والخدمة المنفصلة أو تفضل بزيارة .www.braunhousehold.com

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

التجميع والتشغيل
- ضع أداة العجين / خُطّاف العجن في منتصف الوعاء (11g). اضغط عليها لأسفل وقم بلفّها حتى يتم تأمينها في مكانها.
- املأ الوعاء بالدقيق (بوزن 500 جرام كحدٍ أقصى) ثم أضف المكونات الأخرى باستثناء السوائل.
- شغل الجهاز على أقصى سرعة.
- أضف السوائل من خلال أنبوب التغذية أثناء تشغيل الموتور.

ملاحظة: أقصى زمن للعجن هو: دقيقة واحدة - ثم اترك الموتور يبرد لمدة 10 دقائق.

مثال لوصفة: عجينة البيتزا
500 جرام دقيق عادي
1 ملعقة ملح
1 ملعقة طعام خميرة جافة
10 ملاعق زيت زيتون
300 مللي ماء (فاتر)
- ضع جميع المكونات باستثناء الماء داخل الوعاء وابدأ العجن.
- أضف المياه من خلال أنبوب التغذية أثناء تشغيل الموتور.

مثال لوصفة: الفطائر الحلوة
500 جرام دقيق عادي
340 جرام زبدة غير مملحة (مجمدة/صلبة، قطع صغيرة)
160 جرام سكر
2 سكر فانيليا
2 بيضة صغيرة
2 قَرصة ملح بأطراف الأصابع
- ضع الزبدة والسكر داخل الوعاء وابدأ العجن. للحصول على نتائج جيدة، استخدم زبدة مجمدة.
- أضف الدقيق وباقي المكونات.
- ستصبح العجينة ناعمة جدًا من خلال العجن. أوقف العجن بعد فترة قصيرة من تشكل العجينة إلى كرة.
- اترك العجين يبرد في الثلاجة لمدة نصف ساعة قبل المتابعة.

مثال لوصفة FPXL: عجينة البانكيك السائلة
500 جرام دقيق عادي
200 جرام سكر
200 جرام زبدة غير مملحة
3 بيضات
1 سكر فانيليا
1 مسحوق خَبز
200 مللي حليب
- أضف الدقيق وجميع المكونات الأخرى باستثناء الحليب في الوعاء وابدأ العجن.
- أضف الحليب تدريجيًا أثناء العمل حتى تتشكل كتلة موحدة.

مثال لوصفة قطّاعة: عجين حلو
500 جرام دقيق عادي
80 جرام سكر
80 جرام زبدة غير مملحة
1 بيضة
7 جرام خميرة
375 مللي حليب
- أضف الدقيق وجميع المكونات الأخرى باستثناء الحليب في الوعاء وابدأ العجن.
- أضف الحليب تدريجيًا أثناء العمل حتى يتم عجن كتلة العجين ببطء حتى تشكل كرة لا تلتصق بالوعاء.
- اترك العجين يختمر في مكان دافئ لمدة ساعتين.

(F) الشرائح / التقطيع / جوليان / أصابع البطاطا المقلية

استخدم أدوات الشرائح الناعمة والخشنة (i) لتقطيع الفواكه الطازجة والخضروات إلى شرائح ناعمة ورقيقة مثل الخيار والبصل وعش الغراب والتفاح والجزر والفجل والبطاطا والكوسا والكرنب.

استخدم ملحقات التقطيع الناعمة والخشنة (ii) لتقطيع الطعام مثل التفاح والجزر والبطاطس والشمندر والكرنب والجبن الصلب (مثل جبن البرميجان).

استخدم أداة جوليان (iii) لقطع الفاكهة والخضروات إلى جوليان.

استخدم قرص تقطيع البطاطا المقلية (11q) لإعداد أصابع البطاطا المقلية.

راجع دليل التحضيرو F للسرعات المُوصى بها.

التجميع والتشغيل
- قفم بالوصول إلى فتحات حامل المُلحق (11p) أو قرص تقطيع البطاطا المقلية (11q) لتوصيل محور القرص (11r) ولفّه إلى اليسار، حتى يتم تأمينه.
- للحصول على شرائح وقطع صغيرة، ضع مُلحق ما بداخل حامل المُلحق (11p) وأطبقه في مكانه. تأكد من إدخال المُلحق بالكامل في حامل المُلحق وعدم وجود إزاحة. ضع حامل المُلحق المُجّمع أو قرص تقطيع البطاطا المقلية في منتصف الوعاء ولفّه حتى يتم تأمينه في مكانه.
- أدخِل لوحة الحماية من الرذاذ (11f) في الوعاء وضع الغطاء (11a) حتى يتم تركيبه بإحكام وتسمع صوت نقرة.
- أدخل جزء الموتور في الوصلة حتى يتم تأمينه.
- وصل الجهاز بقابس الكهرباء وضع الطعام المطلوب تحضيره في أنبوب التغذية.
- للحصول على أفضل نتائج لأصابع البطاطا المقلية، ضع بطاطات 4-3(حسب الحجم) في أنبوب التغذية للغطاء أثناء إيقاف تشغيل الموتور.
- شغل الجهاز على وضع التشغيل. لا تلمس أنبوب التغذية أثناء تشغيل الجهاز. استخدم الدافع دائمًا لتلقيمه بالطعام.
- وبعد الاستخدام، افصلي الطاقة واضغطي على أزرار التحرير EasyClick Plus لفصل جزء الموتور.
- اضغط مزلاج الغطاء (11e) لرفع الغطاء لأعلى. ثم افصل الغطاء من لوحة الحماية من الرذاذ.
- قم بإخراج حامل المُلحق أو قرص تقطيع البطاطا المقلية بحرص قبل سكب المحتويات من الوعاء. لإزالة حامل المُلحق أو قرص تقطيع البطاطا المقلية، لفّه قليلاً ثم أخرجه للوصول إلى الثقوب بالأصابع
- لإزالة أداة، ادفعه للأعلى حتى تصل إلى الطرف الناتئ أسفل جانب حامل الأداة.
- يتبع الحد الأقصى لمقدار المعالجة الشكل التوجيهي لأوعية مملوءة 5 مرات.
- قبل متابعة المعالجة، دع الجهاز يبرد لمدة 30 دقيقة.

التقطيع في شكل مكعبات (G)

استخدم القطّاعة لتقطيع الخضروات والفواكه النيئة والمطهوة إلى مكعبات صغيرة، على سبيل المثال للسلطات والشوربات والحلويات.

راجع دليل التحضير G و للسرعات المُوصى بها.

قبل الاستخدام
- أزل البذور والنوى من الفواكه. لا يُسمح بالأطعمة المجمدة منعًا لتلف الشفرات.

- لتشغيل المفرمة، قم بتشغيل الجهاز. أثناء التحضير، امسك جزء الموتور بيد واحدة ووعاء المفرمة باليد الأخرى.
- قم بفرم الأطعمة الصلبة دائمًا بالسرعة الكاملة (مثل جبنة البارميزان).
- عند اكتمال الفرم، افصل الطاقة واضغط على أزرار التحرير EasyClick Plus (5) لفصل جزء الموتور.
- ارفع الغطاء لأعلى. قم بإخراج الشفرة بحرص قبل سكب المحتويات من الوعاء. لإزالة الشفرة، لفها قليلًا ثم اسحبها.

تحذير
- لا تستخدم ملحق المفرمة لتحضير الأطعمة الصلبة للغاية مثل البندق غير المقشر أو مكعبات الثلج أو حبوب القهوة أو الحبوب أو الأعشاب القوية مثل جَوزُ الطِّيب. قد يؤدي تحضير هذه الأطعمة إلى تلف الشفرات.
- يُسمح فقط لملحق المفرمة «cm» (10) ذي شفرة الثلج الخاصة (10 c) بتكسير مكعبات الثلج.
- إذا كنت تستخدم الجهاز لهرس طعام ساخن، فتأكد من أن السائل لا يغلي. اترك الطعام الساخن يبرد قليلاً لتجنب مخاطرة التعرض للحرق
- لا تضع أوعية المفرمة أبدًا في فرن الميكروويف.

«hc» مثال لوصفة: عسل الأراسية (مثل فطائر محلاة مضغوطة أو مفرودة) مفرودة)
50 جرام أراسية
75 غرام عسل صافي
70 مللي ماء (بنكهة الفانيلا)
- املأ وعاء المفرمة «ch» بالأراسية والعسل الكريمي.
- خُزن في درجة حرارة تبلغ 3 درجات مئوية في الثلاجة لمدة 24 ساعة.
- أضف 70 مللي ماء (بنكهة الفانيلا).
- قم بالخلط لمدة 1,5 ثواني بأقصى سرعة. (ضغطة كاملة على مفتاح السرعة الذكي).

ق اختياري متوفر في مركز خدمة) «hc» استخدام ملحق المفرمة الخاص بك؛ ولكن غير متوفر في كل الدول). Braun

ملحق جهاز تحضير الطعام XL مع قطّاعة

ممكن استخدام ملحق جهاز تحضير الطعام مع مقطع المكعبات (11) في:
- التقطيع والمزج وخلط عجينة البانكيك السائلة؛
- عجن العجين وإعداد عجينة البانكيك السائلة، استنادًا إلى 500 جرام من الدقيق كحد أقصى (عجينة البانكيك السائلة ممكنة فقط مع الطُرز التي تحتوي على أداة العجين (11k)؛
- الشرائح والتقطيع وجوليان وأصابع البطاطا المقلية.
- تقطيع في شكل مكعبات.

الفرم (E)
باستخدام الشفرة (11i) يمكنك فرم اللحم والجبن الصلب والبصل والأعشاب والثوم والخضروات والخبز والمكسرات والبندق.

راجع دليل التحضير هـ لأقصى الكميات والفترات الزمنية المُوصى بها والسرعات.

قبل الاستخدام
- قم بتقطيع الطعام مسبقًا إلى قطع صغيرة لتقطيع أسهل.
- أزل أية عظام وأنسجة وغضاريف من اللحم لتساعد في حماية الشفرات من التلف.
- أزل السيقان من الأعشاب والقشور والنوى.
- تأكد من إرفاق الحلقة المطاطية المانعة للانزلاق (11h) أسفل وعاء جهاز تحضير الطعام.

التجميع والتشغيل
- أزل غطاء شفرة التقطيع (11j) بحرص من الشفرة.
- تُعتبر الشفرة (11i) حادة للغاية! لا تمسك الشفرة إلا من الجزء البلاستيكي العلوي واستخدمه بحرص.
- املأ الوعاء بالطعام. قم بإدراج لوحة الحماية من الرذاذ (11g). لإغلاق الغطاء، لفه في اتجاه عقارب الساعة حتي يدخل المزلاج وتسمع صوت نقرة.
- املأ الوعاء بالطعام. قم بإدراج لوحة الحماية من الرذاذ (11f).
- ومن ثم ضع الغطاء (11a) حتى يتم تركيبه بإحكام وتسمع صوت نقرة.
- أدخل جزء الموتور (4) في الوصلة (11b) حتى تُغلق.
- وصل الجهاز وأدخل الدافع (11c) في أنبوب التغذية (11d).
- لتشغيل جهاز تحضير الطعام، قم بتشغيل الجهاز. أثناء التحضير، امسك جزء الموتور بيد واحدة ووعاء جهاز تحضير الطعام من المقبض.
- عند اكتمال الفرم، افصل الطاقة واضغط على أزرار التحرير EasyClick Plus (5) لفصل جزء الموتور.
- اضغط مزلاج الغطاء (11e) لرفع الغطاء لأعلى. ثم افصل الغطاء من لوحة الحماية من الرذاذ.
- قم بإخراج الشفرة بحرص قبل سكب المحتويات من الوعاء. لإزالة الشفرة وإلغاء تأمينها، لفّها قليلاً ثم اسحبها.

تحذير
- لا تستخدم ملحق جهاز تحضير الطعام لفرم الأطعمة الصلبة للغاية، مثل البندق غير المقشر أو مكعبات الثلج أو حبوب القهوة أو الحبوب أو الأعشاب القوية مثل جَوزُ الطِّيب. قد يؤدي تحضير هذه الأطعمة إلى تلف الشفرات.
- لا تضع وعاء جهاز تحضير الطعام أبدًا في فرن الميكروويف.

باستخدام الشفرة (11i)، يمكنك أيضًا خلط عجينة البانكيك السائلة بكمية دقيق لا تزيد عن 500 جرام.

مثال لوصفة: عجينة البان كيك
750 مللي حليب
500 جرام دقيق عادي
4 بيضات
- اسكب الحليب في الوعاء، ثم أضف الدقيق وأخيرًا البيض.
- باستخدام السرعة الكاملة، اخلط العجينة حتى تصبح لينة.

يجب عدم إعداد عجائن البانكيك السائلة أو عجائن الخبز السميكة باستخدام السكين. استخدم أداة العجين أو خُطّاف العجن (11k/11i) من أجل عجائن البانكيك السائلة أو عجائن الخبز السميكة.

أداة العجين وخُطّاف العجن (E)
ينطبق الشكل (E) أيضًا (حسب الطراز) لاستخدام أداة العجين (11k) وخُطّاف العجن (11l).

تعتبر أداة العجين مثالية للعجن وخلط العجائن المختلفة مثل الخميرة أو الفطائر وخلط المخاليط الإسفنجية.

يُعتبر خطاف العجن مثاليًا لأنواع العجن الخفيف المختلفة مثل عجينة الخمير أو الفطائر.

راجع دليل التحضير فيما يتعلق بالعجن ولمعرفة الكميات القصوى والفترات الزمنية المُوصي بها والسرعات E.

- وبعد الاستخدام، افصل الطاقة واضغط على أزرار التحرير EasyClick Plus لفصل جزء الموتور. ثم اسحب الخفاق خارج علبة تروس السرعة.
- لا تشغل الجهاز بشكل مستمر لأكثر من 3 دقيقة.
- اترك الجهاز يبرد لمدة 3 دقائق قبل استمرار التحضير.

خطوات للحصول على أفضل النتائج
- حَرِك الخفاق في اتجاه عقارب الساعة أثناء مسكه بميل طفيف.
- لتفادي تطاير المكونات، قم بالتشغيل ببطء واستخدم ملحق الخفق في حاويات أو أوعية عميقة.
- ضع الخفاق في وعاء ثم شَغِل الجهاز فقط.
- تأكد دائمًا من نظافة الخفاق ووعاء الخلط وخلوهما من الدهون قبل خفق بياض البيض. اخفق ما يصل إلى 4 بياض بيض.

مثال لوصفة: القشدة المخفوقة
400 مللي كريمة مبردة (تحتوي بحد أدنى على 30 % من الدهون، 8 - 4 درجة سليزيوس)
- ابدأ بسرعة منخفضة (بالضغط الخفيف على المفتاح) ثم زود السرعة (بالضغط أكثر على المفتاح) أثناء الخفق.
- استخدم دائمًا كريمة مبردة نقية لتحقيق حجم أكبر والحصول على مزيد من الاستقرار عند الخفق.

ملحق الهرس (C)

يمكن استخدام ملحق الهرس لهرس الخضروات والفواكه المطبوخة مثل البطاطا والبطاطا الحلوة والطماطم والخوخ والتفاح.

قبل الاستخدام
- لا تهرس الطعام الصلب أو غير المطهو، لأن هذا قد يتسبب في تلف الوحدة.
- قم بتقشير وإزالة أية نوايا أو أجزاء صلبة؛ قم بطهي وتجفيف الفواكه/ الخضروات ثم هرسها.

التجميع والتشغيل
- ثبت علبة تروس السرعة (9a) في العمود (9b) من خلال لفه في اتجاه عقارب الساعة حتى يتم تأمينه في مكانه.
- اقلب ملحق الهرس من أعلى إلى أسفل وقم بتركيب المقلب (9c) في الفتحة المركزية ولفه عكس اتجاه عقارب الساعة لتثبيته. (إذا لم يتم تركيب علبة تروس السرعة بشكلٍ صحيح، فإن المقلب لن يكون مستقرًا بأمان في مكانه).
- قم بمحاذاة ملحق الهرس المُجّمع مع جسم الموتور واضغط على الجزئين معًا. وصل الجهاز بالقابس.
- قم بغمر ملحق الهرس داخل المكونات وقم بتشغيل الجهاز.
- من خلال حركة لطيفة من الأعلى إلى الأسفل، قم بتحريك ملحق الهرس خلال المكونات حتى تصل إلى درجة الهرس المطلوبة.
- قم بتحرير مفتاح السرعة الذكي وتأكد من أن ملحق الهرس توقف تمامًا عن الدوران قبل إزالته من الطعام.
- بعد الاستخدام، قم بفصل الجهاز. قم بفك المقلب (9c) عن طريق لفه في اتجاه عقارب الساعة.
- اضغط على أزرار التحرير EasyClick Plus لفصل ملحق الهرس من جزء الموتور. افصل علبة تروس السرعة من العمود عن طريق لفه عكس اتجاه عقارب الساعة.

تحذير
- لا تستخدم ملحق الهرس في طنجرة على نار مباشرة.
- ارفع الطنجرة دائمًا من على النار واتركها لتبرد قليلًا.
- ضع الطنجرة أو الوعاء على مكان مستقر وسطح مستوٍ وقم بدعمه من خلال مسكه بيدك الحرة.
- لا تترك ملحق الهرس بجانب إناء الطهي أثناء الاستخدام أو بعده. استخدم سكين لنزع الطعام الزائد.
- للحصول على أفضل النتائج عند الهرس، لا تملأ الطنجرة أو الوعاء لأكثر من نصفها بالطعام.
- لا تشغل الجهاز بشكل مستمر لأكثر من 1 دقيقة.
- اترك الجهاز يبرد لمدة 4 دقائق قبل استمرار التحضير.

مثال لوصفة: بطاطا مهروسة
1 كجم بطاطا مطبوخة
200 مللي حليب دافئ
- ضع البطاطا في وعاء وقم بالهرس لمدة 30 ثانية (3/4 ضغطة على مفتاح السرعة الذكي)
- أضف الحليب. تابع الهرس لمدة 30 ثانية أخرى.

ملحق المفرمة (D)

تُعد المفرمة (10) هي الأفضل لفرم الجبن الصلب والبصل والأعشاب والثوم والخضروات والخبز والمكسرات والبندق.

أمّا للمفرمة «mc» فلا تتجاوز كمية المكونات لأعلى من خط الحد الأقصى.

أمّا للمفرمة «mc» و«hc» فلا تتجاوز كمية المكونات لأعلى من خط الحد الأقصى.

تأكد من عدم تجاوز كمية المكونات أعلى من الحد الأقصى للمفرمة ch»». أقصى زمن تشغيل للمفرمة «ch» هو: دقيقة واحدة للكميات الكبيرة من المكونات الرطبة، 30 ثانية للمكونات الجافة أو الصلبة.
ملاحظة: اترك فاصلاً زمنيًا لا يقل عن 3 دقائق قبل التشغيل مرة أخرى (لمنع حدوث أي أعطال). الإيقاف الفوري للتحضير عند انخفاض سرعة الموتور و/أو عند حدوث اهتزازات قوية.

راجع دليل التحضير د لأقصى الكميات والفترات الزمنية المُوصى بها والسرعات.

قبل الاستخدام
- قم بتقطيع الطعام مسبقًا إلى قطع صغيرة لتقطيع أسهل.
- أزل أية عظام وأنسجة وغضاريف من اللحم لتساعد في حماية الشفرات من التلف.
- تأكد من إرفاق الحلقة المطاطية المانعة للانزلاق (10e) أسفل وعاء المفرمة.

التجميع والتشغيل
- أزل الغطاء الواقي من الشفرة بحرص.
- تُعتبر الشفرات (10b/ 10c) حادة للغاية! لا تمسك الشفرة دائمًا إلا من الجزء البلاستيكي العلوي واستخدمهم بحرص.
- عُتبر الشفرة (10d) حادة للغاية! لا تمسك الشفرة إلا من الجزء البلاستيكي العلوي واستخدمها بحرص.
- املأ المفرمة بالطعام وضع عليه الغطاء (10a).
- لتكسير الثلج استخدم شفرة الثلج الخاصة (10c).
- لتحقيق نتائج جيدة، ضع ما يصل إلى 5 مكعبات من الثلج في المفرمة «mc» وافرمها لمدة 15-10 ثانية.
- قم بمحاذاة المفرمة مع جزء الموتور (4) واضغطهما معًا.

طريقة استخدام الجهاز

مفتاح السرعة الذكي لسرعات مختلفة

بضغطة واحدة، تصل إلى جميع السرعات. وكلما ضغطت أكثر، تصل إلى سرعة أعلى. وكلما ارتفعت السرعة، كلما حصلت على نتائج فرم وخلط أكثر دقة وسرعة.

التشغيل بيدٍ واحدة: يتيح لك مفتاح السرعة الذكي (3) تشغيل الجهاز والتحكم في السرعة بيدٍ واحدة.

تشغيل خلاطك اليدوي

الاستخدام الأول: أزل قفل النقل من جزء الموتور (4) عن طريق سحبه إلى الشريط الأحمر.

التشغيل (A)

يأتي الجهاز مع محدد imode (1) وزر أمان (2) لتحرير مفتاح Smartspeed (3). يُرجى اتباع التعليمات لبدء تشغيل الجهاز:

- من خلال الضغط على الجزء الفضي من الجزء العلوي، يمكنك اختيار نوع واحد من 3 أنواع مختلفة (سرعة مرتفعة، سرعة منخفضة، نبض).
- بمساعدة الأوضاع الثلاثة، يمكنك تحديد كيفية تحضير الطعام. يضيء ضوء محدد imode باللون الأبيض لإظهار الوضع المختار.
- بتمنحك السرعة المرتفعة (1a) السرعة الكاملة المتاحة. وهي الحالة القياسية للوضع.
- تعمل السرعة المنخفضة (1b) على تقليل السرعة حتى إذا قمت بالضغط على مفتاح Smartspeed بالكامل.
- يُمكن استخدام وضع النبضة (1c) لتكسير كميات أكبر من الطعام أو للتحكم في قوام الطعام أثناء الفرم. اضغط على مفتاح deepstramS لفترات قصيرة من التشغيل.
- بعد اختيار الوضع، اضغط على زر الأمان (2) بإبهامك.
- اضغط على مفتاح السرعة الذكي على الفور واضبطه على السرعة المطلوبة. ملاحظة: إذا لم يتم الضغط على مفتاح السرعة الذكي في غضون ثانيتين، فلا يمكن تشغيل الجهاز لأسباب تتعلق بالسلامة. سيومض ضوء زر الأمان باللون الأحمر. لتشغيل الجهاز، ابدأ مرة أخرى مع إجراء الخطوة الأولى. ليس من الضروري أن تجعل زر الأمان مضغوطًا أثناء التشغيل.
- ليس من الضروري أن تجعل زر الأمان مضغوطًا أثناء التشغيل.

حالة الجهاز / التشغيل	نور دليلي
يُعتبر الجهاز جاهزًا للاستخدام.	ضوء زر الأمان يومض باللون الأحمر
يتم تحرير الجهاز (يتم ضغط زر تحرير المفتاح) ويمكن تشغيله	ضوء زر الأمان مطفأ
ينشط الجهاز مرة أخرى إذا تم الضغط على أي زر	وضع الاستعداد بعد 10 دقائق. تنطفئ جميع الأضواء.
لقد ارتفعت درجة حرارة الجهاز عن الحد المسموح. دع الجهاز يبرد لمدة ساعة واحدة. يكون جاهزًا للاستخدام مرة أخرى عندما يتوقف ضوء محدد imode عن الوميض ويومض ضوء زر الأمان.	ضوء زر الأمان يضيء بلون أحمر ثابت وتومض أضواء محدد edomi جميعها

عمود ActiveBlade (B)

يتم تزويد الخلاط اليدوي بعمود ActiveBlade يُمكّن السكينة من أن تمتد إلى قاع الإناء جرسي الشكل. يتم إجراء الضبط تلقائيًا عن طريق الضغط المطلوب في مهام الخلط، خصوصًا بما يتناسب مع خلط الأطعمة الصلبة مثل الفواكه الطازجة والخضروات.

يعتبر أيضًا مناسبًا جدًا لإعداد المغمسات والمرق وإضافات السلطة والصوص وطعام الأطفال بالإضافة إلى المشروبات والعصائر ومخفوقات الحليب.

للحصول على أفضل نتائج للخلط، استخدم أعلى درجات السرعة.

التجميع والتشغيل

- ثبت عمود ActiveBlade (6) بجزء الموتور حتى تسمع صوت نقرة.
- ضع عمود ActiveBlade داخل الخليط ليتم خلطه. ثم شغل الجهاز كما هو موضح أعلاه.
- اخلط المكونات حتى تصل إلى الكثافة المطلوبة من خلال حركة لطيفة من الأعلى إلى الأسفل. سوف يتم الضغط على عمود ActiveBlade وستتمدد الشفرة وفقًا للضغط المُطَبق.
- وبعد الاستخدام، افصل الخلاط اليدوي واضغط على أزرار التحرير EasyClick (5) لفصل عمود الخلط

تحذير

- لا تدع السوائل أو المكونات تتجاوز الخط الأخضر لعمود الخلط.
- إذا كان استخدام الجهاز لإعداد طعام البوريه الساخن في الطنجرة أو الوعاء، فقم بإزالة الطنجرة أو الوعاء من المصدر الساخن وتأكد من أن السائل لا يغلي. اترك الطعام الساخن يبرد قليلاً لتجنب مخاطرة التعرض للحرق.
- لا تترك الخلاط اليدوي يوضع في وعاء ساخن على الموقد عند عدم استخدامه.
- لا تخدش عمود ActiveBlade في قاع الأوعية والأواني.
- لا تشغل الجهاز بشكل مستمر لأكثر من 2 دقيقة.
- اترك الجهاز يبرد لمدة 5 دقائق قبل استمرار التحضير.

مثال لوصفة: المايونيز

250 جرام زيت (زيت عباد الشمس مثلًا)،
بيضة وصفار بيضة أخرى،
1-2 ملعقة طعام خل،
ملح وفلفل للطعم

- ضع جميع المكونات (في درجة حرارة الغرفة) في الدورق بالترتيب المذكور أعلاه.
- ضع الخلاط اليدوي في قاع الدورق. قم بإجراء الخلط بأقصى سرعة حتى يبدأ بالتحول إلى لون الحليب.
- أثناء تشغيل الخلاط اليدوي، ارفع العمود ببطء لأعلى الخليط ثم انزله مرة أخرى لدمج باقي الزيت. ملاحظة: زمن الخلط: تقريبًا 1 دقيقة للسلاطات وما يصل إلى دقيقتين للحصول على مايونيز أثخن (مثل المغمسات).

ملحق الخفق (B)

استخدم الخفاق فقط لخفق القشدة، وضرب بياض البيض وإعداد الكيك الإسفنجي والحلوى الجاهزة.

التجميع والتشغيل

- ثبت الخفاق (8b) بعلبة تروس السرعة (8a).
- قم بمحاذاة جسم الموتور بملحق الخفق المجمّع وادفع القطع معًا حتى تسمع صوت نقرة.

عربي

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

قبل الاستخدام

يُرجى قراءة تعليمات الاستخدام بعناية وبشكل تام قبل استخدام الجهاز والاحتفاظ بها للرجوع إليها في المستقبل. أزل جميع مواد التغليف والملصقات وتخلص منها بشكل مناسب.

تنبيه

- الشفرات حادة للغاية! لتجنب الإصابات، يُرجى التعامل مع الشفرات بحرص شديد.
- يجب توخي الحذر عند التعامل مع شفرات القطع الحادة، وتفريغ الوعاء أثناء التنظيف.
- يمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة الأشخاص ذوي الإعاقات الجسدية أو القدرات النفسية أو العقلية المحدودة أو ممن لديهم خبرة قليلة ومعرفة محدودة، وذلك إذا تم إرشادهم أو تدريبهم على استخدام الجهاز بطريقة آمنة، وإذا كانوا على دراية بالمخاطر التي ينطوي عليها استخدام الجهاز.
- يجب ألا يعبث الأطفال بالجهاز.
- يجب ألا يستخدم الأطفال هذا الجهاز.
- يجب إبقاء الأطفال بعيدًا عن الجهاز وعن سلك التيار الكهربائي الرئيسي الخاص به.
- إذا كان سلك التيار الكهربائي تالفًا، فيجب استبداله بواسطة جهة الصُنع، أو وكيل الخدمة التابع لها، أو بواسطة شخص يتمتع بخبرات فنية مماثلة، وذلك بغرض تفادي أية مخاطر.
- يجب دائمًا إيقاف تشغيل وفصل لجهاز عند تركه دون رقابة وقبل التركيب وحال التجميع والفك والتنظيف والتخزين.
- قبل توصيل الجهاز بمأخذ، يجب التحقق من أن الجهد الكهربائي للتيار لديك يتوافق مع قيمة الجهد الكهربائي المطبوع على الجزء السفلي من الجهاز.
- تم تصميم هذا الجهاز للاستخدام المنزلي فقط ولأغراض تحضير الكميات المنزلية الطبيعية.
- لا تستخدم الجهاز لأي غرض آخر غير الغرض الموضح فى دليل المستخدم. أي سوء استخدام قد يسبب إصابة محتملة.
- لا تستخدم أي جزء من هذا الجهاز داخل الميكروويف.
- يرجى تنظيف كل الأجزاء قبل أول استخدام أو على النحو المطلوب، مع اتباع الإرشادات الموجودة في قسم الرعاية والتنظيف.

الأجزاء والملحقات

1 محدد imode
a سرعة مرتفعة
b سرعة منخفضة
c نبض
2 زر أمان
3 مفتاح سرعة ذكي / سرعات مختلفة
4 جزء موتور
5 أزرار تحرير EasyClick Plus
6 عمود ActiveBlade
7 دورق خلاط
8 ملحق خفق
a علبة تروس السرعة
b خفاق
9 ملحق هرس
a علبة تروس السرعة
b عمود هرس
c مقلب
10 ملحق مفرمة 500 مللي «mc»
a غطاء (مزود بترس)
b شفرة تقطيع
c شفرة تكسير الثلج
d وعاء مفرمة
e حلقة مطاطية مانعة للانزلاق
11 ملحق جهاز تحضير الطعام 12 2000 مل مع قطّاعة «fpl»
a غطاء (مزود بصندوق تروس)
b وصلة جزء الموتور
c دافع
d أنبوب تغذية
e مزلاج الغطاء
f لوحة الحماية من الرذاذ
g وعاء جهاز تحضير الطعام
h حلقة مطاطية مانعة للانزلاق
i شفرة تقطيع
j غطاء شفرة التقطيع
k أداة العجين (FP)
l خُطّاف العجن (القطّاعة)
m شفرة القطّاعة
n قاعدة القطّاعة
o دافعة التنظيف
p خطاف عجن
(i) أداة شرائح
(ii) أدوات التقطيع (ناعمة وخشنة)
(iii) أداة جوليان
q قرص أصابع البطاطا المقلية
r محور القرص
12 حامل للتخزين