

BRAUN

MultiQuick 9



Type HB901AI

Register your product
www.braunhousehold.com/register

Hand blender

- DE** Bitte lesen Sie die Sicherheitshinweise (separate Broschüre) sorgfältig und vollständig, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- EN** Please read safety instructions (separate booklet) carefully and completely before using the appliance.
- FR** Veuillez lire attentivement l'intégralité des instructions de sécurité (livret séparé) avant d'utiliser l'appareil.
- ES** Lea completamente las instrucciones de seguridad (manual separado) con atención antes de utilizar el aparato.
- PT** Leia as instruções de segurança (folheto separado) atentamente e por completo antes de utilizar o aparelho.
- IT** Si prega di leggere attentamente ed integralmente le istruzioni di sicurezza (libretto separato) prima di utilizzare l'apparecchio.
- NL** Lees de veiligheidsaanwijzingen (afzonderlijk boekje) aandachtig en volledig voordat u dit product gebruikt.
- DK** Læs sikkerhedsinstruktionerne (separat hæfte) omhyggeligt og fuldstændigt, før apparatet bruges.
- NO** Les alle sikkerhetsanvisningene grundig før du tar i bruk apparatet.
- SE** Läs igenom säkerhetsanvisningarna (separat häfte) noggrant innan du använder apparaten.
- FI** Lue turvallisuusohjeet (erillinen kirjanen) huolella kokonaan ennen laitteen käyttöä.
- PL** Przed użyciem urządzenia proszę uważnie przeczytać instrukcje bezpieczeństwa (osobna broszura).
- CZ** Přečtěte si pečlivě a kompletně bezpečnostní pokyny (samostatná brožura) před použitím přístroje.
- SK** Kým začnete spotrebič používať, dôkladne si preštudujte bezpečnostné pokyny (samostatná brožúrka).
- HU** Kérjük, hogy a készülék használatá elött olvassa végig figyelmesen a biztonsági utasításokat (külön füzet).
- HR** Molimo vas da prije početka korištenja uređaja pažljivo i u cijelosti pročitate sigurnosne upute (posebna knjižica).
- SL** Pred napravo začnete uporabljati, pozorno in v celoti preberite navodila (ločena knjižica).
- TR** Cihazı kullanmadan önce lütfen güvenlik talimatlarını dikkatle ve tamamen okuyun (ayrı kitapçık).
- RO** Vă rugăm să citiți cu atenție și în întregime instrucțiunile de siguranță (broșură separată) înainte de a utiliza aparatul.
- GR** Μελετήστε με προσοχή όλες τις οδηγίες ασφαλείας (ξεχωριστό φυλλάδιο) προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.
- KZ** Аспапты қолданардың алдында қауіпсіздік бойынша нұсқауларды (бөлек кітапша) зейін қойып түгелдей оқып шығыңыз.
- RU** Перед использованием прибора внимательно полностью прочтите инструкции по технике безопасности (отдельная брошюра).
- UA** Перед використанням пристрою уважно та повністю прочитайте інструкцію з техніки безпеки (окрему брошуру).
- AR** يُرجى قراءة تعليمات الأمان (كتيب منفصل) بعناية وبشكل كامل قبل استخدام الجهاز.

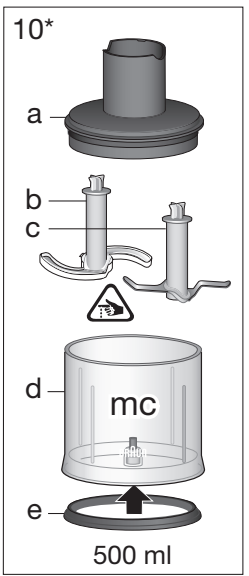
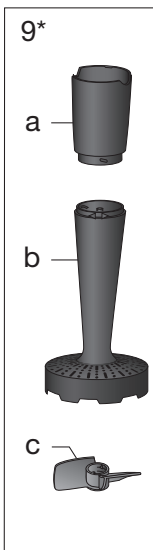
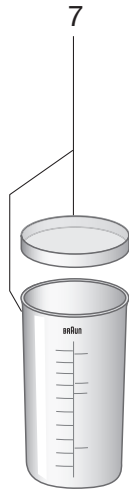
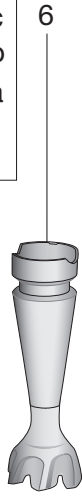
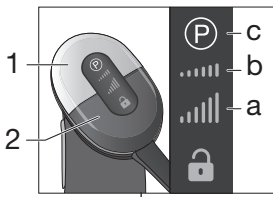
Deutsch	12
English	16
Francais	20
Espanol	24
Portugues	28
Italiano	32
Nederlands	36
Dansk	40
Norsk	44
Svenska	48
Suomi	52
Polski	56
Česky	60
Slovensky	64
Magyar	68
Hrvatski	72
Slovenski	76
Türkçe	80
Romană (RO/MD)	84
Ελληνικά	88
Қазақша	92
Русский	97
Українська	102
عربي	109

© Copyright 2022. All rights reserved
De'Longhi Braun Household GmbH
Carl-Ulrich-Straße 4
63263 Neu-Isenburg/Germany

5722170058/06.22

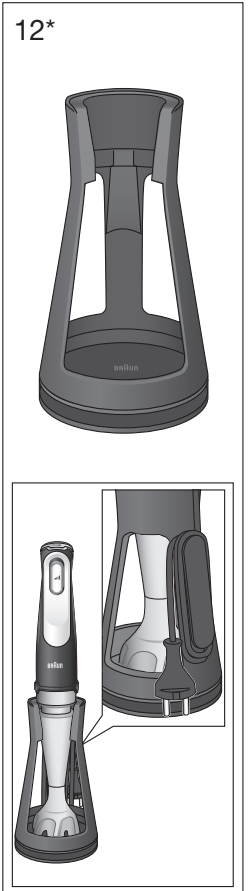
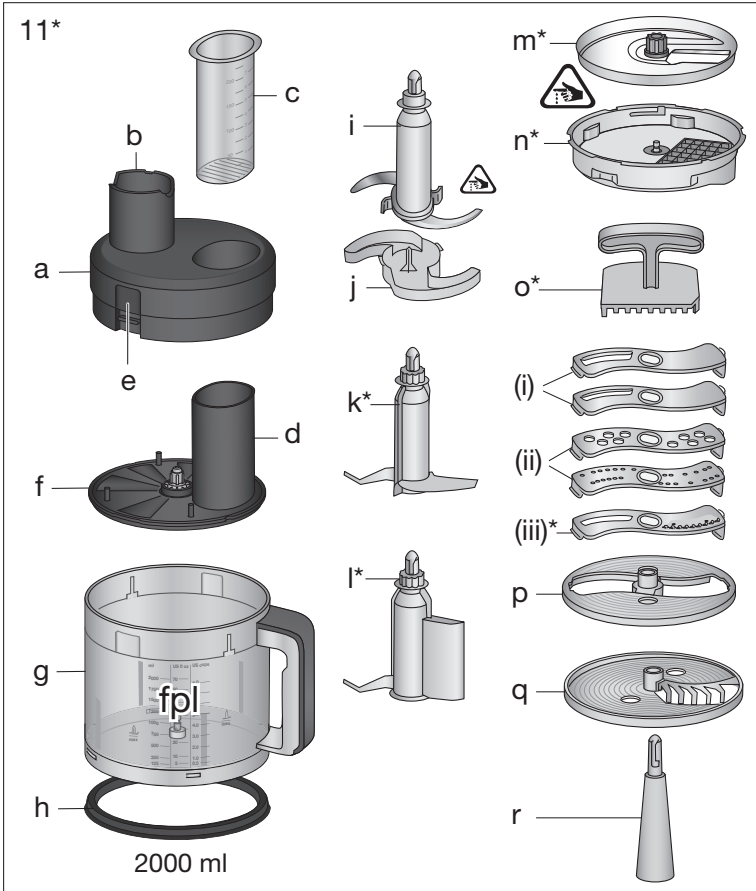
MQ 9175XL-9187XLI-9195XLI INT
DE/UK/FR/ES/PT/IT/NL/DK/NO/SE/FI/PL/CZ/SK/HU/HR/
SI/TR/RO/MD/GR/KZ/RU/UA/AR

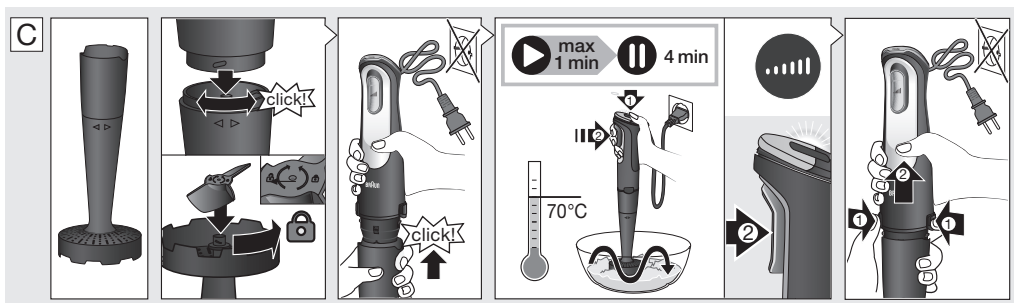
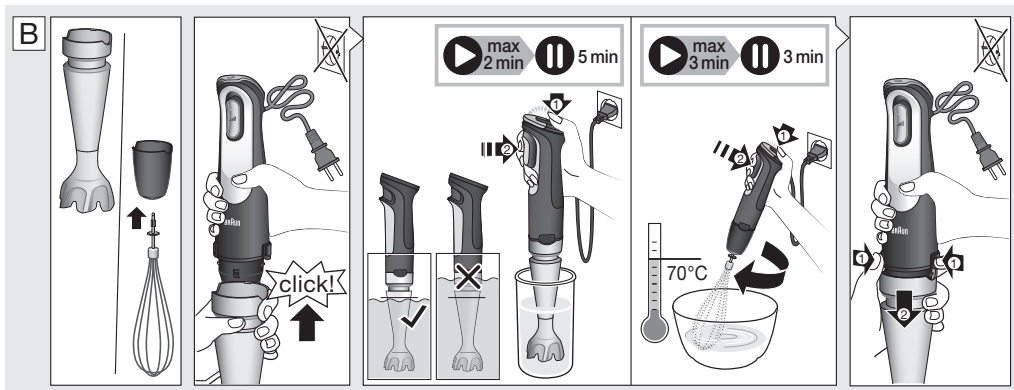
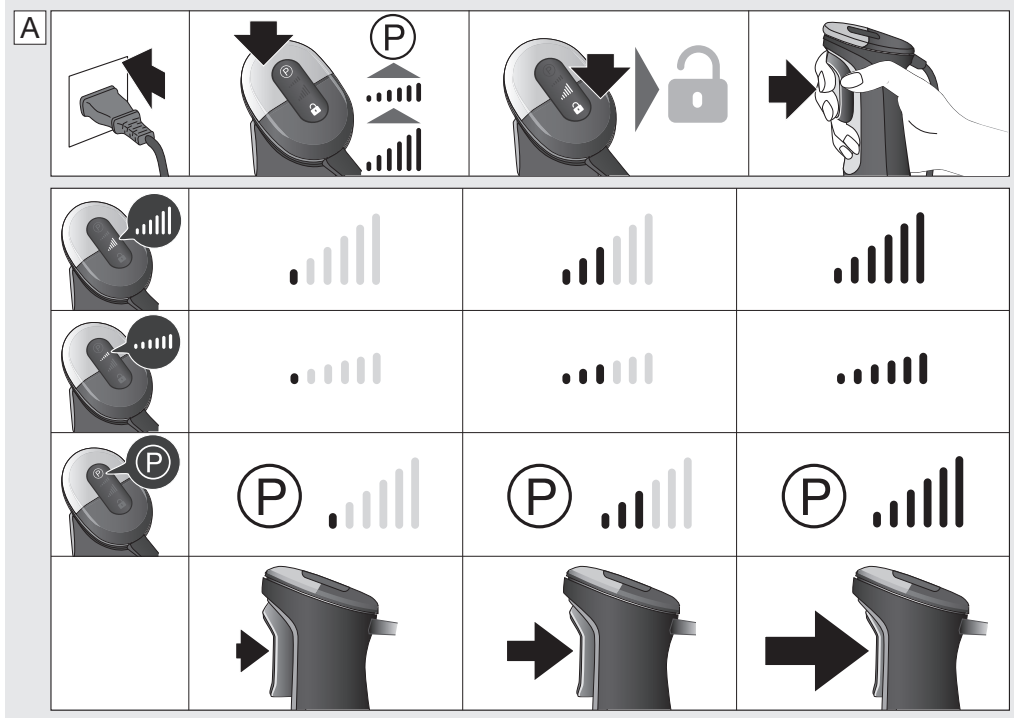




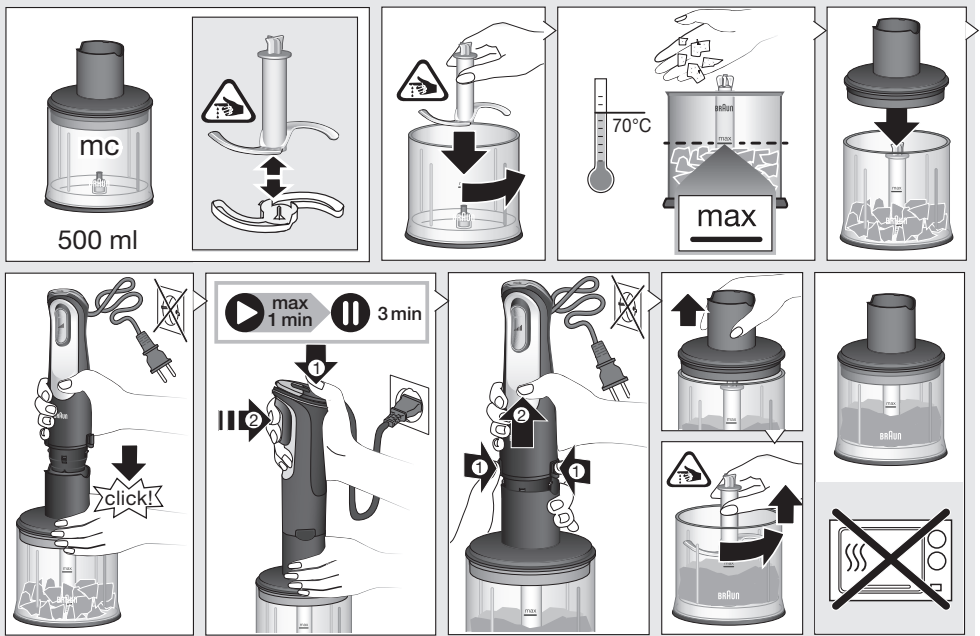
220-240V~ 50/60 Hz 1000-1200W

* certain models only



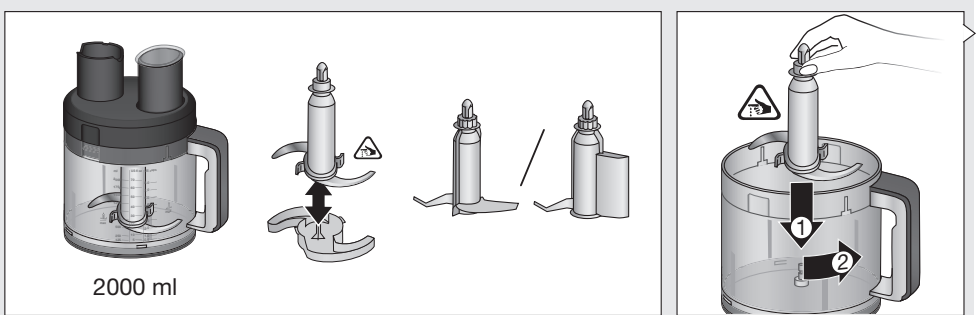


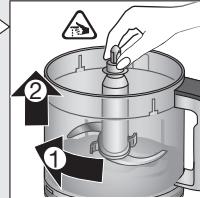
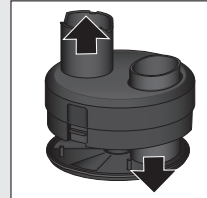
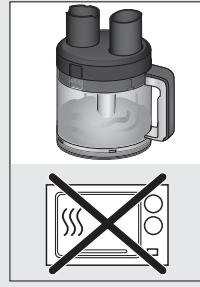
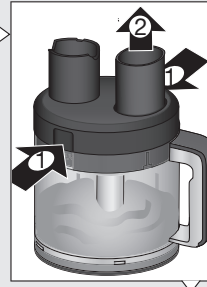
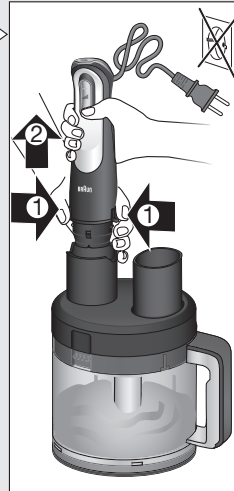
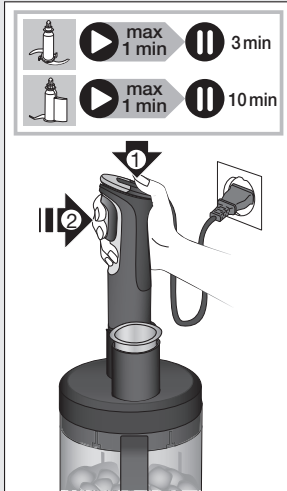
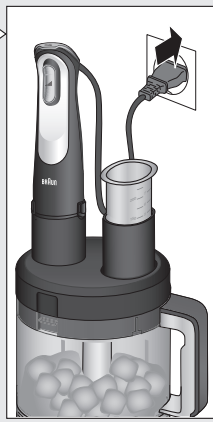
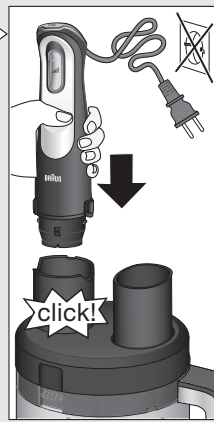
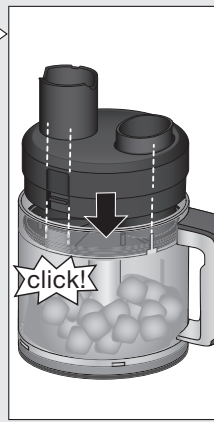
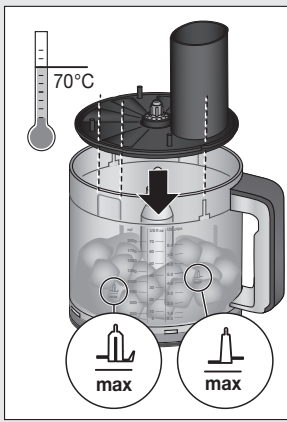
D



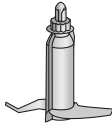
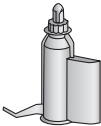










		Parmesan							
	2 cm	2 cm				2 cm			
max.	300 g	200 g	30 g	200 g	20	200 g	250 g	350 g	5
imode									
⌚ sec.	10	15	15x	5	10	10	5	20	10-15

E

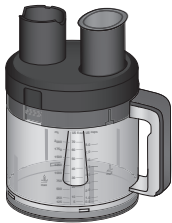




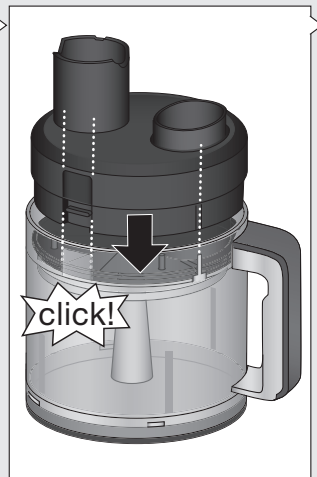
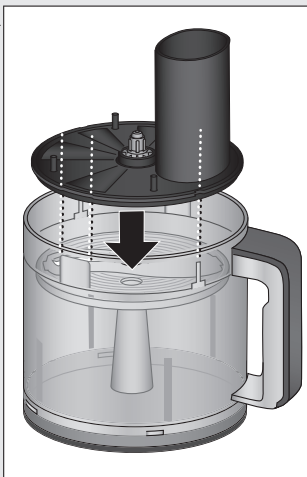
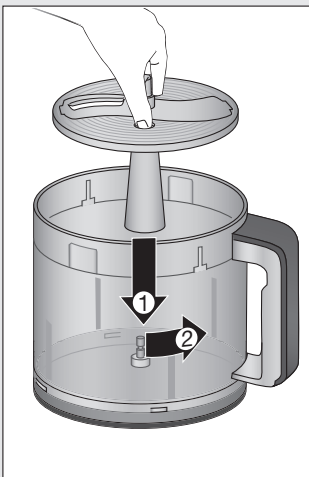
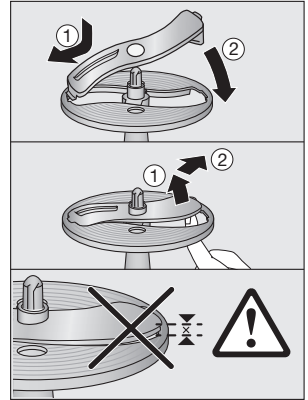
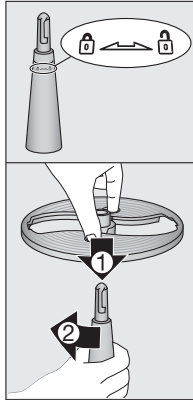
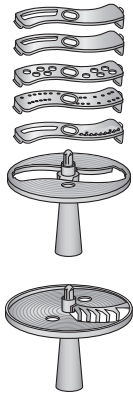
		Parmesan							
	2 cm	2 cm							
max.	700 g	500 g	40 g	4	500 g	600 g	400 g	600 g	600 g
imode									
sec.	15-30	20-60	15	60	10-15	30-60	40	10-15	15

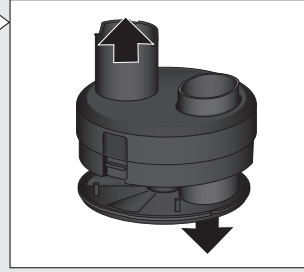
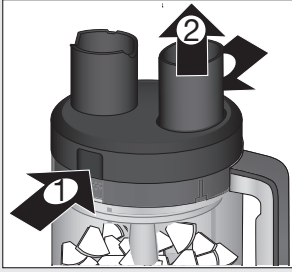
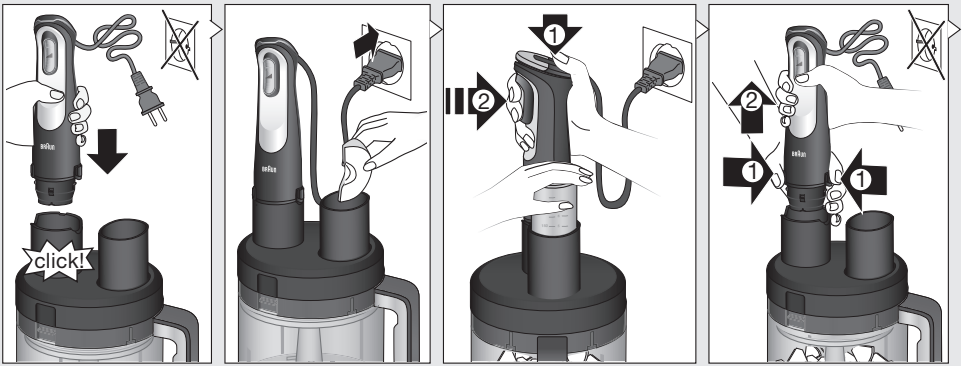
							
							
max.	500 g	500 g	300 g	500 g	500 g	300 g	500 g
imode							
 sec.	60				60		

F



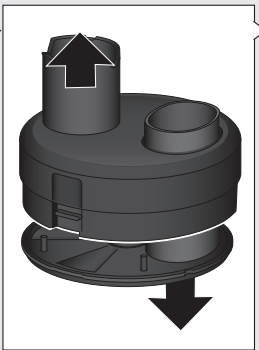
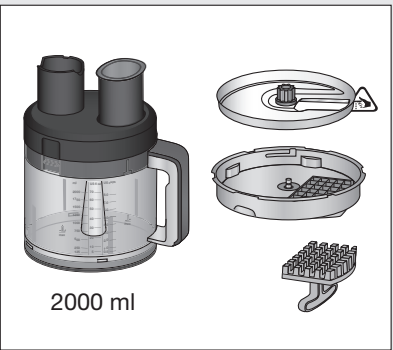
2000 ml

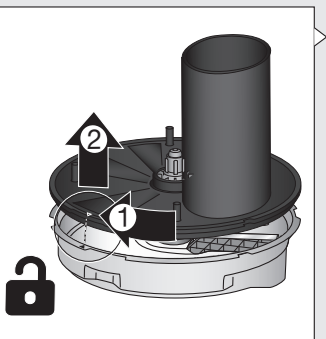
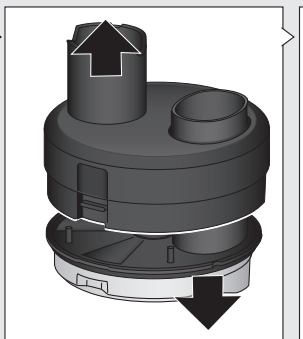
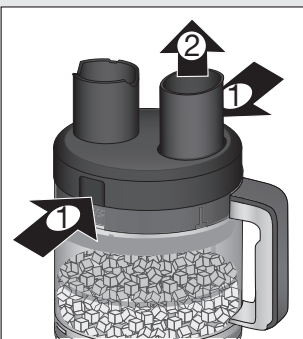
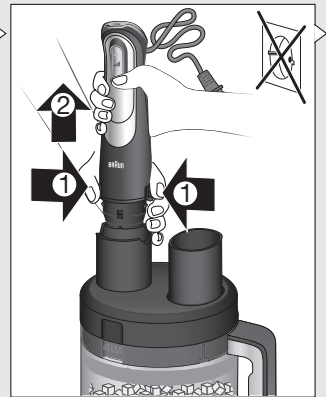
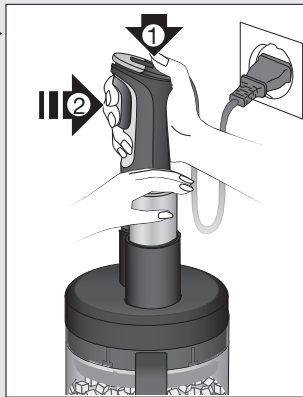
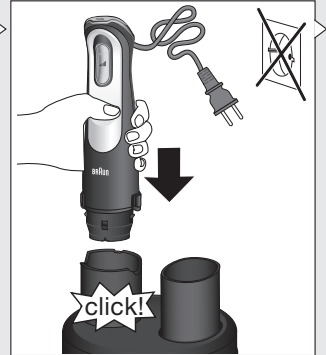
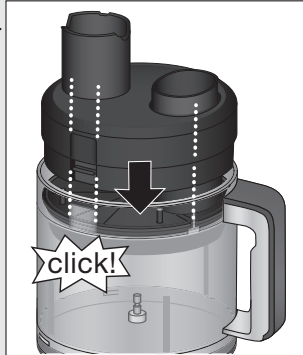
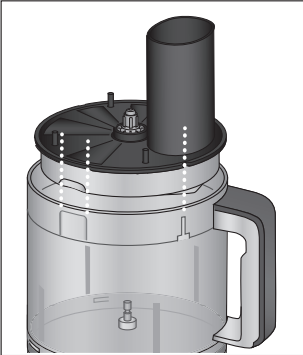
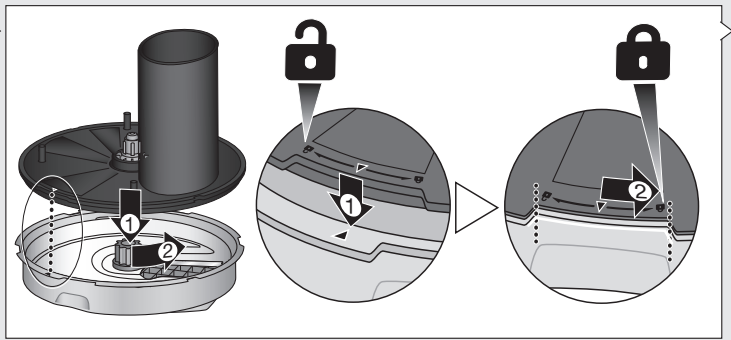
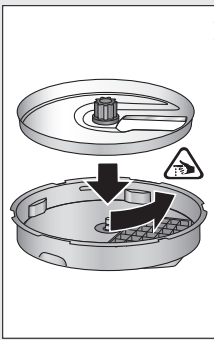


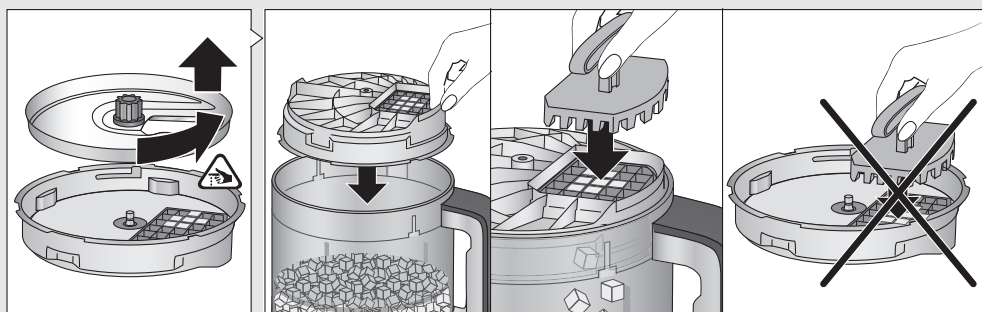


		Parmesan 							
imode									

G

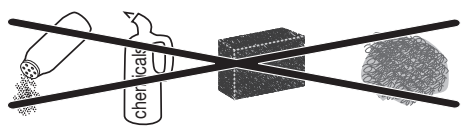
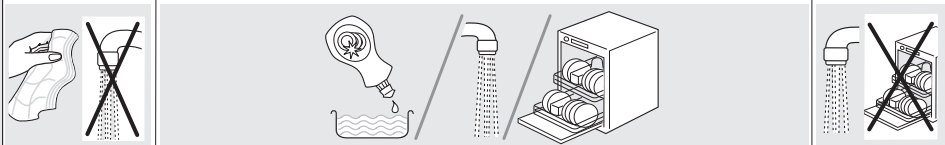
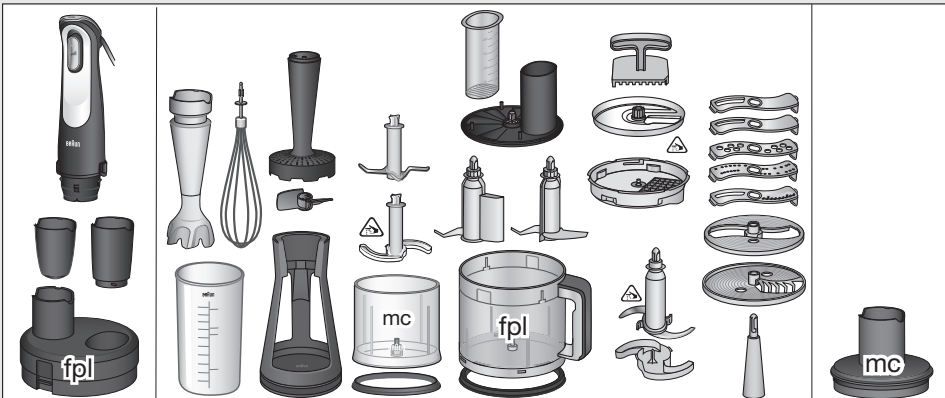






imode			

H



Vor dem Gebrauch



Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig und vollständig, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen und bewahren diese auf. Entfernen Sie sämtliche Verpackungen und Aufkleber und entsorgen diese ordnungsgemäß.

Teile und Zubehör

- 1 imode Programmtaste
 - 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.

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).
- 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 (Sicherheitstaste 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 Programmstastenlichter blinken	Das Gerät ist überhitzt. Lassen Sie das Gerät eine Stunde abkühlen. Es kann wieder verwendet werden, wenn das Programmstastenlicht 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.

Detaillierte Anweisungen zur Verarbeitung finden Sie in Abschnitt A.

Schlagbesen (B)

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

Detaillierte Anweisungen zur Verarbeitung finden Sie in Abschnitt B.

Stampfer (C)

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

Detaillierte Anweisungen zur Verarbeitung finden Sie in Abschnitt C.

Zerkleinerer (D)

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

Beim «hc» und «mc»-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.

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.

Detaillierte Anweisungen zur Verarbeitung finden Sie in Abschnitt D.

Beispielrezept für «hc»: Honig-Pflaumen (als Pfannkuchen-Füllung oder Brotaufstrich)

50 g Trockenpflaumen

75 g cremiger Honig

70 ml 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.

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.

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

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

Detaillierte Anweisungen zur Verarbeitung finden Sie in Abschnitt E.

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.

Detaillierte Anweisungen zur Verarbeitung finden Sie in Abschnitt E.

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.

Die maximale Zubereitungs menge entspricht einem Richtwert von 5x gefüllten Töpfen.

Lassen Sie das Gerät 30 Minuten abkühlen, bevor Sie mit der Verarbeitung fortfahren.

Detaillierte Anweisungen zur Verarbeitung finden Sie in Abschnitt F.

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.

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.

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.

Der Reinigungsstopfer kann nur von der Unterseite des Würfelschneider-Trägers verwendet werden. Die Verwendung von oben könnte dazu führen, dass Kunststoffteile des Reinigungsstopfers abgerieben werden.

Die maximale Zubereitungs menge entspricht einem Richtwert von 5x gefüllten Töpfen.

Lassen Sie das Gerät 30 Minuten abkühlen, bevor Sie mit der Verarbeitung fortfahren.

Detaillierte Anweisungen zur Verarbeitung finden Sie in Abschnitt G.

Pflege und Reinigung (H)

Detaillierte Informationen entnehmen Sie den Abbildungen in Abschnitt H.

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.

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



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.

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.

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).
- 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.

For detailed processing instructions refer to section A.

Whisk Accessory (B)

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

For detailed processing instructions refer to section B.

Puree Accessory (C)

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

For detailed processing instructions refer to section C.

Chopper Accessory (D)

The chopper (10) is perfectly suited for chopping meat, hard cheese, onions, herbs, garlic, vegetables, bread, crackers and nuts.

For «hc» and «mc» 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.

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.

For detailed processing instructions refer to section D.

«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.

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.

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

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.

For detailed processing instructions refer to section E.

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.

For detailed processing instructions refer to section E.

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.

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.

For detailed processing instructions refer to section F.

Dicing (G)

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

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.

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.

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.

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.

For detailed processing instructions refer to section G.

Care and Cleaning (H)

For detailed information refer to section H.

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.

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 accidentally 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 Gearbox) 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

Avant utilisation



Veillez 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.

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 Bêcher 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.

Mise sous tension (A)

L'appareil est doté d'un sélecteur imode (1) et d'un bouton de sécurité (2) qui débloquent 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 modes (vitesse élevée, faible vitesse, impulsion).
- 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.

Pour des instructions de fonctionnement détaillées, voir la section A.

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.

Pour des instructions de fonctionnement détaillées, voir la section B.

Presse-purée (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.

Pour des instructions de fonctionnement détaillées, voir la section C.

Accessoire de hacheur (D)

Le 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.

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

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 les lames.

Seul l'accessoire de hacheur «mc» (10) avec le broyeur à glace spécial (10c) peut être utilisé pour piler de la glace.

Pour des instructions de fonctionnement détaillées, voir la section D.

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.

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.

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

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.

Pour des instructions de fonctionnement détaillées, voir la section E.

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.

Pour des instructions de fonctionnement détaillées, voir la section E.

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 chou.

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.

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

Pour des instructions de fonctionnement détaillées, voir la section F.

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.

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 traiter 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 épiluchures peuvent se coincer dans la grille pour dés et le nettoyage sera plus difficile.

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.

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.

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

Pour des instructions de fonctionnement détaillées, voir la section G.

Entretien et nettoyage (H)

Voir la section H pour des informations détaillées.

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.

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	Contactez un service après-vente Braun pour le remplacement de l'accessoire

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.

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.

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).
- 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.

Para obtener instrucciones detalladas de procesamiento, consulte la sección A.

Accesorio batidor (B)

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

Para obtener instrucciones detalladas de procesamiento, consulte la sección B.

Accesorio de pasapurés (C)

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

Para obtener instrucciones detalladas de procesamiento, consulte la sección C.

Accesorio picador (D)

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

Para las picadoras «hc» y «mc» no exceda la cantidad de ingredientes por encima de la línea máxima. 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.

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.

Para obtener instrucciones detalladas de procesamiento, consulte la sección D.

«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.

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.

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

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.

Para obtener instrucciones detalladas de procesamiento, consulte la sección E.

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.

Para obtener instrucciones detalladas de procesamiento, consulte la sección E.

Cortar rodajas / tiras / juliana / patatas fritas (F)

Utilice el accesorio para cortar rodajas finas y gruesas (i) de frutas y verduras crudas, como pepinos, cebollas, champiñones, manzanas, zanahorias, rábanos, patatas, calabacines o col.

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).

Utilice el accesorio de juliana (iii) para cortar frutas y verduras en juliana.

Utilice el disco de patatas fritas (11q) para prepararlas.

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.

Para obtener instrucciones detalladas de procesamiento, consulte la sección F.

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.

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.

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.

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.

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.

Para obtener instrucciones detalladas de procesamiento, consulte la sección G.

Cuidado y limpieza (H)

Para obtener información detallada, consulte la sección H.

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.

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

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.

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.

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).
- 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 vermelha 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 bebês, assim como bebidas, smoothies e batidos de leite.

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

Consulte a seção A para instruções detalhadas de processamento.

Acessório para bater (B)

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

Consulte a seção B para instruções detalhadas de processamento.

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.

Consulte a seção C para instruções detalhadas de processamento.

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.

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

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.

Consulte a seção D para instruções detalhadas de processamento.

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.

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.

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

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.

Consulte a seção E para instruções detalhadas de processamento.

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 a secção E para instruções detalhadas de processamento.

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.

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.

Consulte a secção F para instruções detalhadas de processamento.

Dicing (G)

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

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.

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.

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.

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.

Consulte a secção G para instruções detalhadas de processamento.

Cuidados e limpeza (H)

Consulte a secção H para informações detalhadas.

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.

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 modo a piscar	O aparelho está sobreaquecido	Deixe o aparelho arrefecer durante uma hora. Está pronto para nova utilização quando a luz do seletor de modo 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

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.

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 Accessorio 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 «fpj» 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 tritattutto
 - j Copertura per lama tritattutto
 - 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.

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).
- Dopo aver scelto la modalità, premere il tasto di sicurezza (2) con il pollice.
- Premere subito l'interruttore Smartspeed in base alla velocità desiderata.
ATTENZIONE: 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.

Per istruzioni di lavorazione dettagliate fare riferimento alla sezione A.

Frusta (B)

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

Per istruzioni di lavorazione dettagliate fare riferimento alla sezione B.

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.

Per istruzioni di lavorazione dettagliate fare riferimento alla sezione C.

Accessorio picador (D)

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

Per i tritatutto «hc» e «mc» non superare la quantità di ingredienti indicata dal segno 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.

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.

Per istruzioni di lavorazione dettagliate fare riferimento alla sezione D.

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.

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.

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

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.

Per istruzioni di lavorazione dettagliate fare riferimento alla sezione E.

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.

Per istruzioni di lavorazione dettagliate fare riferimento alla sezione E.

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.

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.

Per istruzioni di lavorazione dettagliate fare riferimento alla sezione F.

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.

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 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.

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.

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.

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.

Per istruzioni di lavorazione dettagliate fare riferimento alla sezione G.

Cura e pulizia (H)

Per informazioni dettagliate fare riferimento alla sezione H.

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.

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 tagliuzatore a dadini: Il tagliuzatore a dadini non è collegato al paraspruzzi o non è collegato correttamente	Collegare il tagliuzatore a dadini al paraspruzzi prima di posizionare il coperchio (con attacco) nel recipiente universale (osservare i simboli per l'allineamento corretto)
	Solo per tagliuzatore a dadini: Il tagliuzatore a dadini è bloccato dai residui di cibo nella griglia di taglio	Aprire il tagliuzatore 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

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.

Onderdelen en accessoires

- 1 imode-programmaknop
 - a hoge snelheid
 - b lage snelheid
 - c puls
- 2 Veiligheidsknop
- 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 lJsmes
 - 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 Schijfjas
- 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.

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).
- 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.

Voor gedetailleerde bereidingsinstructies raadpleegt u deel A.

Garde (B)

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

Voor gedetailleerde bereidingsinstructies raadpleegt u deel B.

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 gedetailleerde bereidingsinstructies raadpleegt u deel C.

Hakmolen (D)

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

Voor de «hc» en «mc» 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.

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.

Voor gedetailleerde bereidingsinstructies raadpleegt u deel D.

«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, raspn, 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.

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.

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

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)

Voor gedetailleerde bereidingsinstructies raadpleegt u deel E.

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.

Voor gedetailleerde bereidingsinstructies raadpleegt u deel E.

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.

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.

Voor gedetailleerde bereidingsinstructies raadpleegt u deel F.

Blokjes snijden (G)

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

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.

Gebruik het keukenmachine-accessoire met blokjessnijder niet om extreem hard voedsel te verwerken, zoals noten in de schaal, ijsblokjes, koffiebbonen, granen of harde specerijen zoals nootmuskaat. Het verwerken van deze voedingsmiddelen kan de messen beschadigen.

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.

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.

Voor gedetailleerde bereidingsinstructies raadpleegt u deel G.

Verzorging en reiniging (H)

Voor gedetailleerde informatie raadpleegt u deel H.

Garantie en service

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

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

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

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.

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 gearkaste)
 - 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 Dejrog (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.

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).
- Efter at have 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, baby mad, såvel som drinks, smoothies og milkshakes.

For de bedste resultater bruges højeste hastighed.

For detaljerede tilberedningsinstruktioner henvises til afsnit A.

Pisketilbehør (B)

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

For detaljerede tilberedningsinstruktioner henvises til afsnit B.

Purétilbehør (C)

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

For detaljerede tilberedningsinstruktioner henvises til afsnit C.

Hakkertilbehør (D)

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

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

Brug ikke hakkertilbehøret 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» hakkertilbehøret (10) med den specielle iskniv (10c), der må bruges til at knuse isterninger.

For detaljerede tilberedningsinstruktioner henvises til afsnit D.

«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 hakkertilbehøret «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;
- æltning af dej og tilberedning af kagedej, baseret på maks. 500 g mel (kagedej er kun muligt med modeller, der indeholder dejkrogen (11k);
- at udskære, indele, 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.

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.

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

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

For detaljerede tilberedningsinstruktioner henvises til afsnit E.

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.

For detaljerede tilberedningsinstruktioner henvises til afsnit E.

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.

Den maksimale tilberedningsmængde følger retningslinjen for 5x gange fyldte skåle.

Lad apparatet køle af i 30 minutter, før tilberedningen fortsættes.

For detaljerede tilberedningsinstruktioner henvises til afsnit F.

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.

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 rå kød.
- Skræl grøntsagerne (især kartofler og grøntsager med hård skræl som squash) inden tilberedning. Ellers kan der fanges skræl i skæregitteret, hvilket øger rengøringsbesværet.

Brug ikke foodprocessoren 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.

Nedstopperen til rengøring kan kun bruges fra bunden af terningskæreren. Brug ovenfra kan skrælle plaststykker af nedstopperen til rengøring.

Den maksimale tilberedningsmængde følger retningslinjen for 5x gange fyldte skåle.

Lad apparatet køle af i 30 minutter, før tilberedningen fortsættes.

For detaljerede tilberedningsinstruktioner henvises til afsnit G.

Pleje og rengøring (H)

For detaljeret information henvises til afsnit H.

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.

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 sprøjtebeskyttelse 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

Før bruk



Les grundig gjennom 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.

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 Bege med lokk
- 8 Vispetilbehør
 - a Girkasse
 - b Visp
- 9 Purétilbehør
 - a Girkasse
 - b Puréskaft
 - c Skovl
- 10 500 ml hakkertilbehør «mc»
 - a Lokk (med gir)
 - b Hakkekniv
 - c Iskniv
 - d Hakkebolle
 - e Antiskli gummiring
- 11 2000 ml matprosessorartilbehør XL med terningkutteren «fp!»
 - 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.

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 søvldelen av toppen, kan du velge en av 3 ulike imodes (høy hastighet, lav hastighet, puls).
- Etter å ha valgt modus, trykk på sikkerhetsknappen (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. Sikkerhetsknappen 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 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.

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.

For detaljerte instruksjoner for bruk, se avsnitt A.

Vispetilbehør (B)

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

For detaljerte instruksjoner for bruk, se avsnitt B.

Purétilbehør (C)

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

For detaljerte instruksjoner for bruk, se avsnitt C.

Hakketilbehør (D)

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

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

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 iskniiven (10c) tillates til å knuse isbiter.

For detaljerte instruksjoner for bruk, se avsnitt D.

«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.

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.

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

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

For detaljerte instruksjoner for bruk, se avsnitt E.

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.

For detaljerte instruksjoner for bruk, se avsnitt E.

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 (11q) for å tilberede pommes frites.

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.

For detaljerte instruksjoner for bruk, se avsnitt F.

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.

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.

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.

Skyveren for rengjøring kan bare benyttes fra undersiden av basiselementet til terningkutteren. Bruk ovenfra kan barbere vekk plastikkdelene fra skyveren for rengjøring.

Maksimumsmengden som kan behandles fremgår av det veiledende tallet med 5x fylte boller.

La apparatet kjøles ned i 30 minutter før du fortsetter behandlingen.

For detaljerte instruksjoner for bruk, se avsnitt G.

Pleie og rengjøring (H)

For mer informasjon, se avsnitt H.

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.

Veiledning for feilsøking



Problem	Mulige årsaker	Løsning
Håndmikseren virker ikke	Ingen strøm	Sjekk at apparatet er tilkoblet. Sjekk sikringen/kretsbyteren 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 dypet 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, skiveakse)	Lekkasje hos det aktuelle verktøyet	Ta kontakt med et Braun servicesenter for å få det skiftet ut

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.

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 Bågare 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.

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).
- 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.

Kontrolllampa	Apparat- / Användningsstatus
Kontrollknappens lampa blinkar rött	Apparaten är färdig att användas.
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.

Se avsnitt A för detaljerad användningsinformation.

Visptillbehör (B)

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

Se avsnitt B för detaljerad användningsinformation.

Puré-tillbehör (C)

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

Se avsnitt C för detaljerad användningsinformation.

Hacktillbehör (D)

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

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

Använd inte hacktillbehöret för att bearbeta extremt hårda matvaror, som t.ex. oskalade nötter, isbitar, kaffeböner, 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.

Se avsnitt D för detaljerad användningsinformation.

«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.

Använd inte matberedartillbehöret för att bearbeta extremt hårda matvaror, som t.ex. oskalade nötter, isbitar, kaffeböner, sädeskorn eller hårda kryddor som muskot. Bearbetning av dessa typer av matvaror kan skada knivarna.

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

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

Se avsnitt E för detaljerad användningsinformation.

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 avsnitt E för detaljerad användningsinformation.

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 (11 q) om du vill göra pommes frites.

För den maximala bearbetningsmängden gäller rikttalet 5x fyllda skålar.

Låt apparaten svalna i 30 minuter innan du fortsätter med bearbetningen.

Se avsnitt F för detaljerad användningsinformation.

Tärna (G)

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

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.

Använd inte matberedartillbehöret med tärningstillsatsen för att bearbeta extremt hårda matvaror, som t.ex. oskalade nötter, isbitar, kaffeböner, sädeskorn eller hårda kryddor som muskot. Bearbetning av dessa typer av matvaror kan skada knivarna.

Rengöringspetaren kan endast användas från tärningstillsatsbasens undersida. Om den används uppifrån kan rengöringspetarens plastdelar skrapas av.

För den maximala bearbetningsmängden gäller rikttalet 5x fyllda skålar.

Låt apparaten svalna i 30 minuter innan du fortsätter med bearbetningen.

Se avsnitt G för detaljerad användningsinformation.

Vård och rengöring (H)

Se avsnitt H för detaljerad information.

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.

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

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.

Osat ja lisävarusteet

- 1 imode-valitsin
 - a suuri nopeus
 - b matala nopeus
 - c pulssi
- 2 Turvallisuuspainike 
- 3 Älynopeuskytkin / nopeudensäätö 
- 4 Moottoriosia
- 5 EasyClick Plus -vapautuspainikkeet
- 6 ActiveBlade-varsi
- 7 Kannellinen dekantteri
- 8 Vispilälisävaruste
 - a Käyttöpyörästä
 - b Vispilä
- 9 Soseutuslisävaruste
 - a Käyttöpyörästä
 - b Soseutusvarsi
 - c Sekoitusterä
- 10 500 ml:n pilkontalisävaruste «mc»
 - a Kansi (ja ratas)
 - b Pilkkomisterä
 - c Jääterä
 - d Pilkkontakulho
 - e Liukumaton kumirengas
- 11 2000 ml:n monitoimiläisävaruste 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 Taikinatyökälu (FP)
 - l Taikinakoukku (vihannesleikkuri)
 - m Vihannesleikkurin terä
 - n Vihannesleikkurin alusta
 - o Puhdistustyönnin
 - p Lisävarusteenpidike
 - (i) Viipaloitiläisävaruste (hieno, karkea)
 - (ii) Raastinlisävarusteet (hieno, karkea)
 - (iii) Julienne-lisävaruste
 - q Ranskalaisten perunoiden leikkuukiekkio
 - 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.

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

Päälle kytkeminen (A)

Laitteen mukana toimitetaan imode-valitsin (1) ja turvakytkeytin (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).
- 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 turvallisuusyistä. 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 minuuttia 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-valintavallo lakkaa vilkkumasta ja turvapainikkeen valo vilkkuu.

ActiveBlade-varsi (B)

Sauvasekoittimessa on ActiveBlade-varsi, jonka avulla terä ulottuu astian pohjalle. Sääto tapahtuu

automaattisesti sekoituksessa syntyvän paineen ansiosta, ja tämä soveltuu erityisesti kovien aninesten, 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.

Yksityiskohtaiset prosessointiohjeet ovat osiossa A.

Vispilälisävaruste (B)

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

Yksityiskohtaiset prosessointiohjeet ovat osiossa B.

Soseutuslisävaruste (C)

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

Yksityiskohtaiset prosessointiohjeet ovat osiossa C.

Pilkontalisävaruste (D)

Pilkontalisävaruste (10) sopii erinomaisesti lihan, kovan juuston, sipulien, yrttien, valkosipulin, vihannesten, leivän, keksien ja pähkinöiden pilkkomiseen.

Kun käytät «hc»- tai «mc»-pilkontalisävarustetta, älä lisää aineksia maksimiivivaa enempää. «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 tärinästä voimakkaasti.

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.

Yksityiskohtaiset prosessointiohjeet ovat osiossa D.

«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 pilkkomisiläalaitetta «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.

Älä pilko monitoimilisävarusteella erittäin kovia ruokia, kuten kuorimattomia pähkinöitä, jääkuutioita, kahvinpapuja, jyviä tai kovia mausteita, kuten muskottipähkinää. Muutoin terät voivat vioittua.

Terällä (11i) voi myös sekoittaa pannukakkutaikinaa, jossa on käytetty enintään 500 g jauhoja.

Veitsellä ei saa valmistaa paksumpaa taikinaa. Käytä paksumpien taikinoiden kanssa taikinatyökalua tai taikinakoukku (11k/11l).

Yksityiskohtaiset prosessointiohjeet ovat osiossa E.

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.

Yksityiskohtaiset prosessointiohjeet ovat osiossa E.

Viipalointi / pilkkominen / Julienne / ranskalaiset perunat (F)

Viipaloi keittämättömät hedelmät ja vihannokset 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).

Suurin käsiteltävä määrä noudattaa 5 kertaa täytettyjen kulhojen ohjetta.

Ennen kun jatkat käsittelyä, anna laitteen jäähtyä 30 minuuttia.

Yksityiskohtaiset prosessointiohjeet ovat osiossa F.

Leikkaaminen (G)

Leikkaa raakoja ja keitettyjä vihanneksia ja hedelmiä vihannesleikkurilla pieniksi kuutioiksi esim. salaattiin, keittoon tai jälkiruokaan.

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 leikkurutilään, mikä vaikeuttaa puhdistusta.

Älä käsittele vihannesleikkurilla varustetulla monitoimilisävarusteella erittäin kovia ruokia, kuten kuorimattomia pähkinöitä, jääkuutioita, kahvinpapuja, jyviä tai kovia mausteita, kuten muskottipähkinää. Muutoin terät voivat vioittua.

Puhdistustyönnintä voi käyttää vain vihannesleikkurin alustan alapuolelta. Jos sitä käytetään yläpuolelta, puhdistustyöntimestä saattaa leikkautua pieniä muovikappaleita.

Suurin käsiteltävä määrä noudattaa 5 kertaa täytettyjen kulhojen ohjetta.

Ennen kun jatkat käsittelyä, anna laitteen jäähtyä 30 minuuttia.

Yksityiskohtaiset prosessointiohjeet ovat osiossa G.

Hoito ja puhdistus (H)

Lisätietoja on osiossa H.

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.

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-valinta-valo 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: Leikkuuritulään 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

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.

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 roboty 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.

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).
- 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.

Szczegółowe instrukcje przyrządzania zawiera sekcja A.

Końcówka do trzepania (B)

Używaj trzepaczki tylko do ubijania śmietany i jajek, przygotowania ciasta biszkoptowego oraz gotowych do miksowania deserów.

Szczegółowe instrukcje przyrządzania zawiera sekcja B.

Końcówka do przecierania (C)

Końcówka do przecierania może służyć do przecierania gotowanych warzyw i owoców takich jak ziemniaki, bataty, pomidory, śliwki i jabłka.

Szczegółowe instrukcje przyrządzania zawiera sekcja C.

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.

Podczas używania siekacza «hc» i «mc» 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.

Nie używaj końcówki do siekania do obróbki bardzo twardych produktów takich jak nietuskane 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).

Szczegółowe instrukcje przyrządzania zawiera sekcja D.

«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 miski do siekania «hc».
- Przechowywać przez 24 godz. w lodówce, w temperaturze 3 °C.
- Dodaj 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.

Nie używaj końcówki robota do siekania bardzo twardych produktów takich jak nietuskane orzechy, kostki lodu, ziarna kawy, ziarna zbóż lub twardych

przypraw np. gałka muszkatołowa. Obróbka takich produktów może doprowadzić do uszkodzenia ostrzy.

Używając ostrza (11i), można także miksować ciasto na naleśniki wykonane z użyciem maks. 500 g mąki.

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).

Szczegółowe instrukcje przyrządzania zawiera sekcja E.

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 biszkopty.

Hak do wyrabiania ciasta nadaje się idealnie do produkcji różnych rodzajów ciast, np. ciasta drożdżowego lub ciasta na placki.

Szczegółowe instrukcje przyrządzania zawiera sekcja E.

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).

Maksymalna ilość rozdrabnianego jedzenia, rysunek w wytycznych, 5 x napełniona misa.

Przed dalszą pracą pozostaw urządzenie do ostygnięcia na 30 minut.

Szczegółowe instrukcje przyrządzania zawiera sekcja F.

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).

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.

Nie używaj końcówki robota z urządzeniem do krojenia w kostkę do rozdrabniania bardzo twardych produktów takich jak nietuskane orzechy, kostki lodu, ziarna kawy, ziarna zbóż lub twardych przypraw np. gałka muszkatołowa. Obróbka takich produktów może doprowadzić do uszkodzenia ostrzy.

Popychacz czyszczący można używać jedynie od dołu bazy urządzenia do krojenia w kostkę. Używanie od góry może spowodować ścięcie plastikowych elementów z popychacza czyszczącego.

Maksymalna ilość rozdrabnianego jedzenia, rysunek w wytycznych, 5 x napełniona misa.

Przed dalszą pracą pozostaw urządzenie do ostygnięcia na 30 minut.

Szczegółowe instrukcje przyrządzania zawiera sekcja G.

Konserwacja i czyszczenie (H)

Szczegółowe informacje zawiera sekcja H.

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.

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.

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.

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 ostříku
 - 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)
 - (ii) 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.

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).
- 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 použijte nejvyšší rychlost.

Szczegółowe instrukcje przyrządzania zawiera sekcja A.

Šlehací příslušenství (B)

Použijte metlu pouze ke šlehání krému, vaječných bílků, výrobě piškotových buchet a hotových dezertů.

Szczegółowe instrukcje przyrządzania zawiera sekcja B.

Příslušenství na pyré (C)

Příslušenství na pyré lze použít k rozmačkování vařených zeleniny a ovoce, např. brambor, sladkých brambor, rajčat, švestek a jablek.

Szczegółowe instrukcje przyrządzania zawiera sekcja C.

Příslušenství na sekání (D)

Sekáček (10) se skvěle hodí k sekání masa, tvrdého sýru, cibule, bylin, česneku, zeleniny, chleba, sucharů a ořechů.

U sekáčku «hc» a «mc» nesmí množství přísad přesáhnout označení max. Maximální doba provozu pro sekáček «hc»: 1 minuta pro velká množství mokřých 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.

Nepoužívejte příslušenství na sekání ke zpracovávání nadměrně tvrdých potravin, například nevyloupaných ořechů, ledových kostek, kávových zrnků, 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.

Szczegółowe instrukcje przyrządzania zawiera sekcja D.

«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.

Použijte 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.

Secání (E)

Nožem (11i) můžete sekat maso, tvrdý sýr, cibuli, byliny, česnek, zeleninu, chléb, suchary a ořechy.

Nepoužívejte příslušenství kuchyňského robota k sekání nadměrně tvrdých potravin, například nevyloupaných ořechů, ledových kostek, kávových zrnků, zrn nebo tvrdého koření, např. muškátového ořechu. Zpracovávání těchto potravin by mohlo poškodit nože.

Nožem (11i) můžete také mísit palačinkové těsto až z 500 g mouky.

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).

Szczegółowe instrukcje przyrządzania zawiera sekcja E.

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 třeňých těst.

Hnětací hák je ideální k hnětení různých druhů těsta, např. kynutého nebo pečivového.

Szczegółowe instrukcje przyrządzania zawiera sekcja E.

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.

Maximální zpracovávané množství odpovídá směrné hodnotě 5x naplněné nádoby.

Než budete pokračovat ve zpracování, nechte přístroj 30 minut vychladnout.

Szczegółowe instrukcje przyrządzania zawiera sekcja F.

Sekání kostiček (G)

Použijte kostičkovač k sekání syrové a vařené zeleniny a ovoce na malé kostičky např. na saláty, polévky a dezerty.

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 začnete těmi nejměkčími a končete těmi nejtvrďšími. Tímto způsobem můžete zpracovat všechny potraviny, aniž byste mezitím museli čistit mřížku.

- Kostičkovač není vhodný ke zpracování 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.

Nepoužívejte příslušenství kuchyňského robota s kostičkovačem ke zpracování nadměrně tvrdých potravin, například nevyloupaných ořechů, ledových kostek, kávových zrněk, zrn nebo tvrdého koření, např. muškátového ořechu. Zpracování těchto potravin by mohlo poškodit nože.

Čisticí posunovač lze použít pouze ze spodní strany podstavce kostičkovače. Používání ze shora by mohlo poškrábat plastové části čisticího posunovače.

Maximální zpracovávané množství odpovídá směrné hodnotě 5x naplněné nádoby.

Než budete pokračovat ve zpracování, nechte přístroj 30 minut vychladnout.

Szczegółowe instrukcje przyrządzania zawiera sekcja G.

Péče a čištění (H)

Podrobné informace najdete v části H.

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.

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 ostříku nebo není správně napojen	Kostičkovač napojte ke krytu proti ostříku 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

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.

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 Doplňková 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 prevodkom)
 - b Čepeľ na krájanie
 - c Čepeľ na ľad
 - d Miska krájača
 - e Protišmykový gumený kruh
- 11 2000 ml doplnkový kuchynský robot XL so sekáčikom «fp»
 - a Veko (s prevodkovou)
 - b Spojka pre diel motora
 - c Priest
 - 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)
 - (ii) Nástavec na drvenie (jemné, hrubé)
 - (iii) Nástavec Julienne
 - q Kotúč na prípravu hranolčiekov
 - 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.

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).
- 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 (prepinacie 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.

Hriadel' ActiveBlade (B)

Ručný mixér je vybavený hriadel'om 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, dressingov na šalát, polievok, jedál pre kojenčov, ako aj nápojov, smoothie a mliečnych kokteíllov.

Na dosiahnutie optimálnych výsledkov použite maximálne otáčky.

Podrobné pokyny k spracovaniu nájdete v časti A.

Doplnková metlička (B)

Metličku používajte len na šľahanie smotany, vaječných bielkov, prípravu bublaniny a dezertov vo forme polotovarov.

Podrobné pokyny k spracovaniu nájdete v časti B.

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.

Podrobné pokyny k spracovaniu nájdete v časti C.

Doplnkový krájač (D)

Krájač (10) je ideálny na krájanie mäsa, tvrdého syra, cibule, bylín, cesnaku, zeleniny, chleba, krekrov a orechov.

V prípade krájača «hc» a «mc» neprekračujte množstvo prísad nad rysku s označením 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.

Doplnkový krájač s čepeľami na krájanie nepoužívajte na spracovanie mimoriadne tvrdých potravín, ako sú nevlúskané 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).

Podrobné pokyny k spracovaniu nájdete v časti D.

Príklad receptu «hc»: Medové sušené slivky (ako plnka do lievancov alebo nátierka)

50 g sliviek

75 g krémového medu

70 ml vody (s príchut'ou vanilky)

- Naplňte misku krájača «hc» slivkami a krémovým medom.
- Uložte na 24 hodín do chladničky pri teplote 3 °C.
- Pridajte 70 ml vody (s príchut'ou 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;
- sekание na kocky.

Krájanie (E)

Pomocou čepele (11i) môžete krájať mäso, tvrdý syr, cibuľu, bylinky, cesnak, zeleninu, chlieb, krekry a orechy.

Doplnkového kuchynského robota nepoužívajte na spracovanie mimoriadne tvrdých potravín, ako sú nevlúskané orechy, ľadové kocky, zrnká kávy, obilniny alebo tvrdé koreniny, ako napr. muškátový orech. Spracovanie týchto potravín môže poškodiť čepele.

Pomocou čepele (11i) môžete tiež miesiť jemné cesto na palacinky s hmotnosťou múky do 500 g.

Ťažšie cestička alebo cestá nesmiete pripravovať s nožom. Na ťažšie cestička a cestá použite nástroj na cesto a hák na miesenie (11k/11l).

Podrobné pokyny k spracovaniu nájdete v časti E.

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 zmesi.

Hák na miesenie je ideálny na miesenie rôznych druhov cesta, ako napr. kysnutého cesta alebo cesta na pečivo.

Podrobné pokyny k spracovaniu nájdete v časti E.

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, red'kovka, 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.

Maximálne množstvo spracovania zodpovedá 5-násobku naplnených misiek.

Pred pokračovaním v spracovaní nechajte spotrebič 30 minút vychladnúť.

Odporúčané otáčky nájdete uvedené v návode na prípravu F.

Krájanie na kocky (G)

Sekáčik použite na krájanie surovej a varenej zeleniny a ovocia na malé kocky, napr. na šaláty, polievky a dezerty.

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 spracováate 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.

Doplnkového kuchynského robota so sekáčikom nepoužívajte na spracovanie mimoriadne tvrdých potravín, ako sú nevyľúskané orechy, ľadové kocky, zrnká kávy, obilniny alebo tvrdé koreniny, ako napr. muškátový orech. Spracovanie týchto potravín môže poškodiť čepele.

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.

Maximálne množstvo spracovania zodpovedá 5-násobku naplnených misiek.

Pred pokračovaním v spracovaní nechajte spotrebič 30 minút vychladnúť.

Odporúčané otáčky nájdete uvedené v návode na prípravu G.

Starostlivosť a čistenie (H)

Podrobné pokyny nájdete v časti H.

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.

Spriveodca 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 blikat' 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. Nahrad'te 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

Használat előtt



Gondosan és teljes körűen olvassa át a használati utasítást, mielőtt használatba venné a készüléket, és őrizze meg azt későbbi hivatkozás céljából. Távolítsa el minden csomagolást és címkét, majd ártalmatlanítsa azokat előírászerűen.

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 (forgórészszel)
 - b Aprítópenge
 - c Jégpenge
 - d Aprítótál
 - e Csúszásgátló gumigyűrű
- 11 2000 ml-es XL élelmiszer-feldolgozó tartozék «fpl» kockázóval
 - a Fedél (forgórészszel)
 - b A motor-részegység csatlakozóhéüelye
 - 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.

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).
- 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 fényel 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 kioldógomb benyomva); a készülék bekapcsolható.
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 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.

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.

A részletes használati utasításokat az A részben találja.

Habverő tartozék (B)

A habverőt kizárólag tejszín vagy tojásfehérje felveréséhez, valamint piskótatészta vagy desszertporból készült keverék készítéséhez használja.

A részletes használati utasításokat az B részben találja.

Pürésítőtartozék (C)

A pürésítőtartozék főtt zöldségek és gyümölcsök (pl. burgonya, édesburgonya, paradicsom, szilva, alma) pürésítésére használható.

A részletes használati utasításokat az C részben találja.

Aprítótartozék (D)

Az aprító (10) kiválóan alkalmas hús, kemény sajt, vöröshagyma, zöldfűszerek, fokhagyma, zöldségek, kenyér, sós keksz és olajos magvak aprítására.

A «hc» és az «mc» aprító használata esetén a betöltött összetevők mennyisége ne lépje túl a maximum jelölést. A «hc» jelzésű aprító esetében a működtetés maximális időtartama: 1 perc nagy mennyiségű, nedves hozzávaló esetén; 30 másodperc száraz vagy kemény hozzávalók esetén.

ÜGYELJEN ARRRA, 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.

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.

A részletes használati utasításokat az D részben találja.

«hc» Recept (példa): Mézes aszalt szilva (palacsintatölteléként vagy péksüteményre kenve)

50 g aszalt szilva

75 g krémes méz

70 ml vizet (vanília ízesítésűt)

- Tegye az aprítófalba «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 sebességgel.

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.

Ne használja az robotgép-tartozékot rendkívül kemény élelmiszerek (pl. tisztítatlan diófélék, jégkocka, kávébab, gabona vagy kemény fűszerek, pl. szerecsendió) előkészítéséhez. Az ilyen élelmiszerek feldolgozásokor károsíthatják a pengéket.

A pengével (11i) palacsintatésztát keverhet akár 500 dkg liszt felhasználásával is.

Nehezebb tésztákat ne készítsen a késsel. Nehezebb tésztákhoz használja a tésztakészítő eszközt vagy dagasztóhorogot (11k/11l).

A részletes használati utasításokat az E részben találja.

Tésztakészítő eszköz és dagasztóhorog (E)

Az E ábra (a modelltől függően) egyaránt érvényes a tésztakészítő eszköz (11k) és a dagasztóhorog (11l) használatára.

A téstakészítő 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 részletes használati utasításokat az E részben találja.

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).

A maximális ajánlott feldolgozási mennyiség 5 db tele tálnak felel meg.

A feldolgozás folytatása előtt hagyja a készüléket lehűlni 30 percig.

A részletes használati utasításokat az F részben találja.

Kockára vágás (G)

Használja a kockázó eszközt a nyers és főtt zöldségek, ill. gyümölcsök apró kockákra vágására, pl. saláták, levesek és desszertek készítéséhez.

Tippek a legjobb eredmény eléréséhez

- A főtt ételnek a kockára vágás előtt le kell hűlnie, mivel így az étel keményebb lesz és jobb vágási eredményt 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 rácst 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 zöldségfélét, mint például a tököt). Ellenkező esetben a zöldség héja a vágórácsba ragadhat, megnehezítve a tisztítást.

Ne használja a kockázóval felszerelt robotgéptartozékokat rendkívül kemény élelmiszerek (pl. tisztítatlan diófélék, jégkocka, kávébab, gabona vagy kemény fűszerek, pl. szerezsendió) feldolgozásához. Az ilyen élelmiszerek feldolgozáskor károsíthatják a pengéket.

A tisztító tolórúd csak a kockázó alapzatának alja felől használható. Felülről történő használat esetén műanyag darabok válhatnak le a tisztító tolórúdról.

A maximális ajánlott feldolgozási mennyiség 5 db tele tálnak felel meg.

A feldolgozás folytatása előtt hagyja a készüléket lehűlni 30 percig.

A részletes használati utasításokat az G részben találja.

Rendbentartás és tisztítás (H)

Részletes információkért olvassa el a H részt.

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.

Hibaelhárítási útmutató

Probléma	Lehetséges okok	Megoldás
A botmixeler 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 táliban.	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 táliba 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 kapcsolóhévelyéből. 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 (tésztakészítő eszköz, dagasztóhorog, penge vagy tárcsatengely)	Az érintett eszköz szivárog.	Forduljon a Braun szervizközpontoz.

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.

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 pjenjača
- 9 Dodatak za pripremu pirea
 - a Kućište
 - b Posuda za pirea
 - 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 klizanja
- 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 Držać 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.

a 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).
- Nakon odabira željenog načina rada, palcem pritisnite sigurnosni gumb (2).
- Odmah pritisnite Smartspeed prekidač 1 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 sječuvo dohvaćanje dna posude. Brzina se automatski prilagođava primjenom pritiska potrebnog za miksiranje, što je posebno pogodno za miksiranje tvrdih namirnica, npr. sirovog voća i povrća.

Uređaj je također idealan za pripremanje preljeva, umaka, preljeva za salate, juha, kašica za bebe, te pića, smoothija i frapea.

Za najbolji učinak koristite najveću brzinu.

Za detaljne upute za pripremu pogledajte odjeljak A.

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.

Za detaljne upute za pripremu pogledajte odjeljak B.

Dodatak za pripremu pirea (C)

Sjeckalica se može koristiti za pripremu pirea od povrća i voća poput krumpira, batata, rajčica, šljiva i jabuka.

Za detaljne upute za pripremu pogledajte odjeljak C.

Sjeckalica (D)

Sjeckalica (10) idealna je za sjeckanje tvrdog sira, luka, začinskog bilja, češnjaka, povrća, kruha, krekeri i orašastih plodova.

Kad koristite «hc» i «mc» sjeckalice, količina namirnica ne smije prijeći maksimalnu oznaku. 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.

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 muškati oraščić. Obrada takve hrane može oštetiti sječiva.

Za drobljenje leda koristite samo sjeckalicu «mc» (10) sa specijalnim sječivom za led (10c).

Za detaljne upute za pripremu pogledajte odjeljak D.

«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 modela 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, krekeri i orašastih plodova.

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 muškati oraščić. Obrada takve hrane može oštetiti sječiva.

Sječivom (11i) možete također miješati lagano tijesto poput tijesta za palačinke ili mješavinu za biskvitne kolače s količinom brašna do 500 g.

Teže mješavine ili tijesta se ne smije pripremati koristeći se nožem. Za njih koristite Nastavak za miješenje tijesta ili kuku za tijesto (11k/11l).

Za detaljne upute za pripremu pogledajte odjeljak E.

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.

Za detaljne upute za pripremu pogledajte odjeljak E.

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.

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.

Za detaljne upute za pripremu pogledajte odjeljak F.

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.

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, mozzarella ili parmezana.
- Ako tijekom jedne pripreme obrađujete različitu hranu, uvijek započnite s najmekšom, a završite

s najtvrdom. 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.

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.

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

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.

Za detaljne upute za pripremu pogledajte odjeljak G.

Održavanje i čišćenje (H)

Za detaljne informacije pogledajte odjeljak H.

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.


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	Izvcite 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



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 zavržite.

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 seklanje «mc»
 - a Pokrov (z nastavkom)
 - b Rezilo za seklanje
 - c Rezilo za led
 - d Posoda za seklanje
 - 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 seklanje
 - j Ovitek rezila za seklanje
 - 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 travok
 - q Plošča za ocvrt krompirček
 - r Gred plošče
- 12 Stojalo za shranjevanje

Pametno stikalo za prilagajanje hitrosti „||||“

Z enim pritiskom imate na voljo vse hitrosti. Močnejši, kot je stisk, višja je hitrost. Višja, kot je hitrost, hitrejša in bolj natančno bo mešanje ter seklanje.

Enoročno delovanje: pametno stikalo za prilagajanje hitrosti (3) vam omogoča, da vklopite napravo in prilagodite hitrost z eno roko.

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).
- 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 naravno za mešanje trdih živil, npr. surovega sadja, in zelenjave.

Prav tako je ta postopek primeren tudi za pripravo omak, soljatih prelivov, juh, hrane za dojenčke kot tudi za pijače, smutije in mlečne napitke.

Če želite doseči najboljše rezultate, uporabite najvišjo hitrost.

Za podrobna navodila za pripravo glejte razdelek A.

Nastavek za stepanje (B)

Metlico uporabljajte samo za stepanje smetane, mešanje beljakov, pripravo biskvitov in sladici.

Za podrobna navodila za pripravo glejte razdelek B.

Nastavek za tlačenje (C)

Nastavek za tlačenje uporabljate za tlačenje kuhane zelenjave in sadja, kot so krompir, sladki krompir, paradižnik, slive in jabolka.

Za podrobna navodila za pripravo glejte razdelek C.

Nastavek za sekljanje (D)

S sekljalnikom (10) lahko sekljate mesto, trdi sir, čebulo, zelišča, česen, zelenjavo, kruh, krekerje in oreščke.

Pri sekljalnikih «hc» in «mc» na presežite količine sestavin, ki je določena s črto z oznako maks. 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.

Nastavka za sekljanje ne uporabljajte za pripravo izjemno trdih živil, kot so neoluščeni oreščki, ledene kocke, kavna zrna, žitarice, ali trde začimbe, npr. muškadni 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).

Za podrobna navodila za pripravo glejte razdelek D.

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.

Nastavka za pripravo živil ne uporabljajte za sekljanje izjemno trdih živil, kot so neoluščeni oreščki, ledene kocke, kavna zrna, žitarice, ali trde začimbe, npr. muškadni orešček. Če želite pripraviti takšne vrste živil, lahko poškodujete rezila.

Z rezilom (11i) lahko prav tako zmešate maso za palačinke z največ 500 g moke.

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).

Za podrobna navodila za pripravo glejte razdelek E.

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.

Za podrobna navodila za pripravo glejte razdelek E.

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 (11 q) lahko pripravite ocvrt krompirček.

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.

Za podrobna navodila za pripravo glejte razdelek F.

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.

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.

Nastavka za pripravo živil ne uporabljajte s pripomočkom za rezanje živil na kocke za sekkanje 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.

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

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.

Za podrobna navodila za pripravo glejte razdelek G.

Vzdrževanje in čiščenje (H)

Za podrobne informacije glejte razdelek H.

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.

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, lučka 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 ostanke 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.

Uyarı



Aleti kullanmadan önce lütfen kullanıcı talimatlarının tamamını dikkatlice okuyun ve ileride başvurmak amacıyla saklayın.

Tüm ambalaj malzemelerini ve etiketleri çıkartıp uygun şekilde atın.

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 «fp»
 - 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 disk
 - 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 çalıştırmaz ve hızı tek elinizle kontrol etmenizi sağlar.

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.
- 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 çalıştırılmaz. 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 çıktığında 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.

Ayrıntılı işleme talimatları için bkz. Bölüm A.

Çırpma Aksesuarı (B)

Çırpıcıyı yalnızca krema çırpma, yumurta aklarını çırpma, kek hamuru ve hazır tatlıları karıştırmak için kullanın.

Ayrıntılı işleme talimatları için bkz. Bölüm B.

Püre Aksesuarı (C)

Püre aksesuarı, patates, tatlı patates, domates, erik ve elma gibi pişmiş sebzeleri ve meyveleri püre haline getirmek için kullanılabilir.

Ayrıntılı işleme talimatları için bkz. Bölüm C.

Doğrama Aksesuarı (D)

Doğrayıcı (10) et, sert peynir, soğan, yeşillik, sarımsak, sebze, ekmeğ, kraker ve kuruyemiş doğramak için idealdir.

«hc» ve «mc» doğrayıcıları kullanırken içine koyulan yiyecek miktarı max çizgisini aşmamalıdır. «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.

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.

Ayrıntılı işleme talimatları için bkz. Bölüm D.

«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, ekmeğ, kraker ve kuruyemiş doğranabilir.

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.

Bıçağı (11i) kullanarak maksimum 500 g un ile pankek harcı gibi hafif hamurları da karıştırabilirsiniz.

Daha yoğun harçlar veya hamurlar bıçak ile hazırlanamaz. Yoğun harç ve hamurları Hamur Aleti veya Yoğurma Kancası (11k/11l) ile karıştırın.

Ayrıntılı işleme talimatları için bkz. Bölüm E.

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.

Ayrıntılı işleme talimatları için bkz. Bölüm E.

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.

Maksimum işleme miktarı, doldurulmuş bir kasenin 5 katını kılavuz olarak alır.

İşleme devam etmeden önce 30 dakika aletin soğumasına izin verin.

Ayrıntılı işleme talimatları için bkz. Bölüm F.

Küp kesme (G)

Küp kesiciyi pişmiş ve çiğ sebze ve meyveleri küçük küpler şeklinde kesmek için kullanın, ör. salata, çorba ve tatlılar için.

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.

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.

Temizleme iticisi sadece Küp kesme tabanının alt tarafından kullanılabilir. Üstten kullanmak temizleme iticisinden plastik parça tıraşlanmasına neden olur.

Maksimum işleme miktarı, doldurulmuş bir kasenin 5 katını kılavuz olarak alır.

İşleme devam etmeden önce 30 dakika aletin soğumasına izin verin.

Ayrıntılı işleme talimatları için bkz. Bölüm G.

Bakım ve Temizleme (H)

Ayrıntılı bilgi için bkz. Bölüm H.

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.

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 kapatılmıyor	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 kilitlemesini 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

Înainte de utilizare



Vă rugăm să citiți cu atenție și în întregime instrucțiunile înainte de a utiliza aparatul și să le păstrați pentru referință ulterioară.

Îndepărtați toate ambalajele și etichetele și le evacuați ca deșeu în mod corespunzător.

Piese și accesorii

- 1 selector imode
 - a turație înaltă
 - b turație joasă
 - c pulsație
- 2 Buton de siguranță
- 3 Buton pentru controlul inteligent al vitezei Smartspeed / viteze variabile
- 4 Motor
- 5 Butoane de declanșare 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 gheață
 - 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 antistropii
 - 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 curățare
 - p Suport inserții
 - (i) Inserție de feliere (subțire, gros)
 - (ii) Inserții de tocare (subțire, gros)
 - (iii) Inserție pentru tăiere Julienne
 - q Disc pentru cartofi prăjiți
 - 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 apăsați mai mult, cu atât viteza va fi mai mare. Cu cât viteza este mai mare, cu atât mai repede și mai subțire va amesteca și va toca aparatul.

Operațiune pentru o singură mână: butonul pentru controlul inteligent al vitezei Smartspeed (3) vă permite să porniți aparatul și să controlați viteza cu o singură mână.

Pornirea (A)

Aparatul este echipat cu un selector imode (1) și un buton de siguranță (2) pentru eliberarea comutatorului Smartspeed (3). Vă rugăm să respectați instrucțiunile pentru pornirea aparatului:

- Prin apăsarea piesei argintii din cap puteți selecta unul din cele 3 imod-uri diferite (turație înaltă, turație joasă, pulsație).
- După selectarea modului, apăsați butonul de siguranță (2) cu degetul mare.
- Apăsați imediat butonul pentru controlul inteligent al vitezei Smartspeed și reglați viteza după cum doriți.
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 siguranță. Lampa butonului de siguranță luminează roșu intermitent. Pentru a porni aparatul, începeți din nou de la primul pas.
- În timpul funcționării nu este nevoie să țineți butonul de siguranță apăsat.

Indicator luminos	Starea aparatului / de funcționare
Lampă buton de siguranță roșu intermitent	Aparatul este gata de utilizare.
Lampă buton de siguranță stinsă	Aparatul este deblocat (comutatorul butonului de deblocare este apăsat) și 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 siguranță roșu continuu și toate lămpile selector imode cu lumină intermitentă	Aparatul este supraîncălzit. Lăsați aparatul să se răcească o oră. Este gata de utilizare din nou când lampa selectorului imode se stinge din lumina intermitentă și lampa butonului de siguranță se aprinde cu lumină intermitentă.

Piciorul pasator ActiveBlade (B)

Blenderul de mână este dotat cu un picior pasator ActiveBlade, care permite cuțitului să se extindă către partea inferioară a pâlniei. Reglarea se face automat prin apăsarea necesară în operațiunile de amestecare, fiind potrivit în special pentru amestecarea alimentelor tari, ca de exemplu fructe și legume crude.

Este, de asemenea, perfect adecvat pentru prepararea legumelor pasate, a sosurilor, a sosurilor pentru salate, a supelor, a hranei pentru bebeluși, precum și a băuturilor, a celor de tip smoothie și milkshake.

Pentru cele mai bune rezultate folosiți viteza cea mai mare.

Pentru instrucțiuni detaliate de procesare consultați secțiunea A.

Accesoriu dispozitiv de bătut (B)

Folosiți dispozitivul de bătut numai pentru frișcă, spumă de albuș, pandișpan și deserturi semipreparate.

Pentru instrucțiuni detaliate de procesare consultați secțiunea B.

Accesoriu pentru piure (C)

Accesoriu pentru piure poate fi utilizat pentru a zdrobi legume și fructe găsite precum cartofi, cartofi dulci, roșii, prune și mere.

Pentru instrucțiuni detaliate de procesare consultați secțiunea C.

Accesoriu tocător (D)

Tocătorul (10) este perfect adecvat pentru a toca carne, brânză tare, ceapă, ierburi, usturoi, legume, pâine, biscuiți și nuci.

Pentru tocătorul «hc» și «mc» nu depășiți linia de max la cantitatea de ingrediente. Timp maxim de funcționare pentru tocătorul «hc»: 1 minut pentru cantități mari de ingrediente umede, 30 de secunde pentru ingrediente uscate sau tari.

NOTĂ: lăsați un interval de cel puțin 3 minute înainte de a-l pune din nou în funcțiune (Pentru a preveni defectele). Opriiți imediat prepararea dacă viteza motorului scade și/sau dacă apar vibrații puternice.

Nu folosiți accesoriul tocător la prepararea alimentelor foarte tari, precum nuci întregi, cuburi de gheață, boabe de cafea, grăunțe sau condimente tari, ca de exemplu nucșoară. Prepararea acestor alimente ar putea deteriora lamele.

Nu mai accesoriul tocător «mc» (10), cu lamă specială pentru gheață (10c) este permis pentru zdrobirea cuburilor de gheață.

Pentru instrucțiuni detaliate de procesare consultați secțiunea D.

«hc» Exemplu de rețetă: 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)

- Umpleți castronul tocătorului «hc» cu prune uscate și miere cremoasă.
- Țineți la 3 °C în congelator timp de 24 de ore.
- Adăugați 70 ml de apă (aromată cu vanilie).
- Reluați tocarea timp de încă 1,5 secunde la turația maximă.

Folosiți accesoriul tocătorului «hc» (accesoriu opțional disponibil la Centrul dvs. de Servicii Braun; însă nu în fiecare țară).

Accesoriu dispozitiv de procesare alimente XL cu tăietor de cuburi

Accesoriu dispozitivului de procesare a alimentelor cu tăietor de cuburi (11) poate fi folosit pentru:

- tocarea, amestecarea și frământarea aluatului fin pentru clătite;
- frământarea aluatului gros și prepararea aluatului fin pentru prăjituri, pe baza a max. 500 g făină (aluatul fin pentru prăjituri este posibil numai cu modelele care conțin unealta de aluat (11k);
- felierea, tocarea, tăierea Julienne și prepararea cartofilor prăjiți;
- tăiere cuburilor.

Tocarea (E)

Utilizând lama (11i) puteți toca carne, brânză tare, ceapă, ierburi, usturoi, legume, pâine, biscuiți și nuci.

Nu folosiți accesoriul dispozitivului de procesare a alimentelor la tocarea alimentelor foarte tari, precum nuci întregi, cuburi de gheață, boabe de cafea, grăunțe sau condimente tari, ca de exemplu nucșoară. Prepararea acestor alimente ar putea deteriora lamele.

Utilizând lama (11i), puteți de asemenea să amestecați aluatul fin pentru clătite cu până la 500 g făină.

Aluaturile fine mai grele sau aluaturile groase nu sunt permise să fie preparate cu cuțitul. Folosiți unealta pentru aluat sau cârligul de frământare (11k/11l) pentru aluaturi fine mai grele sau aluaturi groase.

Pentru instrucțiuni detaliate de procesare consultați secțiunea E.

Unealtă pentru aluat și cârlig de frământare (E)

Figura E se aplică de asemenea (în funcție de model) pentru utilizarea uneltei de aluat (11k) și a cârligului de frământare (11l).

Unealta de aluat este ideală pentru frământarea și amestecarea diferitelor aluaturi, cum sunt aluatul din drojdie și aluatul de foi precum și amestecurile de bureți.

Cârligul de frământare este ideal pentru frământarea diverselor tipuri de aluat, cum ar fi cel din drojdie sau cel de foi.

Pentru instrucțiuni detaliate de procesare consultați secțiunea E.

Felierea / tăierea / tăierea Julienne / cartofi prăjiți (F)

Utilizați inserțiile pentru feliere subțire și groasă (i) pentru a felia fructe și legume crude în bucăți subțiri; ex. castraveți, ceapă, ciuperci, mere, morcovi, ridichi, cartofi, dovlecei și varză.

Utilizați inserții de mărunțire fină și grosieră (ii) pentru a mărunți alimente precum mere, morcovi, cartofi, sfeclă roșie, varză, brânză tare (ca parmezanul).

Folosiți inserția pentru tăiere Julienne (iii) pentru a tăia fructe și legume în formă Julienne.

Folosiți discul pentru cartofi prăjiți (11q) pentru a prepara cartofi prăjiți.

Cantitatea maximă de procesat urmărește cifra orientativă de 5x vase umplute.

Înainte de a continua procesarea, lăsați aparatul să se răcească 30 minute.

Pentru instrucțiuni detaliate de procesare consultați secțiunea F.

Tăierea cuburilor (G)

Utilizați tăietorul de cuburi pentru a tăia vegetale crude și fierte precum și fructe în cuburi mici de ex. pentru salate, supe și deserturi.

Sfaturi pentru a obține cele mai bune rezultate

- Alimentele fierte trebuie răcite înainte de tăierea în cuburi, pentru ca rezultatele să fie mai tari și 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 procesați alimente diferite într-o singură preparare, începeți întotdeauna cu cele mai moi și terminați cu cele mai tari. În acest fel puteți procesa toate alimentele fără curățarea intermediară a grilei.
- Tăietorul de cuburi nu se pretează la procesarea cărnii crude.
- Cojiți vegetalele (în special cartofii și legumele cu coajă dură, cum sunt dovleceii) înainte de procesare. În caz contrar cojile pot fi prinse în grila de tăiere, măbind astfel efortul de curățare.

Nu folosiți accesoriul dispozitivului de procesare a alimentelor cu tăietorul de cuburi la procesarea alimentelor foarte tari, precum nuci întregi, cuburi de gheață, boabe de cafea, grăunțe sau condimente tari, ca de exemplu nucșoară. Prepararea acestor alimente ar putea deteriora lamele.

Împingătorul de curățare poate fi utilizat numai dinspre partea de jos a bazei tăietorului de cuburi. Dacă se folosește de sus, se pot bărbieri piesele de plastic ale împingătorului de curățare.

Cantitatea maximă de procesat urmărește cifra orientativă de 5x vase umplute.

Înainte de a continua procesarea, lăsați aparatul să se răcească 30 minute.

Pentru instrucțiuni detaliate de procesare consultați secțiunea G.

Îngrijire și curățare (H)

Pentru informații detaliate consultați secțiunea H.

Garanție și service

Pentru informații detaliate vezi broșura separată de garanție și service sau vizitați www.braunhousehold.com.

Atât specificațiile de proiectare, cât și aceste instrucțiuni de utilizare se pot schimba fără avis prealabil.

Instrucțiuni de depanare

Problemă	Cauze posibile	Soluție
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 siguranță roșu continuu și toate lămpile selector imode cu lumină intermitentă	Aparatul este supraîncălzit	Lăsați aparatul să se răcească o oră. Este gata de utilizare din nou când lampa selectorului imode se stinge din lumina intermitentă și lampa butonului de siguranță se aprinde cu lumină intermitentă.
Capacul (cu angrenaj) nu poate fi închis complet	Alimentele sunt blocate între vasul FPXL și capac (cu angrenaj)	Deschideți capacul (cu angrenaj) și îndepărtați reziduurile de alimente
	Unealta nu este inserată complet în vasul FPXL	Rotiți unealta cu mâna în timp ce o apăsați ușor, până se blochează pe poziție
	Numai tăietorul de cuburi: Tăietorul de cuburi nu este conectat la apărătoarea antistropi sau nu este conectat corect	Atașați tăietorul de cuburi la apărătoarea antistropi înainte de așezarea 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 și 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 mașina de spălat vase	Scoateți dopul de cauciuc din interiorul cuplajului pentru partea motorului. Scurgeți apa. Înlocuiți dopul. Atenție: Apa în capac (cu cutie de viteze) deteriorează aparatul. Metoda descrisă nu este totuși permisă să fie folosită pentru a pune intenționat capacul (cu angrenaj) în mașina de spălat vase
Apă în una din unelte (unealta de aluat gros, cârligul de frământare, lamă sau ax disc)	Scurgere a uneltei afectate	Contactați un centru de service Braun pentru înlocuire

Πριν τη χρήση



Παρακαλούμε διαβάστε με προσοχή τις οδηγίες χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή. Αφαιρέστε τη συσκευασία και τις ετικέτες και αποσύρτε κατάλληλα.

Μέρη και εξαρτήματα

- 1 επιλογέας imode
 - a υψηλή ταχύτητα
 - b χαμηλή ταχύτητα
 - c παλμική στιγμήαία
- 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) «frl»
 - 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 πηγαίντες 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.

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 στιγμήαία).
- 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 μπλ. Η ρύθμιση γίνεται αυτόματα με την πίεση που απαιτείται στις εργασίες ανάμειξης, που χρειάζεται ιδιαίτερως για την ανάμειξη σκληρών τροφίμων, π.χ. ωμών φρούτων και λαχανικών.

Είναι επίσης ιδανικός για να παρασκευάσετε ντιπ, σάλτσες, ντρέινγκ για τις σαλάτες, σουπες, βρεφικές τροφές, καθώς και ποτά, σμουθις και μιλκσείκ.

Για καλύτερα αποτελέσματα, χρησιμοποιήστε την υψηλότερη ταχύτητα.

Για περισσότερες λεπτομέρειες σχετικά με τις οδηγίες επεξεργασίας τροφίμων ανατρέξτε στην ενότητα A.

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.

Για περισσότερες λεπτομέρειες σχετικά με τις οδηγίες επεξεργασίας τροφίμων ανατρέξτε στην ενότητα B.

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.

Για περισσότερες λεπτομέρειες σχετικά με τις οδηγίες επεξεργασίας τροφίμων ανατρέξτε στην ενότητα C.

Chopper Accessory (D)

Ο κόφτης (10) είναι ιδανικός για την κοπή κρέατος, σκληρού τυριού, κρεμμυδιών, βοτάνων, σκόρδου, λαχανικών, ψωμιού, παξιμαδιών και ξηρών καρπών.

Για τον κόφτη «hc» και «mc», μην υπερβαίνετε την ποσότητα των συστατικών σε επίπεδο υψηλότερο από τη γραμμή μέγιστης στάθμης. Μέγιστος

χρόνος λειτουργίας για τον κόφτη «hc»: 1 λεπτό για μεγαλύτερες 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.

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.

Για περισσότερες λεπτομέρειες σχετικά με τις οδηγίες επεξεργασίας τροφίμων ανατρέξτε στην ενότητα D.

«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 μπλ 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 κόφτη «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);
- τεμαχίστε σε φέτες, ψιλοκόψετε, κόψετε σε λωρίδες, και φτιάξτε τηγανιτές πατάτες;
- κοπή σε κύβους.

Τεμάχισμα (E)

Με τη λεπίδα (11i) μπορείτε να κόψετε κρέας, σκληρό τυρί, κρεμμύδια, βότανα, σκόρδο, λαχανικά, ψωμί, παξιμαθία και ξηρούς καρπούς.

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.

Χρησιμοποιώντας τη λεπίδα (11i), μπορείτε επίσης να αναμίξετε κουρκούτι για τηγανίτες ή μείγμα για κέικ με βάση έως 500 g αλεύρι.

Τα πυκνότερα κουρκούτια ή οι ζύμες δεν πρέπει να προετοιμάζονται με το μαχαίρι. Χρησιμοποιήστε το Εργαλείο ζύμης ή το Άγκιστρο ζυμώματος (11k/11l) για πακνότερα κουρκούτια και ζύμες.

Για περισσότερες λεπτομέρειες σχετικά με τις οδηγίες επεξεργασίας τροφίμων ανατρέξτε στην ενότητα E.

Εργαλείο ζύμης και Άγκιστρο ζυμώματος (E)

Η εικόνα E 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.

Για περισσότερες λεπτομέρειες σχετικά με τις οδηγίες επεξεργασίας τροφίμων ανατρέξτε στην ενότητα E.

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.

Η μέγιστη ποσότητα επεξεργασίας ακολουθεί τον αριθμητικό κανόνα των 5 γεμάτων μπολ.

Προτού συνεχίσετε την επεξεργασία αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για 30 λεπτά.

Για περισσότερες λεπτομέρειες σχετικά με τις οδηγίες επεξεργασίας τροφίμων ανατρέξτε στην ενότητα F.

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.

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 μικρή διάρκειας ωρίμανσης Gouda, η Μοτσαρέλα ή η Παρμεζάνα δεν μπορούν να επεξεργαστούν.
- Εάν επεξεργάζεστε διαφορετικά τρόφιμα σε ένα παρασκευάσμα, 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.

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.

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.

Η μέγιστη ποσότητα επεξεργασίας ακολουθεί τον αριθμητικό κανόνα των 5 γεμάτων μπολ.

Προτού συνεχίσετε την επεξεργασία αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για 30 λεπτά.

Για περισσότερες λεπτομέρειες σχετικά με τις οδηγίες επεξεργασίας τροφίμων ανατρέξτε την ενότητα G.

Φροντίδα και Καθαρισμός (H)

Για λεπτομέρειες ανατρέξτε στην ενότητα H.

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.

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 επιλογή α mode	Η συσκευή έχει υπερθερμανθεί	Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για μία ώρα. Είναι έτοιμη για χρήση ξανά όταν η λυχνία επιλογή α mode 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 Πιτσιλισματος ή δεν είναι σωστά συνδεδεμένο	Προσαρτήστε το Dicer στο Προστατευτικό Πιτσιλισματος 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

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.

Бөлшектер және керек-жарақтар

- 1 режим селекторы
 - a жоғары жылдамдық
 - b төмен жылдамдық
 - c импульс
- 2 Қауіпсіздік түймесі
- 3 Ақылды жылдамдық ауыстырғыш/эртүрлі 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 «тс»
 - a Қақпақ (тартпасы бар)
 - b Турау жүзі
 - c Мүз жарғыш
 - d Турау ыдысы
 - e Сырғуға қарсы резеңке сақинасы
- 11 2000 мл тағам комбайны жабдықтары XL текшелерді кесу құралы бар «frl»
 - 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 ілгегі (текше турағыш)
 - m Текше турағыш жүзі
 - 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

Эртүрлі 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

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.
- 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 түймесігі 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, кәжелерді, бала тамақтарын, сусындарды, жеміс коктейльдерін және сүт коктейльдерін әзірлеуге қолайлы.

Барынша жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін жоғарғы жылдамдықты қолданыңыз.

Өңдеу туралы егжей-тегжейлі нұсқауларды А бөлімінен қараңыз.

Араластырғыш жабдығы (B)

Араластырғышты тек қана кілегей, жұмыртқаның ақуызын шайқауға және бисквит пен дайын қоспа десерттерін әзірлеуге қолданыңыз.

Өңдеу туралы егжей-тегжейлі нұсқауларды В бөлімінен қараңыз.

Пюре жабдығы (C)

Пюре жабдығын картоп, тәтті картоп, қызанақ, қараөрік және алма сияқты жемістер мен пісірілген көкөністерді езу үшін қолдануға болады.

Өңдеу туралы егжей-тегжейлі нұсқауларды С бөлімінен қараңыз.

Турау жабдығы (D)

(10) тураушы ет, қатты ірімшік, пияз, шөп, сарымсақ, көкөністер, нан, крекер және жаңғақтарды турау үшін қолайлы.

«hc» және «mc» турағышы үшін ингредиенттердің мөлшерін макс. 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.

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.

Өңдеу туралы егжей-тегжейлі нұсқауларды D бөлімінен қараңыз.

«hc» Рецепт мысалы: Бал қосылған өрік (құймақ салмасы немесе тосап ретінде)

50 г қара өрік

75 г қою бал

70 мл су құйыңыз (ванилин қосылған)

- «hc» турау ыдысына қара өрік пен балды салыңыз.
- ТоОазыт ыш а 3°C температурамен 24 сағат а ойыОыз.
- 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 үн 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.

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.

Жүзді (11i) пайдаланып сонымен бірге 500 г-ға дейін ұн қосылған құймақ қамырын араластыруға болады.

Пышақпен ауырлау қамырларды дайындамау керек. Ауырлау қамырлар үшін қамыр құралын немесе илеу ілгегін (11k/11l) пайдаланыңыз.

Өңдеу туралы егжей-тегжейлі нұсқауларды E бөлімінен қараңыз.

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.

Өңдеу туралы егжей-тегжейлі нұсқауларды E бөлімінен қараңыз.

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.

Ең көп өңдеу мөлшері толтырылған ыдыстардан 5 есе көп нұсқаулық суретіне сай болады.

Өңдеуді жалғастыру алдында құрылғыны 30 минут бойы суытыңыз.

Өңдеу туралы егжей-тегжейлі нұсқауларды F бөлімінен қараңыз.

Текшелерге турау (G)

Шикі және әзірленген көкөністер мен жемістерді шағын текшелерге (мысалы, салаттар, сорпалар және десерттер үшін) турау үшін текше турағышты 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.

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.

Тазалау итергішін тек текше турағыш негізінің төменгі жағынан пайдалануға болады. Үстінен пайдалансаңыз, тазалау итергішінің пластик бөліктері кесілуі мүмкін.

Ең көп өңдеу мөлшері толтырылған ыдыстардан 5 есе көп нұсқаулық суретіне сай болады.

Өңдеуді жалғастыру алдында құрылғыны 30 минут бойы суытыңыз.

Өңдеу туралы егжей-тегжейлі нұсқауларды G бөлімінен қараңыз.

Күту және тазалау (H)

Егжей-тегжейлі ақпаратты H бөлімінен қараңыз.

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.

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.



Үлгі	MQ 9175-9187-9195
Кернеу	220 – 240 В
Герц	50 – 60 Гц
Ватт	1000-1200 Вт
Сақтау шарттары:	температура: +5°С және +45°С 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, Суцёвская 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 шайқалуға 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

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.

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 «тс»
 - 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
- г 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.

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 сверху вы можете выбрать один из 3 режимов *imode* (высокая скорость, низкая скорость, пульсация).
- 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 мигает 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.

Для получения подробных инструкций по обработке см. раздел A.

Насадка-венчик (B)

Используйте венчик только для взбивания сливок, яичных белков, приготовления бисквита и десертов из готовых смесей.

Для получения подробных инструкций по обработке см. раздел B.

Насадка для пюре (C)

Насадку для пюре можно использовать для пюреирования вареных овощей и фруктов, таких как картофель, сладкий картофель, помидоры, сливы или яблоки.

Для получения подробных инструкций по обработке см. раздел C.

Насадка-измельчитель (D)

Измельчитель (10) идеально подходит для измельчения мяса, твердого сыра, зелени, чеснока, овощей, хлеба, крекеров и орехов.

При использовании измельчителей «hc» и «mc» следите, чтобы количество ингредиентов было не выше уровня максимальной отметки. 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 немедленно остановите обработку.

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).

Для получения подробных инструкций по обработке см. раздел D.

«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.

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.

С помощью ножа (11i) можно также взбивать блинное тесто с использованием до 500 г муки.

Для приготовления более тяжелого теста нож не подходит. Для более тяжелого теста используйте насадку для замешивания теста или крюк для теста (11k/11l).

Для получения подробных инструкций по обработке см. раздел E.

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.

Для получения подробных инструкций по обработке см. раздел E.

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.

Максимальная производительность соответствует диаграмме на 5 объемов чаши.

Перед тем как продолжить работу, дайте устройству остыть 30 минут.

Для получения подробных инструкций по обработке см. раздел F.

Нарезка кубиками (G)

Используйте кубиконарезку для нарезки сырых и отваренных овощей и фруктов на мелкие кубики, например, для салатов, супов и десертов.

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.

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.

Использовать толкатель-очиститель можно только с нижней стороны базы кубиконарезки. При использовании сверху возможно срезание с толкателя пластиковых частей.

Максимальная производительность соответствует диаграмме на 5 объемов чаши.

Перед тем как продолжить работу, дайте устройству остыть 30 минут.

Для получения подробных инструкций по обработке см. раздел G.

Уход и очистка (H)

Для получения подробной информации см. раздел H.

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.

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).



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. Сушевская, 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.



Перед використанням приладу уважно ознайомтеся з керівництвом користувача та збережіть його для подальшого використання. Утилізуйте всі частини упаковки та етикетки належним чином.

Деталі та аксесуари

- 1 кнопка перемикач 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 «тс»
 - 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 (мілко, грубого)
 - (iii) Вставка для жульєну

- q Диск для нарізання картоплі фри
- r Тримач диска
- 12 Сійка 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 відбудуватиметься 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.

Вмикання (A)

До комплекту поставки пристрою входять кнопка перемикач 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).
- 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.

Детальні інструкції з приготування дивіться в розділі А.

Насадка-вінчик (B)

Використовуйте насадку-вінчик лише для збивання вершків, білків, приготування бісквітів та десертів з готових порошоків.

Детальні інструкції з приготування дивіться в розділі В.

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.

Детальні інструкції з приготування дивіться в розділі С.

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 насадок «mc» та «hc» кількість інгредієнтів не повинна бути більшою за таку, що обмежується лінією максимуму.

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.

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.

Детальні інструкції з приготування дивіться в розділі D.

Приклад рецепта для насадки «hc»: Медовий чорнослив (начинка для млинців або паста для бутербродів)

50 г чорносливу

75 г кремеподібного меду

70 мл води (зі смаком ванілі).

- Покладіть чорнослив та кремеподібний 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 фри;
- нарізання кубиками.

Нарізка (E)

Використовуючи насадку для нарізки (11i), ви можете подрібнювати м'ясо, твердий сир, цибулю, спеції, часник, овочі, хліб, крекери та горіхи.

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.

Ножем (11i) ви також можете вимішувати тісто для млинців, у якому міститься не більше 500 г борошна.

Вимішувати більш щільне тісто за допомогою цього ножа не можна. Для приготування більш щільного тіста використовуйте тістоміс або місильний гак (11k/11l).

Детальні інструкції з приготування дивіться в розділі E.

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.

Детальні інструкції з приготування дивіться в розділі E.

Нарізка скибочками / подрібнення / приготування жульєну / картоплі фри (F)

Використовуйте вставки для нарізки тонкими та товстими скибочками (i), щоб нарізати сирі фрукти та овочі маленькими, тонькими скибочками; наприклад, огірки, цибулю, гриби, яблука, моркву, редис, картоплю, цукіні та капусту.

Використовуйте вставки для мілкового та грубого подрібнення (ii), щоб подрібнювати такі продукти, як яблука, морква, 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 фри (11q) для нарізування картоплі соломкою.

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.

Детальні інструкції з приготування дивіться в розділі F.

Нарізання кубиками (G)

Використовуйте кубикорізку для нарізання сирих і варених овочів та фруктів дрібними кубиками, наприклад, для салатів, супів і десертів.

Поради для найкращих результатів

- Перед нарізанням продуктів кубиками дайте їм охолонути, так ви отримаєте кращий результат, оскільки продукти триматимуть форму.
- Сири середньої твердості, наприклад, ементаль, 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'якших 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 очистити.

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.

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.

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.

Детальні інструкції з приготування дивіться в розділі G.

Догляд та чищення (H)

Детальну інформацію дивіться в розділі H.

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.



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, мисильному гаку, ножі або тримачі диска)	Інструмент негерметичний	Зверніться в сервісний центр компанії Braun для його заміни

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 يُجد 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
	القطاعة فقط: القطاعة غير متصلة بلوحة الحماية من الرذاذ أو غير متصلة بشكل صحيح	قم بتوصيل القطاعة بلوحة الحماية من الرذاذ قبل وضع الغطاء (مزود بصندوق تروس) في وعاء FP (لاحظ الرموز للمحاذاة الصحيحة)
	القطاعة فقط: القطاعة مسدودة بسبب بقايا الطعام الموجودة في شبكة التقطيع	افتح القطاعة وقم بإزالة الطعام من الشبكة
	قم بتوصيلها بشكل صحيح	متصلة بشكل صحيح
الماء في واحدة من الأدوات (أداة العجين، حُطاف العجن، الشفرة أو محور القرص)	تم غمر الغطاء (مزود بصندوق تروس) في الماء أو وضعه في غسالة الصحون	أزل السدادة المطاطية بداخل قارئة 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

- 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 واثرك الأضرب النهائية. بهذه الطريقة يمكنك تحضير جميع الأطعمة دون تنظيف الشبكة بينها.
- القطاعة 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.

لا تستخدم ملحق جهاز تحضير الطعام مع القطاعة لتحضير الأطعمة الصلبة للغاية، مثل البندق غير المقشر أو مكعبات الثلج أو حبوب القهوة أو الحبوب أو الأعشاب القوية مثل جَوْزُ الطَّبَب. قد يؤدي تحضير هذه الأطعمة إلى تلف الشفرات.

لا يمكن استخدام دافعة التنظيف إلا من الجانب السفلي لقاعدة القطاعة. يمكن أن يتسبب الاستخدام من الأعلى في كشط القطع البلاستيكية على دافعة التنظيف.

يتبع الحد الأقصى لمقدار المعالجة الشكل التوجيهي لأوعية مملوءة 5 مرات.

قبل متابعة المعالجة، دع الجهاز يبرد لمدة 30 دقيقة.

للحصول على إرشادات معالجة مفصلة، يُرجى الرجوع إلى القسم G.

الرعاية والتنظيف (H)

للحصول على معلومات مفصلة، يُرجى الرجوع إلى القسم H.

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.”

ملحق الخفق (B)

استخدم الخفاق فقط لخفق القشدة، وضرب بياض البيض وإعداد الكيك الإسفنجي والحلوى الجاهزة.

للحصول على إرشادات معالجة مفصلة، يُرجى الرجوع إلى القسم B.

ملحق الهرس (C)

يمكن استخدام ملحق الهرس لهرس الخضروات والفواكه المطبوخة مثل البطاط والبطاط الحلوة والطماطم والخوخ والتفاح.

للحصول على إرشادات معالجة مفصلة، يُرجى الرجوع إلى القسم C.

ملحق المفرمة (D)

تُعد المفرمة (10) هي الأفضل لفرم الجبن الصلب والبصل والأعشاب والثوم والخضروات والخيزر والمكسرات والبندق.

أما للمفرمة «mc» و«hc» فلا تتجاوز كمية المكونات لأعلى من خط الحد الأقصى. أقصى زمن تشغيل للمفرمة «hc» هو: دقيقة واحدة للكميات الكبيرة من المكونات الرطبة، 30 ثانية للمكونات الجافة أو الصلبة.

ملاحظة: اترك فاصلًا 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.

لا تستخدم ملحق المفرمة لتحضير الأطعمة الصلبة للغاية مثل البندق غير المقشر أو مكعبات الثلج أو حبوب القهوة أو الحبوب أو الأعشاب القوية مثل جوز الطيب. قد يؤدي تحضير هذه الأطعمة إلى تلف الشفرات.

يُسمح فقط لملحق المفرمة «cm» (10) ذي شفرة الثلج الخاصة (10 c) بتكسير مكعبات الثلج.

للحصول على إرشادات معالجة مفصلة، يُرجى الرجوع إلى القسم D.

«hc» مثال لوصفة: غسل الأراسية (مثل فطائر محلاة مضغوطة أو

مفرودة) مفرودة)

70 جرام أراسية

50 غرام عسل صافي

70 مللي ماء (بنكهة الفانيليا)

- املا وعاء المفرمة «ch» بالأراسية والعسل الكريمي.
- خزن في درجة حرارة تبلغ 3 درجات مئوية في التلاجة لمدة 24 ساعة.
- أضف 70 مللي ماء (بنكهة الفانيليا).
- 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 قطعة

- يمكن 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 الطرز التي تحتوي على أداة العجين (11k)؛

- الشرائح والتقطيع وجوليان وأصابع البطاط المقلية.
- تقطيع في شكل مكعبات.

الفرم (E)

باستخدام الشفرة (11i) يمكنك فرم اللحم والجبن الصلب والبصل والأعشاب والثوم والخضروات والخيزر والمكسرات والبندق.

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 جوز الطيب. قد يؤدي تحضير هذه الأطعمة إلى تلف الشفرات.

باستخدام الشفرة (11i)، يمكنك أيضًا خلط عجينة البانكيك السائلة بكمية دقيق لا تزيد عن 500 جرام.

يجب عدم إعداد عجائن البانكيك السائلة أو عجائن الخبز السمكية باستخدام السكين. استخدم أداة العجين أو حُطَاف العجن (11k/11i) من أجل عجائن البانكيك السائلة أو عجائن الخبز السمكية.

للحصول على إرشادات معالجة مفصلة، يُرجى الرجوع إلى القسم E.

أداة العجين وحُطَاف العجن (E)

ينطبق الشكل (E) أيضًا (حسب الطراز) لاستخدام أداة العجين (11k) وحُطَاف العجن (11i).

تعتبر أداة العجين مثالية للعجن وخلط العجائن المختلفة مثل الخميرة أو الفطائر وخلط المخاليط الإسفنجية.

يُعتبر حطاف العجن مثاليًا لأنواع العجن الخفيف المختلفة مثل عجينة الخمير أو الفطائر.

للحصول على إرشادات معالجة مفصلة، يُرجى الرجوع إلى القسم E.

(F) الشرائح / التقطيع / جوليان / أصابع البطاط المقلية

استخدم أدوات الشرائح الناعمة والخشنة (i) لتقطيع الفواكه الطازجة والخضروات إلى شرائح ناعمة ورفيقة مثل الخيار والبصل وعش الغراب والتفاح والجزر والفجل والبطاط والكوسا والكرنب.

استخدم ملحقات التقطيع الناعمة والخشنة (ii) لتقطيع الطعام مثل التفاح والجزر والبطاطس والشمندر والكرنب والجبن الصلب (مثل جبن البرميغان).

استخدم أداة جوليان (iii) لقطع الفاكهة والخضروات إلى جوليان.

استخدم قرص تقطيع البطاط المقلية (11q) لإعداد أصابع البطاط المقلية.

يتبع الحد الأقصى لمقدار المعالجة الشكل التوجيهي لأوعية مملوءة 5 مرات.

قبل متابعة المعالجة، دع الجهاز يبرد لمدة 30 دقيقة.

للحصول على إرشادات معالجة مفصلة، يُرجى الرجوع إلى القسم F.

التقطيع في شكل مكعبات (G)

استخدم القطاعة لتقطيع الخضروات والفواكه النيئة والمطبوخة إلى مكعبات صغيرة، على سبيل المثال للسلطات والشوربات والحلويات.

خطوات للحصول على أفضل النتائج

- يجب أن يبرد الطعام المطبوخ قبل التقطيع إلى مكعبات، لأن النتائج ستكون أكثر ثباتًا وأفضل.

مفتاح السرعة الذكي لسرعات مختلفة 

قبل الاستخدام

بضغطة واحدة، تصل إلى جميع السرعات. وكلما ضغطت أكثر، تصل إلى سرعة أعلى. وكلما ارتفعت السرعة، كلما حصلت على نتائج فم وخلط أكثر دقة وسرعة.

التشغيل بيد واحدة: يتيح لك مفتاح السرعة الذكي (3) تشغيل الجهاز والتحكم في السرعة بيد واحدة.

رُجى قراءة تعليمات الاستخدام بعناية وبشكل تام قبل استخدام الجهاز والاحتفاظ بها للرجوع إليها في المستقبل. أزل جميع مواد التغليف والملصقات وتخلص منها بشكل مناسب.

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 علبه تروس السرعة
b خفاق
- 9 ملحق هرس
a علبه تروس السرعة
b عمود هرس
c مقلب
- 10 ملحق مفرمة 500 ملي «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 2000 مل مع قطعة «fpl»
a غطاء (مزود بصندوق تروس)
b وصلة جزء موتور
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 حُطَاف العجن (القطاعة)
m شفرة القطاعة
n قاعدة القطاعة
o دافعة التنظيف
p خطاف عجن
(i) أداة شرائح
(ii) أدوات التقطيع (ناعمة وخشنة)
(iii) أداة جوليان
q قرص أصابع البطاطس المقليّة
r محور القرص
12 حامل للتخزين

(A) التشغيل

- يأتي الجهاز مع محدد imode (1) و زر 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).
 - 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 مضغوطاً أثناء التشغيل.
 - ليس من الضروري أن تجعل زر الأمان مضغوطاً أثناء التشغيل.

حالة الجهاز / التشغيل	نور دليلي
يُعتبر الجهاز جاهزاً 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 جاهزاً 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

(B) عمود ActiveBlade

يتم تزويد الخلاط اليدوي بعمود ActiveBlade يُمكن السكينة من أن تمتد إلى قاع الإناء جسي الشكل. يتم إجراء الضبط تلقائياً عن طريق الضغط المطلوب في مهام الخلط، خصوصاً بما يتناسب مع خلط الأطعمة الصلبة مثل الفواكه الطازجة والخضروات.

يعتبر أيضاً مناسباً جداً لإعداد المغسّات والمرق وإضافات السلطة والصوص وطعام الأطفال بالإضافة إلى المشروبات والعصائر ومخفوقات الحليب.

للحصول على أفضل نتائج للخلط، استخدم أعلى درجات السرعة.

للحصول على إرشادات معالجة مفصلة، يُرجى الرجوع إلى القسم A.

