

# BRAUN

## MultiQuick 9



Type HB901AI

Register your product  
[www.braunhousehold.com/register](http://www.braunhousehold.com/register)

Hand blender

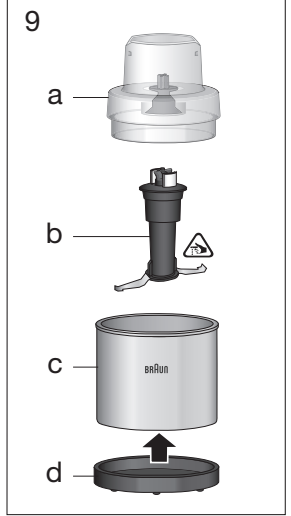
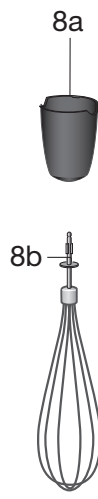
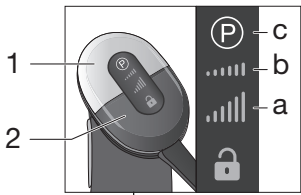
|                |     |
|----------------|-----|
| Deutsch        | 10  |
| English        | 17  |
| Francais       | 23  |
| Espanol        | 30  |
| Portugues      | 37  |
| Italiano       | 43  |
| Nederlands     | 49  |
| Dansk          | 55  |
| Norsk          | 61  |
| Svenska        | 67  |
| Suomi          | 73  |
| Polski         | 79  |
| Česky          | 86  |
| Slovensky      | 92  |
| Magyar         | 98  |
| Hrvatski       | 104 |
| Slovenski      | 110 |
| Türkçe         | 116 |
| Romană (RO/MD) | 122 |
| Ελληνικά       | 128 |
| Қазақша        | 135 |
| Русский        | 142 |
| Українська     | 150 |
| عربي           | 161 |

© Copyright 2021. All rights reserved  
De'Longhi Braun Household GmbH  
Carl-Ulrich-Straße 4  
63263 Neu-Isenburg/Germany

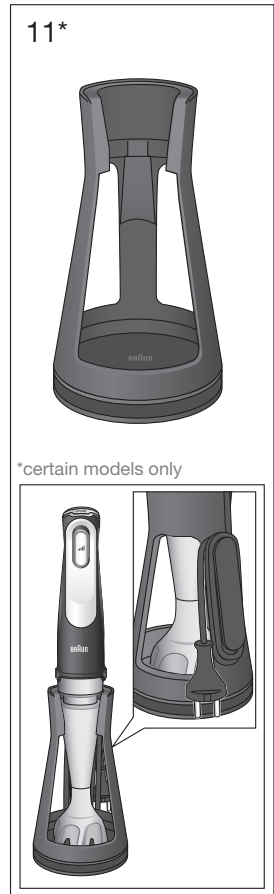
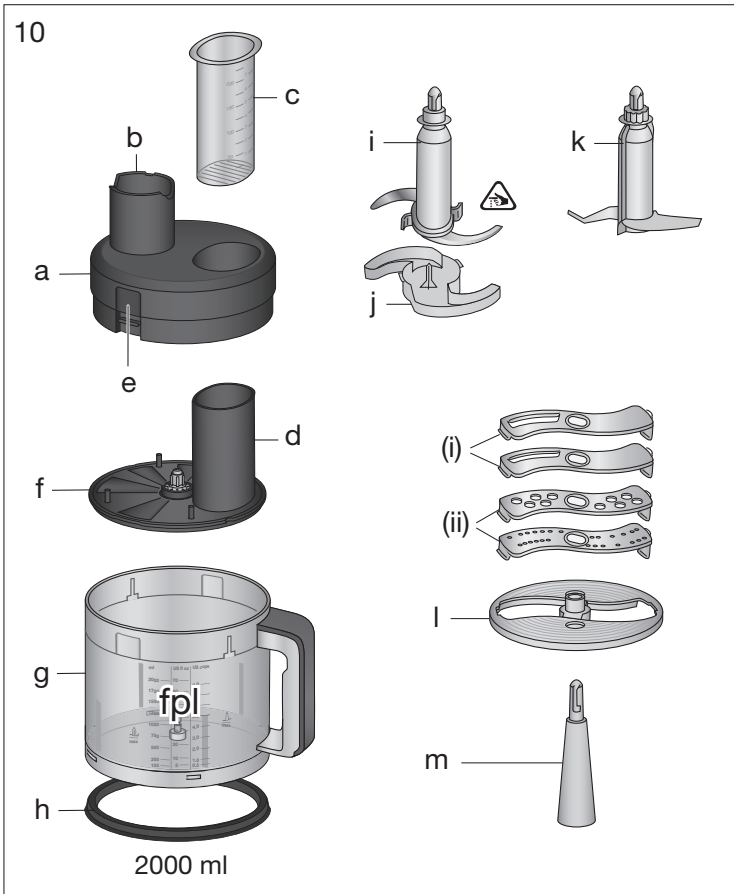
5722112385/05.21

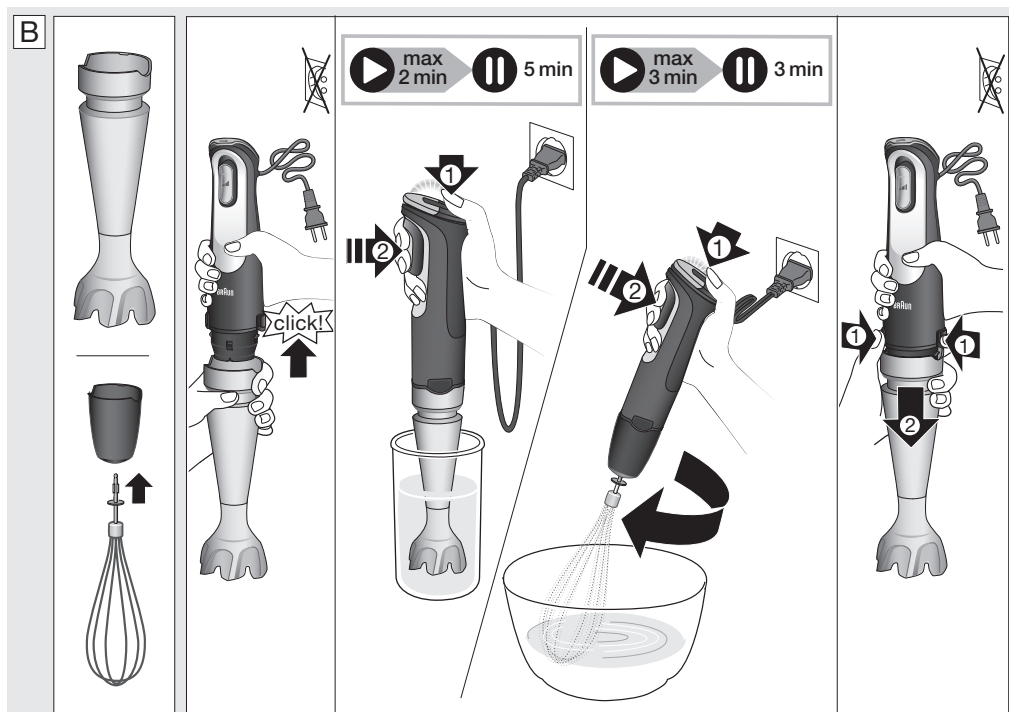
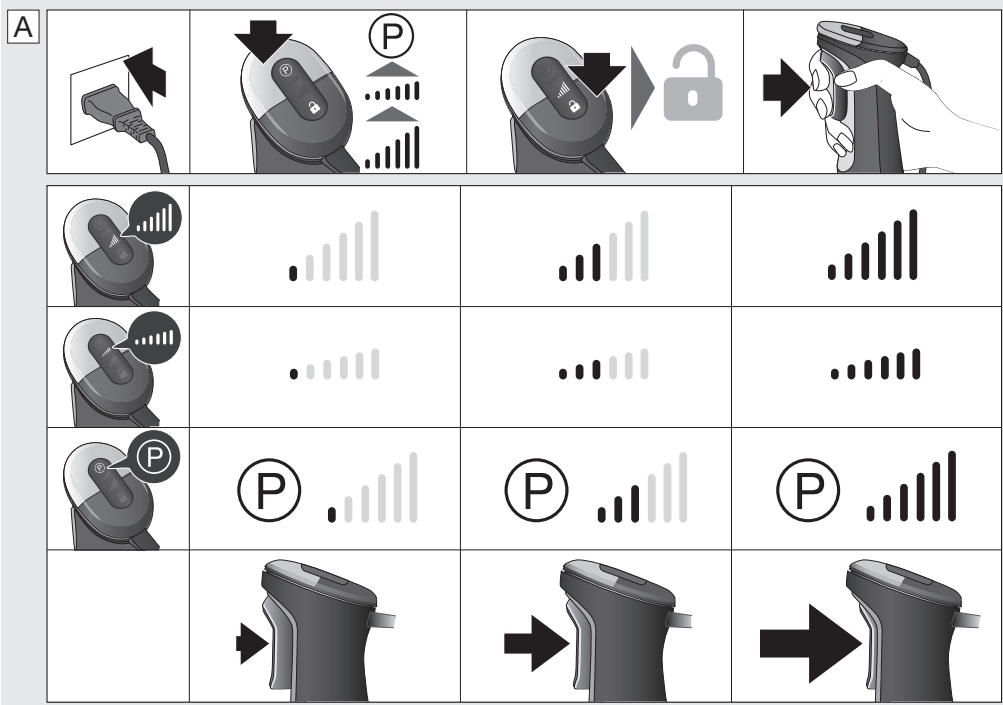
MQ 9178XL INT  
DE/UK/FR/ES/PT/IT/NL/DK/NO/SE/FI/PL/CZ/SK/HU/HR/  
SI/TR/RO/MD/GR/KZ/RU/UA/AR



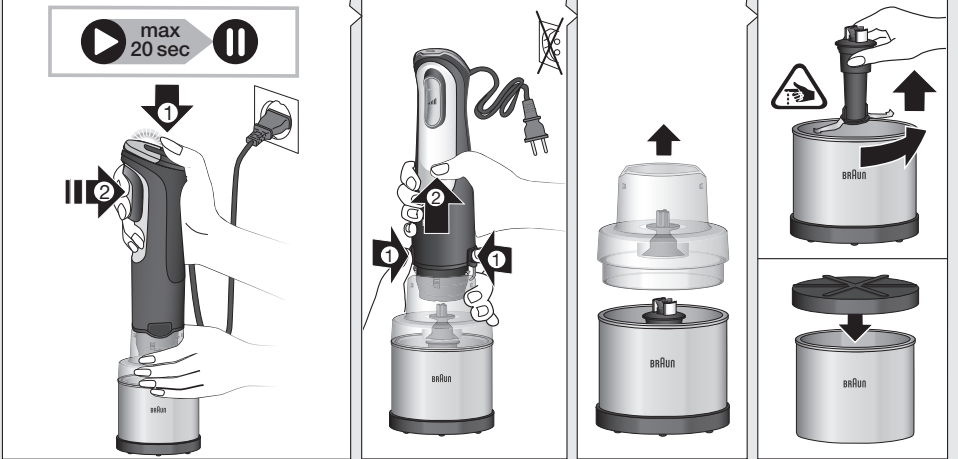
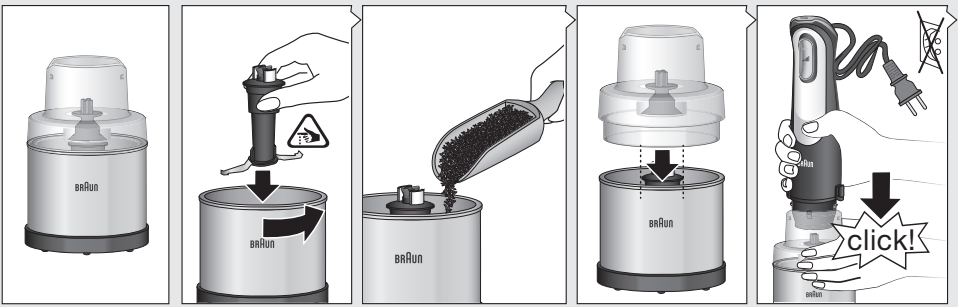


220-240V~ 50/60 Hz 1000-1200W



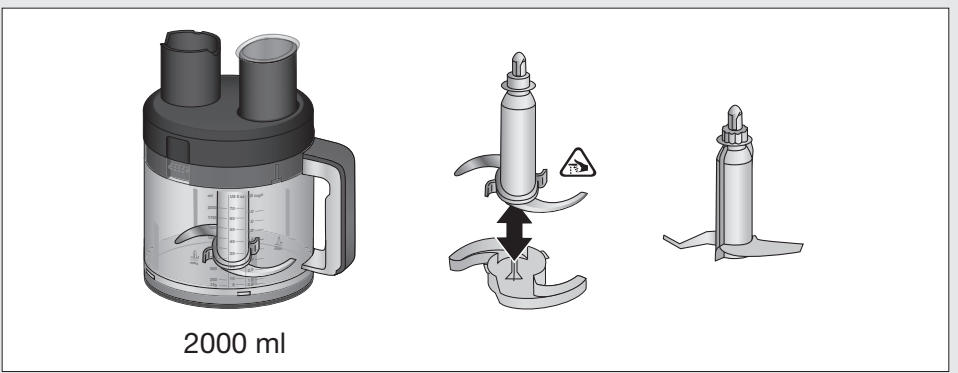


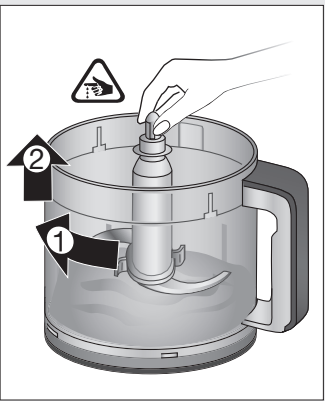
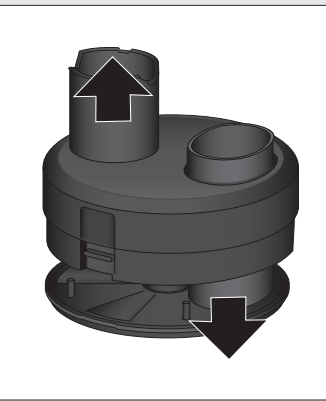
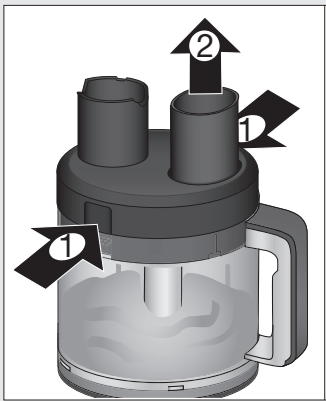
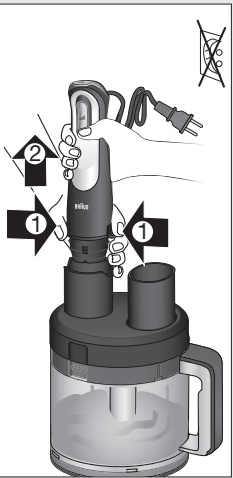
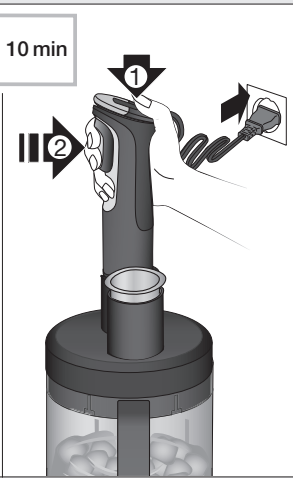
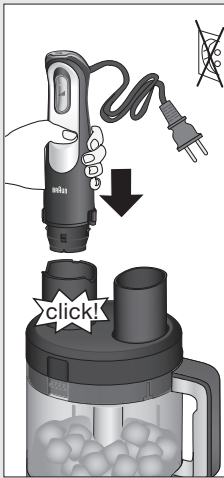
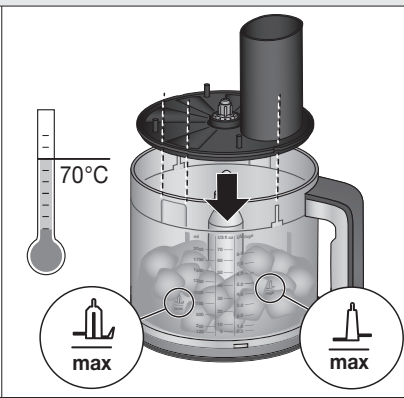
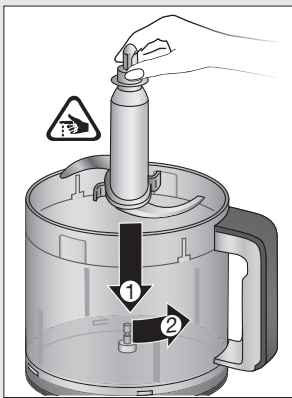
C

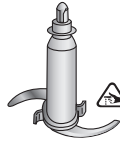


|       |      |      |        |      |      |      |       |      |       |      |      |       |
|-------|------|------|--------|------|------|------|-------|------|-------|------|------|-------|
|       |      |      |        |      |      |      |       |      |       |      |      |       |
| max.  | 95 g | 30 g | 20g/5l | 60 g | 40 g | 90 g | 130 g | 60 g | 100 g | 30 g | 20 g | 150 g |
| imode |      |      |        |      |      |      |       |      |       |      |      |       |

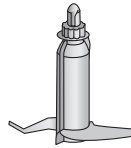
D





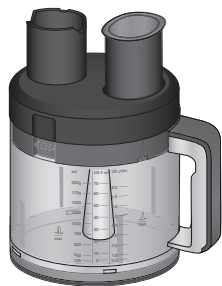


|       |       |              |      |    |       |       |       |       |       |
|-------|-------|--------------|------|----|-------|-------|-------|-------|-------|
|       |       | Parmesan<br> |      |    |       |       |       |       |       |
|       | 2 cm  | 2 cm         |      |    | 2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

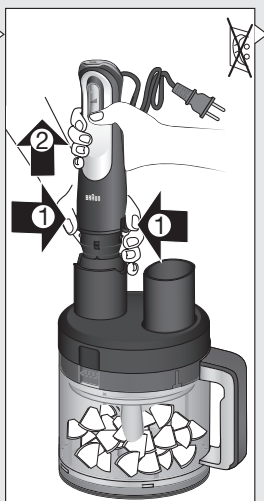
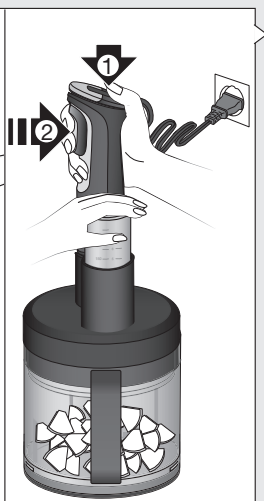
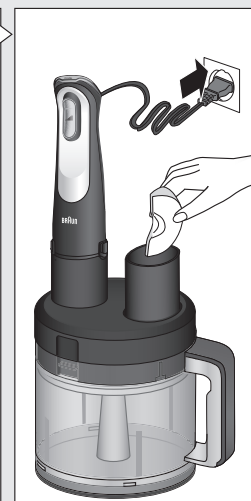
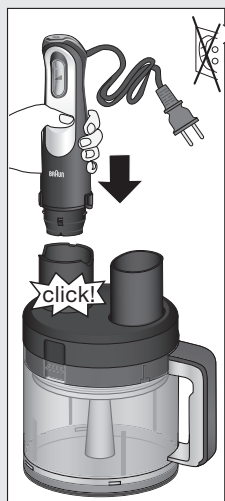
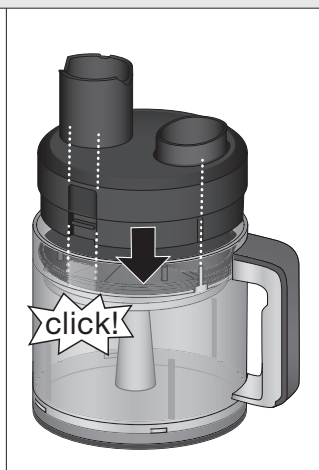
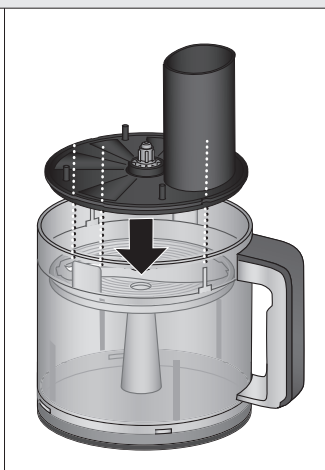
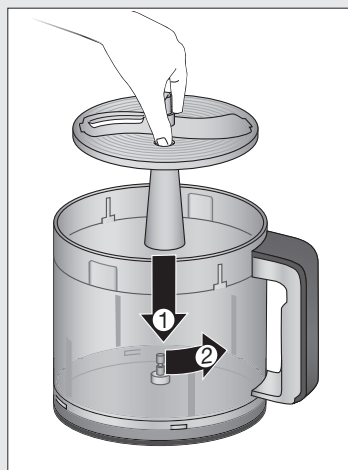
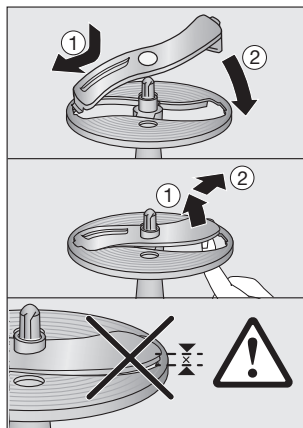
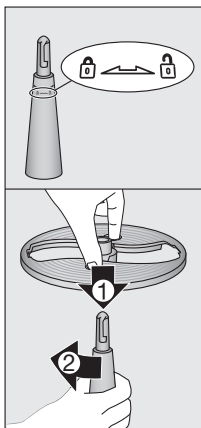
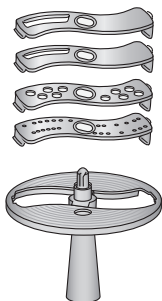


|       |       |       |       |       |
|-------|-------|-------|-------|-------|
| max.  |       |       |       |       |
| imode | 500 g | 500 g | 300 g | 500 g |
| sec.  |       |       |       |       |
|       | 60    |       |       |       |

E



2000 ml








# Deutsch

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

## Vor dem Gebrauch

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

### Vorsicht

-  Die Messer sind sehr scharf. Behandeln Sie die Messer mit größter Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden.
- Vorsicht beim Entleeren der Schüssel und während der Reinigung mit scharfen Messern.
- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Wenn das Anschlusskabel beschädigt ist, muss dieses vom Hersteller, dessen Kundendienst oder ähnlich qualifiziertem Fachpersonal ersetzt werden, um Gefahr für den Benutzer zu vermeiden.
- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker wenn es unbeaufsichtigt ist, vor dem Zusammenbau, Auseinandernehmen, Reinigen oder Aufbewahren.

- Prüfen Sie vor der Inbetriebnahme, ob die Spannungsangabe auf dem Gerät mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.
- Dieses Gerät ist ausschließlich zum Gebrauch im Haushalt und für hausübliche Mengen konstruiert.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den in der Bedienungsanleitung beschriebenen Zweck. Jeder Missbrauch kann zu Verletzungen führen.
- Keines der Teile darf im Mikrowellen-Herd verwendet werden.
- Bitte reinigen Sie alle Teile vor dem ersten Gebrauch oder nach Bedarf gemäß den Anweisungen im Abschnitt Pflege und Reinigung.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mehr, wenn es beschädigt ist.
- Wenn das Gerät in Flüssigkeit fällt, ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie in die Flüssigkeit greifen.

## Teile und Zubehör

- 1 imode Progammtaste
  - a hohe Geschwindigkeit
  - b niedrige Geschwindigkeit
  - c pulsen
- 2 Sicherheitstaste
- 3 Smartspeed Regler / stufenlose Geschwindigkeitsanpassung
- 4 Motorteil
- 5 EasyClick Plus Entriegelungstasten
- 6 ActiveBlade-Mixstab
- 7 Becher mit Deckel
- 8 Schlagbesen
  - a Getriebeteil
  - b Schlagbesen
- 9 Kaffee und Gewürzmöhlen-Zubehör
  - a Deckel mit Kupplung
  - b Schlagmesser
  - c Arbeitsbehälter
  - d Anti-Rutsch-Basis / Deckel
- 10 2000-ml-Multifunktions-Zubehör XL
  - 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 Einsatzträger
  - (i) Schneideinsatz (fein, grob)
  - (ii) Raspeleinsätze (fein, grob)
- m Scheibenträger

11 Halterung zur Aufbewahrung

## Gebrauch des Gerätes

### Smartspeed Regler für stufenlose Geschwindigkeitsanpassung

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

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

#### Bedienung des Pürierstabs

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

### Einschalten (A)

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

- Durch Drücken der silbernen Taste können Sie einen der drei verschiedenen Modi auswählen (hohe Geschwindigkeit, niedrige Geschwindigkeit, pulsen).
- Mit Hilfe der 3 Modi können Sie entscheiden, wie die Lebensmittel verarbeitet werden sollen. Das Programmstastenlicht leuchtet weiß, um den gewählten Modus anzuzeigen.
- Mit der hohen Geschwindigkeit (1a) erhalten Sie die volle verfügbare Geschwindigkeit. Dies ist die Standardposition des Modus.
- Niedrige Geschwindigkeit (1b) verringert die Geschwindigkeit, selbst wenn Sie den Smartspeed-Regler vollständig drücken.
- Das pulsen (1c) kann verwendet werden, um größere Lebensmittelstücke auseinanderzubrechen oder die Textur von Lebensmitteln beim Zerkleinern zu steuern. Drücken Sie den Smartspeed-Regler für kurze Intervalle.
- Drücken Sie nach Auswahl des Modus die Sicherheitstaste (2) mit dem Daumen.
- Drücken Sie dann sofort den Smartspeed Regler entsprechend der gewünschten Geschwindigkeit. HINWEIS: Wenn der Smartspeed Regler nicht

innerhalb von 2 Sekunden gedrückt wird, lässt sich das Gerät aus Sicherheitsgründen nicht einschalten. Die Kontroll-Leuchte blinkt rot. Um das Gerät einzuschalten, beginnen Sie erneut mit dem ersten Schritt.

- Während des Gebrauchs muss die Sicherheitstaste nicht gedrückt bleiben.

| Kontroll-Leuchte  | Gerät / Betriebszustand  |
|---|--|
| Sicherheitstastenlicht Rotes Blinken  | Gerät ist betriebsbereit.  |
| Sicherheitstastenlicht aus  | Gerät ist entriegelt (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.

#### Zusammenbau und Bedienung

- Klicken Sie den ActiveBlade-Mixstab (6) auf das Motorteil, bis er hörbar einrastet.
- Halten Sie den Pürierstab in den Becher und schalten Sie das Gerät ein.
- Mixen Sie die Zutaten mit einer leichten Auf- und ab-Bewegung, bis sie die gewünschte Konsistenz erreicht haben. Abhängig vom ausgeübten Druck wird das Messer des ActiveBlade-Mixstabes innerhalb des Spritzschutzes nach unten gedrückt.
- Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Netzstecker und drücken Sie die EasyClick Plus Entriegelungstaste (5), um den ActiveBlade-Mixstab zu entfernen.

### Vorsicht

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

### Beispielrezept: Mayonnaise

250 g Öl (z. B. Sonnenblumenöl)

1 Ei und 1 Eigelb

1 bis 2 Esslöffel Essig

Salz und Pfeffer zum Abschmecken

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

## **Schlagbesen (B)**

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

### Zusammenbau und Bedienung

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

### Tipps für optimale Ergebnisse

- Halten Sie den Schlagbesen leicht schräg und bewegen ihn im Uhrzeigersinn.

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

### Beispielrezept: Schlagsahne

400 ml gekühlte Sahne (Fettgehalt von mind. 30 %, 4 bis 8 °C)

- Beginnen Sie mit einer langsamen Geschwindigkeit (leichter Druck auf den Smartspeed Regler) und erhöhen Sie die Geschwindigkeit (festerer Druck auf den Smartspeed Regler) während des Schlagens.
- Verwenden Sie stets frische gekühlte Sahne, um mehr Volumen und ein festeres Ergebnis zu erzielen.

## **Kaffee und Gewürzmühlen-Zubehör (C)**

Die Mühle eignet sich optimal zum Mahlen von jeder Art trockener Gewürze und anderen trockenen Zutaten wie Pfefferkörner, Nelken, Kaffee – oder Sojabohnen, Reis, Mohn, Zucker, getrockneten Sardinien und Garnelen.

Wählen Sie die höchste Geschwindigkeit für feinste Ergebnisse.

### Zusammenbau und Bedienung

- Achten Sie darauf, dass die Anti-Rutsch-Basis (9d) an der Unterseite des Arbeitsbehälters angebracht ist.
- Halten Sie das Schlagmesser (9b) stets am oberen Kunststoffschaff fest und gehen Sie vorsichtig damit um.
- Stecken Sie das Messer auf den Pin des Arbeitsbehälters (9c) und drehen Sie es leicht bis es nach unten auf seinen Platz fällt.
- Füllen Sie die Zutaten ein und schließen Sie den Deckel mit Kupplung (9a).
- Mahlen Sie die Lebensmittel bis zur gewünschten Konsistenz.
- Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker und drücken Sie die EasyClick Plus Entriegelungstasten, um das Motorteil zu entfernen.
- Heben Sie den Deckel ab. Nehmen Sie das Schlagmesser heraus, bevor Sie den Inhalt des Arbeitsbehälters umfüllen.

### Vorsicht

- Den Arbeitsbehälter immer nur bis zur maximal Markierung befüllen.

- Es dürfen nur trockene Zutaten verwendet werden.
- Kühlen Sie Gewürze vor dem Mahlen auf Raumtemperatur herunter.
- Das Mahlen von Mais, Walnüssen, Blockschokolade, Kandiszucker und Hartkäse wird nicht empfohlen.
- Stellen Sie den Arbeitsbehälter niemals in die Mikrowelle.

Angaben zu Höchstmengen und Geschwindigkeiten finden Sie in Verarbeitungstabelle C.

Maximale Betriebszeit für die Mühle sind 20 Sekunden.

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

50 g Trockenpflaumen

75 g cremiger Honig

70ml Wasser (mit Vanille-Aroma)

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

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

## Multifunktions-Zubehör XL

Das Multifunktions-Zubehör (10) 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 (10k) möglich);
- Schneiden und Raspeln.

### Zerkleinern (D)

Mit dem Messer (10i) können Sie Fleisch, Hartkäse, Zwiebeln, Kräuter, Knoblauch, Gemüse, Brot und Nüsse zerkleinern.

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

### Vor dem Gebrauch

- Schneiden Sie Lebensmittel vorher in kleinere Stücke, um das Zerkleinern zu erleichtern.
- Entfernen Sie Knochen, Sehnen und Knorpel aus Fleisch, um eine Beschädigung der Messer zu verhindern.
- Entfernen Sie Stängel von Kräutern und Schalen von Nüssen.

- Achten Sie darauf, dass der Anti-Rutsch-Ring (10h) an der Unterseite des Arbeitsbehälters angebracht ist.

### Zusammenbau und Bedienung

- Entfernen Sie vorsichtig den Messerschutz (10j) vom Messer.
- Die Schneide des Messers (10i) ist sehr scharf! Halten Sie es stets am oberen Kunststoffschiff fest und gehen Sie vorsichtig mit ihm um.
- Stecken Sie das Messer auf den Pin des Arbeitsbehälters (10g). Drücken Sie es herunter und drehen Sie es, damit es einrastet.
- Füllen Sie die Zutaten in den Arbeitsbehälter. Setzen Sie den Spritzschutz (10f) ein.
- Anschließend setzen Sie den Deckel (10a) auf, der hörbar einrasten muss.
- Setzen Sie das Motorteil (4) auf die Kupplung (10b), bis es hörbar einrastet.
- Schließen Sie das Gerät ans Netz an und stellen Sie sicher das sich der Stopfer (10c) im Einfüllschacht (10d) befindet.
- Um das Multifunktions-Zubehör zu verwenden, schalten Sie das Gerät ein. Halten Sie bei der Verarbeitung das Motorteil mit einer Hand und den Arbeitsbehälter am Griff fest.
- Ziehen Sie nach dem Zerkleinern den Netzstecker und drücken Sie die EasyClick Plus Entriegelungstasten (5), um das Motorteil zu entfernen.
- Drücken Sie auf die Verriegelung (10e), um den Deckel anzuheben. Trennen Sie dann den Deckel vom Spritzschutz.
- Nehmen Sie vorsichtig das Messer heraus, bevor Sie den Inhalt des Arbeitsbehälters umfüllen. Drehen Sie das Messer zum Entfernen und Entriegeln leicht und ziehen Sie es heraus.

### Vorsicht

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

Sie können das Messer (10i) auch zum mixen von Pfannkuchenteig mit bis zu 500 g Mehl verwenden.

### Beispielrezept für: Pfannkuchenteig

750 ml Milch

500 g Mehl

4 Eier

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

Schwerere Teige oder Kneteteige dürfen nicht mit dem Messer zubereitet werden. Verwenden Sie das Teigwerkzeug (10k) für schwerere Teige.

## Teigwerkzeug und Knetwerkzeug (D)

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

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

### Zusammenbau und Bedienung

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

### Beispielrezept: Pizzateig

500 g Mehl

1 Esslöffel Salz

1 tsp Esslöffel Trockenhefe

10 Esslöffel Olivenöl

300 ml Wasser (lauwarm)

- Geben Sie alle Zutaten, mit Ausnahme des Wassers, in den Arbeitsbehälter und beginnen Sie zu kneten.
- Füllen Sie Wasser bei laufendem Motor durch den Einfüllschacht.

### Beispielrezept: Mürbeteig

500 g Mehl

340 g ungesalzene Butter (kalt/hart, in kleinen Stücken)

160 g Zucker

2 Päckchen Vanillezucker

2 kleines Ei

2 Prise Salz

- Geben Sie die Butter und den Zucker in den Arbeitsbehälter und beginnen Sie zu kneten. Verwenden Sie kalte Butter, um ein gutes Ergebnis zu erhalten.
- Geben Sie das Mehl und die restlichen Zutaten hinzu.
- Kneten Sie nur so lange, bis der Teig sich zu einem Ball geformt hat. Zu langes Kneten macht den Teig zu weich.
- Stellen Sie den Teig eine halbe Stunde im Kühlschrank kalt, bevor Sie ihn verarbeiten.

### Beispielrezept FPXL: Rührteig

500 g Mehl

200 g Zucker

200 g ungesalzene Butter (kalt/hart, in kleinen Stücken)

3 Eier

1 Päckchen Vanillezucker

1 Päckchen Backpulver

200 ml Milch

- Geben Sie das Mehl und alle anderen Zutaten mit Ausnahme der Milch in den Arbeitsbehälter und beginnen Sie mit dem Kneten.
- Fügen Sie während des Knetvorgangs allmählich Milch hinzu, bis sich eine gleichmäßige Masse gebildet hat.

## Schneiden / Raspeln (E)

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.

Angaben zu den empfohlenen Geschwindigkeiten finden Sie in Verarbeitungstabelle E.

### Zusammenbau und Bedienung

- Greifen Sie mit den Fingern in die Löcher des Einsatzträgers (10l) um den Scheibenträger (10m) zu befestigen und drehen Sie diesen nach links.
- Greifen Sie mit den Fingern in die Löcher des Einsatzträgers (10l) um den Scheibenträger (10m) zu befestigen und drehen Sie diesen nach links.
- Setzen Sie den Spritzschutz in den Arbeitsbehälter ein (10f) und setzen Sie den Deckel (10a) auf, bis er mit einem Klicken einrastet.
- Setzen Sie das Motorteil auf die Kupplung, bis es hörbar einrastet.
- Schließen Sie das Gerät ans Netz an und füllen Sie die zu verarbeitenden Lebensmittel in den Einfüllschacht ein.
- Um optimale Pommes frites zu erhalten, geben Sie bei ausgeschaltetem Motor 3 bis 4 Kartoffeln (je nach Größe) in den Einfüllschacht des Deckels.
- Schalten Sie das Gerät ein. Nie bei laufendem Gerät in den Einfüllschacht greifen. Immer den Stopfer zum Nachfüllen verwenden.
- Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker und drücken Sie die EasyClick Plus Entriegelungstasten, um das Motorteil zu entfernen.
- Drücken Sie auf die Deckelverriegelung (10e), um den Deckel anzuheben. Trennen Sie dann den Deckel vom Spritzschutz.
- Nehmen Sie den Einsatzträger oder die Pommes-Frites-Scheibe vorsichtig heraus, bevor Sie den Inhalt der Schüssel ausgießen. Zum Entfernen des Einsatzträgers oder der Pommes-Frites-Scheibe drehen Sie ihn leicht und nehmen ihn dann mit den Fingern in den Löchern heraus.
- Zum Entnehmen der Einsätze aus dem Einsatzträger, drücken Sie das nach unten ragende Ende des Einsatzes nach oben.

- Die maximale Zubereitungsmenge entspricht einem Richtwert von 5x gefüllten Töpfen.
- Lassen Sie das Gerät 30 Minuten abkühlen, bevor Sie mit der Verarbeitung fortfahren.

## Pflege und Reinigung (F)

- Reinigen Sie das Gerät und die geeigneten Zubehörteile vor dem ersten und nach jedem Gebrauch gründlich mit Wasser und Spülmittel.
- Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker.
- Tauchen Sie das Motorteil (4) und die Getriebe- teile (10a) nicht in Wasser oder andere Flüssig- keiten ein. Reinigen Sie sie nur mit einem feuchten Tuch.
- Stellen Sie sicher, dass das Schlagmesser nach der Reinigung absolut trocken ist um es erneut zu nutzen.
- Zur besseren Reinigung kann die Halterung zur Aufbewahrung zerlegt werden.
- Alle anderen Teile sind spülmaschinengeeignet. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungs- mittel, die die Oberfläche verkratzen könnten.
- Für eine besonders gründliche Reinigung können Sie die Anti-Rutsch-Ringe von der Unterseite der Zerkleinerer-Töpfe entfernen.
- Durch die Verarbeitung von Lebensmitteln mit

hohem Farbstoffgehalt (z. B. Karotten oder Kurkuma) können sich die Zubehörteile verfärben. Wischen Sie diese Teile mit Pflanzenöl ab, bevor Sie sie reinigen.

## Garantie und Service

Detaillierte Informationen finden Sie in der separaten Garantie- und Servicebroschüre oder unter [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com).

Die Gerätepezifikationen und diese Gebrauchsan- weisungen können ohne Vorankündigung geändert werden.

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



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



## Fehlerbehebung

| Fehler   | Grund  | Lösung   |
|--|--|--|
| Stabmixer funktioniert nicht   | Keine Energie  | Überprüfen Sie, ob das Gerät angeschlossen ist. Überprüfen Sie die Sicherung / den Leistungsschalter in Ihrem Haus. Wenn keines der oben genannten Probleme vorliegt, wenden Sie sich an den Braun Service.  |
| Sicherheitstastenlicht leuchtet Rot und alle Programmtastenlichter blinken | Das Gerät ist überhitzt  | Lassen Sie das Gerät eine Stunde abkühlen. Es kann wieder verwendet werden, wenn das Programmtastenlicht konstant leuchtet und das Sicherheitstastenlicht wieder blinkt.   |
| Deckel (mit Getriebe) lässt sich nicht schließen                           | Lebensmittelstücke sind zwischen Deckel (mit Getriebe) und FPXL Arbeitsbehälter eingeklemmt        | Öffnen Sie den Deckel (mit Getriebe) und entfernen Sie Lebensmittelreste   |
|  | Werkzeug ist nicht vollständig in den FPXL Arbeitsbehälter eingesetzt                              | Werkzeug drehen und dabei leicht nach unten drücken, bis es spürbar einrastet  |
|  | 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, Messer, Scheibenträger)       | Undichtigkeit im betroffenen Werkzeug  | Wenden Sie sich an ein Braun Service Center für Austausch  |




## English

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

### Before use

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



### Caution

-  The blades are very sharp! To avoid injuries, please handle blades with utmost care.
- Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- This appliance shall not be used by children.
- Children shall be kept away from the appliance and its main cord.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Always switch off and unplug the appliance when it is left unattended and before assembling, disassembling, cleaning and storing.
- Before plugging into a socket, check whether your voltage corresponds with the voltage printed on the bottom of the appliance.
- This appliance is designed for household use only and for

processing normal household quantities.

- Do not use the appliance for any purpose other than the intended use described in the user manual. Any misuse may cause potential injury.
- Do not use any part in the microwave.
- Please clean all parts before first use or as required, following the instructions in the Care and Cleaning section.
- Stop using the device if it is damaged.
- If the device falls into liquid, unplug, before reaching into the liquid.

### 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 Coffee and Spice Grinder accessory
  - a Lid with coupling
  - b Grinder knife
  - c Bowl
  - d Anti-slip-base / lid
- 10 2000 ml food processor accessory XL
  - 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 Insert holder
    - (i) Slicing insert (fine, coarse)
    - (ii) Shredding inserts (fine, coarse)
  - m Disc axle
- 11 Stand for storing

# How to Use the Appliance

## Smartspeed Switch for Variable Speeds

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

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

### Operating your Hand Blender

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

## Switching On (A)

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

- By pressing the silver part of the top you can choose one of the 3 different imodes (high speed, low speed, pulse).
- With the help of the 3 modes you can decide how to process the food. The indicator light glows white to show the chosen mode.
- High speed (1a) gives you the full speed available. It is the standard position of the mode.
- Low speed (1b) decreases the speed even if you press the Smartspeed switch fully.
- The pulse mode (1c) can be used to break apart larger pieces of food or to control the texture of food when chopping. Press the Smartspeed switch for short bursts of power.
- After choosing the mode, press the safety button (2) with your thumb.
- Immediately press the Smartspeed switch and adjust to the desired speed.

NOTE: If the Smartspeed switch is not pressed within 2 seconds, the appliance cannot be switched on for safety reasons. The safety button light will flash red. To switch the appliance on, start again.

- During operation you do not need to keep the safety button pressed.

| Pilot light                      | Appliance / Operating status   |
|----------------------------------|--|
| Safety button light Flashing red | Appliance is ready for use.  |
| Safety button light off          | Appliance is released (switch release button is pressed) and can be switched on. |

|  |  |
|--|--|
| Standby mode after 10 minutes. All lights switch off.                    | Device is active again if any button is pressed  |
| Safety button light solid red and imode selector lights are all flashing | Device is overheated. Let the device cool down one hour. It is ready for use again when the imode selector light stops flashing and the safety button light flashes. |

## ActiveBlade Shaft (B)

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

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

For best results, use the highest speed.

### Assembly and Operation

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

### Caution

- Do not let liquids or ingredients overlap the green line of the ActiveBlade shaft.
- If using the appliance to purée hot food in a saucepan or pot, remove the saucepan or pot from the heat source and ensure the liquid is not boiling. Allow hot food to cool slightly to avoid risk of scalding.
- Do not let the hand blender sit in a hot pan on the cooktop when not in use.
- Do not scratch the ActiveBlade shaft over the bottom of pans and pots.
- Do not operate continuously for longer than 2 minutes.
- Let the appliance cool down for 5 minutes before you continue processing.

### Recipe Example: Mayonnaise

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

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

## Whisk Accessory (B)

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

### Assembly and Operation

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

### Tips for Best Results

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

### Recipe Example: Whipped Cream

400 ml chilled cream (min. 30% fat content, 4 - 8 °C)

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

## Coffee and Spice Grinder Accessory (C)

The grinder is perfectly suited for grinding any kind of dry spices or other ingredients, such as pepper, cloves, chili, coffee or soya beans, rice, poppy seeds, sugar, dried sardines and shrimps.

For finest results, use the highest speed.

### Assembly and Operation

- Make sure the anti-slip rubber base (9d) is attached to the bottom of the bowl.
- Always hold the grinder knife (9b) by the upper plastic part and handle it carefully.
- Place the blade on the center pin of the grinder bowl (9c) and spin it slightly so that it drops down and locks into place.
- Fill the grinder with ingredients and put on the lid with coupling (9a).
- Grind ingredients to the desired consistency.
- When grinding is complete, unplug and press the EasyClick Plus release buttons to detach the motor part.
- Lift the lid up. Take out the blade before pouring out the contents of the grinder bowl.

### Caution

- Always just fill until max. line within the grinder.
- Only to be used for dry ingredients.
- Allow spices to cool down to room temperature before grinding.
- It is not recommended to grind corn, walnuts, baking chocolate, rock candy and hard cheese.
- Never place the grinder bowl in the microwave oven.

Refer to the Processing Guide C for maximum quantities and speeds.

Maximum operation time for the grinder is 20 seconds.

### «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

The food processor accessory (10) 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 (10k);
- slicing and shredding.;

### Chopping (D)

Using the blade (10i) you can chop meat, hard cheese, onions, herbs, garlic, vegetables, bread, crackers, and nuts.

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

### Before Use

- Pre-cut foods into small pieces for easier chopping
- Remove any bones, cartilage, tendons and gristle from meat to help prevent damage to the blades.
- Remove stems from herbs, shell nuts.
- Make sure the anti-slip rubber ring (10h) is attached to the bottom of the food processor bowl.

### Assembly and Operation

- Carefully remove the chopper blade cover (10j) from the blade.
- The blade (10i) is very sharp! Always hold it by the upper plastic part and handle it carefully.
- Place the blade on the center pin of the bowl (10g). Press it down and give it a turn so that it locks into place.
- Fill the bowl with food. Insert the splash guard (10f).
- Then put on the lid (10a) until it engages with a click.
- Insert the motor part (4) into the coupling (10b) until it locks.
- Plug in the appliance and insert the pusher (10c) in the feed tube (10d).
- To operate the food processor, switch on the appliance. During processing, hold the motor part with one hand and the food processor bowl on the handle.
- When chopping is complete, unplug and press the EasyClick Plus release buttons (5) to detach the motor part.
- Press the lid latch (10e) to lift up the lid. Then separate the lid from splash guard.
- Carefully take out the blade before pouring out the contents of the bowl. To remove and unlock the blade, slightly turn it then pull it off.

### Caution

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

Using the blade (10i), you may also mix pancake batter based on up to 500 g of flour.

### Recipe Example: Pancake Batter

750 ml milk

500 g plain flour

4 eggs

- Pour milk into the bowl, then add flour and finally the eggs.
- Using full speed, mix the batter until smooth.

Heavier batters or doughs must not be prepared with the knife. Use the Dough Tool (10k) for heavier batters and doughs.

### Dough Tool (D)

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

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

### Assembly and Operation

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

### Recipe Example: Pizza dough

500 g plain flour

1 tsp. salt

1 tsp. dried yeast

10 tbsp. olive oil

300 ml water (lukewarm)

- Put all ingredients except water into the bowl and start kneading.
- Add water through the feed tube while the motor is running.

### Recipe Example: Sweet Pastry

500 g plain flour

340 g unsalted butter (cold/hard, small pieces)

160 g sugar

2 vanilla sugar

2 small egg

2 pinch salt

- Put butter and sugar into the bowl and start kneading. For good results use cold butter.
- Add flour and the rest of the ingredients.
- Dough will become too soft from over kneading. Stop kneading shortly after dough has formed a ball.
- Cool down the dough in the refrigerator for half an hour before proceeding.

### Recipe Example FPXL: Cake Batter

500 g plain flour

200 g sugar

200 g unsalted butter 200 g unsalted butter (cold/hard, small pieces)

3 eggs

1 vanilla sugar

1 baking powder

200 ml milk

- Add flour and all other ingredients except the milk into the bowl and start kneading.

- Gradually add milk while running until uniform mass has formed.

### Slicing / Shredding (E)

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).

Refer to the Processing Guide E for recommended speeds.

### Assembly and Operation

- Reach into the holes of the Insert holder (10l) to attach the Disc axle (10m) and turn it to the left, until it locks.
- For slicing and shredding place an insert into the insert holder (10l) and snap into position. Place the assembled insert holder on the center pin of the bowl and give it a turn so that it locks into place.
- Insert the splash guard (10f) to the bowl and put on the lid (10a) until it engages with a click.
- Insert the motor part into the coupling until it locks.
- Plug in the appliance and insert the food to be processed into the feed tube.
- For best French fry results, place 3-4 potatoes (depending on the size) in the feed tube of the lid while the motor is switched off.
- Switch the appliance on to operate. Never reach into the feed tube when the appliance is switched on. Always use the pusher to feed in food.
- After use, unplug and press the EasyClick Plus release buttons to detach the motor part.
- Press the lid latch (10e) to lift up the lid. Then separate the lid from splash guard.
- Carefully take out insert holder or French fry disc before pouring out the contents of the bowl. To remove the insert holder or French fry disc, slightly turn it then take it out with reaching into the holes with the fingers.
- To remove an insert, push it up at the one end that protrudes at the bottom side of the insert holder.
- The maximum processing amount follows the guideline figure of 5x times filled bowls.
- Before you continue processing let the appliance cool down for 30 minutes.

### Care and Cleaning (F)

- Always clean the hand blender and the suitable accessories thoroughly for first use and after every use with water and detergent.
- Unplug hand blender before cleaning.
- Do not immerse the motor part (4) or gearboxes (10a) in water or any other liquid. Clean with a damp cloth only.

- To reuse the grinder knife make sure that it is absolutely dry after cleaning.
- For better cleaning it is possible to disassemble the Stand for storing.
- All other parts can be cleaned in a dishwasher. Do not use abrasive cleaners that could scratch the surface.
- You may remove the anti-slip rubber rings from the bottom of the bowls for an extra thorough clean.
- When processing foods with high pigment content (e.g. carrots, or curcuma), the accessories may become discolored. Wipe these parts with vegetable oil before cleaning them.

### Warranty and Service

For detailed information see separate warranty and service leaflet or visit [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com).

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

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



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



### For UK Only

#### Guarantee Information

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

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

In the unlikely event of a breakdown you have access to professional help from our team simply by calling: 02392 392333

For service in the Republic of Ireland please call: 012475471

Braun Household undertakes within the specified period to repair or replace any part of the appliance, free of charge (with the exception of any glass or porcelain-ware incorporated in the product) found to be defective provided that;

- We are promptly informed of the defect.
- The product is used and maintained in accordance with the User Instructions.
- The appliance has not been altered in any way or subjected to misuse or repair by a person other than an authorised service agent for Braun Household.

- No rights are given under this guarantee to a person acquiring the appliance second hand or for commercial or communal use.
- Any repaired or replaced appliance will be guaranteed on these terms for the unexpired portion of the guarantee.
- The need for repair has not been caused by insufficient aftercare or cleaning: or damage caused by the chemical or electrochemical effects of water.

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

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

[www.braunhousehold.co.uk](http://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](http://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.<br>Check the fuse /circuit breaker in your home.<br>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   |
|  | 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 Geabox) will damage the device. This described method must therefore not be used intentionally to place the lid (with Gearbox) in the dishwasher |
| Water in one of the tools (Dough tool, Blade or Disc Axle)               | Leakage of the affected tool  | Contact a Braun service center for replacement   |


# Français

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

## Avant utilisation

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.


### Attention

-  Les lames sont très coupantes! Manipulez-les avec précautions afin d'éviter toute blessure.
- Manipulez avec beaucoup de précaution les lames coupantes lorsque vous videz le récipient ainsi que durant son nettoyage.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou des personnes sans expérience et savoir-faire, dans la mesure où celles-ci sont surveillées ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sécurisée et si elles sont conscientes des risques éventuels encourus.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par.
- Tenir l'appareil et son cordon d'alimentation secteur hors de portée des enfants.
- Ne pas laisser les enfants effectuer le nettoyage et l'entretien de l'appareil sans surveillance.
- Toujours éteindre ou débrancher l'appareil lorsque laissé sans surveillance et avant de l'assembler, le démonter, le nettoyer ou le ranger.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un technicien du service

après-vente ou toute autre personne dûment qualifiée afin d'éviter tout danger.

- Avant de brancher l'appareil, bien vérifier que la tension correspond à celle indiquée sous l'appareil (bloc moteur).
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement et pour traiter des quantités domestiques.
- N'utilisez aucun des éléments de ce produit au micro-ondes.
- Veuillez nettoyer toutes les pièces avant la première utilisation ou selon le besoin, conformément aux instructions dans la section Soins et nettoyage.
- Arrêter d'utiliser l'appareil s'il est endommagé.
- Si l'appareil tombe dans un liquide, le débrancher avant d'y toucher.

## 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 Accessoire de molienda de café
  - a Couvercle à encoches
  - b Lame du moulin
  - c Bol
  - d Base et couvercle anti-dérapants
- 10 Accessoire de robot culinaire 2000 ml XL»
  - 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 support de lame
    - (i) lame à trancher (fine, large)
    - (ii) lames à râper (fine, large)
    - (iii) lame pour coupe en julienne
  - m axe pour disque»
- 11 Base de rangement

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.

## Utilisation de l'appareil

### Commutateur de vitesse intelligent à vitesse variable

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

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

### Fonctionnement du mixeur plongeant

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

### Mise sous tension (A)

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

- En appuyant sur la partie argentée située en haut, vous pouvez choisir un des 3 imodes (vitesse élevée, faible vitesse, impulsion).
  - Ces 3 modes vous permettent de choisir comment vous souhaitez préparer les aliments. Le voyant lumineux du sélecteur imode devient blanc pour afficher le mode sélectionné.
  - Le mode Vitesse élevée (1a) fournit la vitesse maximum disponible. Il s'agit de la position standard du mode.
  - Le mode Faible vitesse (1b) diminue la vitesse même si vous appuyez complètement sur le commutateur de vitesse intelligent Smartspeed.
  - Le mode Impulsion (1c) peut être utilisé pour hacher des plus gros morceaux d'aliments ou pour contrôler la texture des aliments pendant le hachage. Appuyez sur le commutateur Smartspeed pour de brèves impulsions de puissance.
  - Une fois le mode sélectionné, appuyez sur le bouton de sécurité (2) avec votre pouce.
  - Appuyer immédiatement sur le commutateur de vitesse intelligent, puis régler la vitesse.
- REMARQUE: Il faut appuyer sur le commutateur de vitesse intelligent Smartspeed dans un délai

| 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 clignent | L'appareil surchauffe. Laisser l'appareil refroidir pendant une heure. L'appareil peut à nouveau être utilisé lorsque le témoin du sélecteur imode arrête de clignoter et que le témoin du bouton de sécurité clignote. |

### Manche ActiveBlade (B)

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

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

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

### Assemblage et fonctionnement

- Fixer le manche ActiveBlade (6) au moteur jusqu'à entendre un clic.
- Placer le manche ActiveBlade dans le mélange à mixer. Puis allumer l'appareil comme décrit ci-dessus.
- «Mixer les ingrédients jusqu'à obtenir la



consistance désirée en utilisant un léger mouvement de bas en haut. Selon la pression appliquée, le manche ActiveBlade s'abaisse et la lame s'étend.»

- Après utilisation, débrancher le mixeur à main et appuyer sur les boutons de déverrouillage EasyClick Plus (5) pour retirer le manche de mixage.

### Avertissement

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

### Exemple de recette: Mayonnaise

250 g d'huile (par ex., huile de tournesol)

1 oeuf et 1 autre jaune d'oeuf

1-2 c. à table de vinaigre

Sel et poivre au goût

- Verser tous les ingrédients (à température ambiante) dans le bol gradué dans l'ordre indiqué ci-dessus.
- Placer le mixeur à main au fond du verre doseur. Mixer à la vitesse turbo jusqu'à émulsifier un peu l'huile.
- Laisser le mixeur plongeant fonctionner et soulever lentement le pied jusqu'en haut du mélange, puis le redescendre pour incorporer le restant de l'huile.

REMARQUE: Temps de préparation: environ 1 minute pour une salade et jusqu'à 2 minutes pour une mayonnaise épaisse (par ex., pour une sauce froide).

## **Accessoire fouet (B)**

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

### Assemblage et fonctionnement

- Attacher le fouet (8b) à l'entraîneur du fouet (8a).
- Aligner le boîtier du bloc-moteur et le fouet assemblé, puis pousser sur les pièces pour qu'elles s'emboîtent en faisant un dé clic.
- Après l'utilisation, débrancher l'appareil, puis

appuyer sur les boutons de dégagement facile EasyClick Plus pour détacher le boîtier du bloc-moteur. Retirer ensuite le fouet de l'entraîneur du fouet.

- Ne pas appuyer en continu durant plus de 3 minutes.
- Laisser l'appareil refroidir pendant 3 minutes avant de continuer la réduction en purée d'autres aliments.

### Conseils pour obtenir de meilleurs résultats

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

### Exemple de recette: Crème fouettée

400 ml de crème froide (au moins 30 % de matière grasse, à 4 - 8 °C)

- Commencer à basse vitesse (pression légère sur le commutateur), puis augmenter la vitesse (pression plus forte sur le commutateur) tout en fouettant la crème.
- Pour que la crème fouettée soit plus stable et ait un bon volume, utiliser toujours de la crème fraîche refroidie.

## **Accesorio de molienda de café (C)**

Le moulin est parfait pour moudre toutes sortes d'épices sèches et d'autres ingrédients tels que le poivre, le clou de girofles, le piment, le café ou le soja, le riz, les graines de pavot, le sucre, des sardines ou crevettes séchées.

Pour un résultat parfait, utiliser la vitesse maximale.

### Assemblage et fonctionnement

- Assurez-vous que l'anneau en caoutchouc anti-dérapant (9d) est fixé au fond du bol.
- Toujours tenir la lame du moulin (9b) par la partie supérieure en plastique et la manipuler avec précaution.
- Placer la lame sur l'axe central du bol du moulin (9c) et le faire tourner légèrement pour qu'il descende et se fixe fermement.
- Remplir le moulin avec les ingrédients et poser le couvercle à encoches (9a).
- Moudre les ingrédients jusqu'à obtention de la consistance désirée.
- Une fois les ingrédients moulus, débrancher et appuyez sur les boutons de déverrouillage EasyClick Plus afin de détacher la partie moteur.

- Soulever le couvercle. Retirer la lame avant de verser le contenu du bol du moulin.

### Avertissement

- Ne remplir que jusqu'à la ligne max. à l'intérieur du bol du moulin.
- N'utiliser qu'avec des ingrédients secs.
- Laissez les épices refroidir à température ambiante avant de moudre.
- Il est déconseillé de moudre du maïs, des noix, du chocolat de cuisine, du sucre candi ou du fromage à pâte dure.
- Ne jamais placer le bol du moulin dans un four à micro-ondes.

Se référer au Guide d'utilisation C pour connaître les quantités et vitesses maximales.

La durée de fonctionnement maximale du moulin s'élève à 20 secondes.

### 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

L'accessoire de robot culinaire (10) 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 (10k);
- trancher et émincer..

### Hacher (D)

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

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

### Avant l'utilisation

- Couper les aliments au préalable en petits morceaux pour qu'il soit plus facile de les hacher.

- Enlever les os, le cartilage, les tendons et les nerfs de la viande pour éviter d'endommager les lames.
- Retirer les tiges des herbes, décortiquer les noix.
- S'assurer que le socle antidérapant en caoutchouc (10h) est fixé sous le bol du robot culinaire.

### Assemblage et fonctionnement

- Retirez prudemment le couvercle de la lame de hachoir (10j) de la lame.
- La lame (10i) est très coupante! Toujours la tenir par la partie supérieure en plastique et la manipuler avec précaution.
- Placer la lame sur la tige centrale du bol (10g). Pousser la lame vers le bas et la faire tourner pour qu'elle se fixe en place.
- Remplissez le bol avec des aliments. Mettez la protection anti-éclaboussement en place (10f).
- Mettez ensuite le couvercle (10a) en place jusqu'à entendre un clic signifiant qu'il est bien enclenché.
- Insérer le boîtier du bloc moteur (4) dans le raccord (10b) jusqu'à ce qu'il se verrouille en place.
- Brancher l'appareil, puis insérer le poussoir (10c) dans le tube de remplissage (10d).
- Pour utiliser le robot, allumer l'appareil. Pendant l'utilisation, maintenir l'organe moteur avec une main et le bol du robot au niveau de la poignée.
- Quand le hachage est terminé, débrancher l'appareil, puis appuyer sur les boutons de dégagement facile EasyClick Plus (5) pour détacher le boîtier du bloc-moteur.
- Appuyez sur le verrouillage de couvercle (10e) pour soulever le couvercle. Puis séparez le couvercle de la protection anti-éclaboussement.
- Retirez prudemment la lame avant de vider le contenu du bol. Pour retirer et déverrouiller la lame, tournez-la légèrement puis tirez dessus.

### Attention

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

Vous pouvez également mélanger une pâte à pancake avec jusqu'à 500 g de farine à l'aide de la lame (10i).

### Exemple de recette: Pâte à crêpe

750 ml de lait

500 g de farine ordinaire

4 oeufs

- Verser du lait dans le bol puis ajouter la farine et enfin les oeufs.
- À l'aide de la vitesse maximale, mixer la pâte jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

La lame ne permet pas de préparer des quantités de pâtes plus importantes. Utilisez l'accessoire à pétrir (10k) pour des pâtes plus lourdes.

### **Accessoire à pétrir (D)**

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.

Référez-vous au Guide d'utilisation pour le pétrissage D pour connaître les quantités maximales et les vitesses et durées recommandées.

### **Assemblage et fonctionnement**

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

### **Exemple de recette: Pâte à pizza**

500 g de farine blanche

1 c. à c. de sel

1 c. à c. de levure sèche

10 c. à s. d'huile d'olive

300 ml d'eau (tiède)

- Mettre tous les ingrédients à l'exception de l'eau dans le bol et commencer à pétrir.
- À l'aide de la vitesse maximale, mixer la pâte jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

### **Exemple de recette: Pâte sucrée**

500 g de farine blanche

340 g de beurre doux (froid/dur, petits morceaux)

160 g de sucre

2 sachet de sucre vanillé

2 petit oeuf

2 pincée de sel

- Mettre le beurre et le sucre dans le bol et commencer à pétrir. Pour de bons résultats, utiliser du beurre froid.
- Ajouter la farine et le reste des ingrédients.
- Le pâte devient trop souple si elle est trop pétrie. Arrêter de pétrir peu après que la pâte ait formé une boule.
- Refroidir la pâte au réfrigérateur pendant une demi-heure avant de la travailler.

### **Exemple de recette FPXL: Pâte à gâteau**

500 g de farine blanche

200 g de sucre

200 g de beurre doux (froid/dur, petits morceaux)

3 oeufs

1 sachet de sucre vanillé

1 sachet de levure chimique

200 ml de lait

- Ajoutez la farine et tous les autres ingrédients, sauf le lait, dans le bol et commencez à pétrir.
- Ajoutez le lait petit à petit pendant le pétrissage jusqu'à obtenir une pâte uniforme.

### **Trancher / Émincer (E)**

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

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

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

### **Assemblage et fonctionnement**

- Tenez le support de lame (10l) par les trous pour fixer l'axe pour disque (10m), puis tournez-le vers la gauche jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
- Pour trancher / émincer, placer une lame dans le support (10l) et la fixer en position. Placer le support à lame assemblé sur la tige centrale du bol et le faire tourner pour qu'il se verrouille en position.
- Mettez la protection anti-éclaboussement en place (10f) sur le bol et placez le couvercle (10a) jusqu'à ce qu'il s'enclenche (clic).
- Insérer l'organe moteur dans la pièce d'assemblage jusqu'à ce qu'il se verrouille.
- Brancher l'appareil et insérer les aliments à préparer dans le tube de remplissage.
- Pour obtenir les meilleures frites, placer 3-4 pommes de terre (selon leur taille) dans le tube de remplissage du couvercle tandis que le moteur est éteint.
- Allumer l'appareil pour préparer. Ne jamais mettre les doigts dans le tube de remplissage lorsque l'appareil est sous tension. Utiliser toujours le poussoir pour introduire des ingrédients.
- Après utilisation, débrancher l'appareil et appuyer sur les EasyClick Plus boutons de déverrouillage pour retirer l'organe moteur.
- Appuyez sur le verrouillage de couvercle (10e) pour soulever le couvercle. Puis séparez le couvercle de la protection anti-éclaboussement.
- Retirez prudemment le support de lame ou le disque à frites avant de vider le contenu du bol. Avant de retirer le support de lame ou le disque à frites, tournez-le légèrement et sortez-le en l'attrapant par les trous avec vos doigts.
- Pour retirer une lame, appuyer sur l'extrémité dépassant du côté inférieur du support à lame.

- Selon les directives, il est possible de préparer 5 fois de suite la quantité maximum d'un bol plein.
- Ensuite, avant de continuer, laissez l'appareil refroidir pendant 30 minutes

## Entretien et nettoyage (F)

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

## Garantie et service

Pour des informations détaillées, voir la notice de garantie et de service ou consultez le site [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com).

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

Ne jetez pas ce produit avec les ordures ménagères lorsqu'il est en fin de vie. Le remettre à un centre service agréé Braun ou le déposer dans des sites de récupération appropriés conformément aux réglementations locales ou nationales en vigueur.



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



## Guide de dépannage

| Problème  | Causes possibles   | Solution   |
|---|--|--|
| Le blender à main ne fonctionne pas   | Pas d'alimentation électrique  | Vérifiez que l'appareil est branché. Vérifiez le fusible/disjoncteur de votre logement. Si aucune des solutions ci-dessus ne fonctionne, contactez le service après-vente Braun.   |
| Le témoin du bouton de sécurité rouge et le témoin du sélecteur imode clignotent      | L'appareil surchauffe  | Laisser l'appareil refroidir pendant une heure. L'appareil peut à nouveau être utilisé lorsque le témoin du sélecteur imode arrête de clignoter et que le témoin du bouton de sécurité clignote.   |
| Le couvercle (avec entraîneur) ne se ferme pas complètement                           | Des aliments sont coincés entre le bol FPXL et le couvercle (avec entraîneur)                        | Ouvrir le couvercle (avec entraîneur) et retirer les résidus d'aliments  |
|   | L'accessoire ne s'enclenche pas complètement dans le bol FPXL  | Tourner l'accessoire à la main tout en appuyant légèrement vers le bas jusqu'au verrouillage   |
|   | 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, lame ou axe pour disque) | Fuite de l'accessoire concerné   | Contactez un service après-vente Braun pour le remplacement de l'accessoire  |


## Español

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

### Antes de empezar

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



### Cuidado

-  Las cuchillas están muy afiladas! Para evitar lesiones, por favor maneje las cuchillas con el máximo cuidado.»
- Se ha de tener especial cuidado a la hora de manipular las cuchillas, vaciar el recipiente o durante la limpieza.
- Las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de conocimientos y experiencia también pueden hacer uso de este dispositivo, siempre que se les haya supervisado o proporcionado instrucciones con respecto a su uso de una forma segura, y que comprendan los peligros que este conlleva.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Este dispositivo no debe ser utilizado por niños.
- Se debe mantener a los niños apartados del aparato y de su cable de corriente.
- Los niños no realizarán trabajos de limpieza y mantenimiento del usuario sin supervisión.
- Siempre desenchufe o apague el dispositivo cuando se le deja desatendido y antes de armarlo, desarmarlo, limpiarlo o almacenarlo.
- Si el cable de alimentación está dañado, para evitar riesgos debe reemplazarlo el fabricante, su agente de

servicio o una persona cualificada de modo similar.

- Antes de conectar el aparato a la red, verifique que el voltaje indicado en la base del aparato se corresponda con el de su hogar.
- Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para el uso doméstico y para el procesamiento de cantidades propias en un hogar.
- No use ninguna de las piezas en el microondas.
- Limpie todas las piezas antes de usarlas por primera vez o cuando se requiera siguiendo las instrucciones de la sección Mantenimiento y limpieza.
- Deje de utilizar el dispositivo si está dañado.
- Si el aparato cae en el líquido, desenchúfelo antes de meter la mano en el líquido.

### Piezas y accesorios

- Selector imode
  - Velocidad alta
  - Velocidad baja
  - Pulsación
- Botón de desbloqueo 
- Interrupción inteligente de velocidad / velocidades variables 
- Mango y cuerpo del motor de agarre cómodo
- Botones de liberación EasyClick Plus
- Brazo ActiveBlade
- Vaso mezclador con tapa
- Accesorio batidor
  - Caja de engranajes
  - Batidor
- Accesorio de molienda de café y especias
  - Tapa con enganche
  - Cuchilla de molienda
  - Recipiente
  - Base antideslizante / tapa
- Accesorio XL para procesador de alimentos de 2000 ml
  - Tapa (con transmisión)
  - Acoplamiento para la parte del motor
  - Pieza de empuje
  - Tubo de alimentación
  - Cierre de la tapa
  - Protección contra salpicaduras
  - 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 Soporte para accesorios
  - (i) Accesorio para cortar en rodajas (finas, gruesas)
  - (ii) Accesorio para rallado (fino, grueso)
- m Disco para patatas fritas
- 11 Soporte para el almacenamiento

- 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.

## Cómo usar el aparato

### Interruptor inteligente de velocidad para velocidades variables

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

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

#### Operación de su batidora de mano

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

### Encendido (A)

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

- Si se presiona la parte plateada de la parte superior puede elegir uno de los 3 imode diferentes (alta velocidad, baja velocidad, pulsación).
- Con la ayuda de los 3 modos puede decidir cómo procesar la comida. La luz del selector imode brilla en blanco para mostrar el modo elegido.
- El modo de alta velocidad (1a) proporciona la máxima velocidad disponible. Es la posición del modo estándar.
- El modo de velocidad baja (1b) disminuye la velocidad incluso si se presiona el interruptor de Smartspeed completamente.
- El modo de pulsación (1c) puede utilizarse para separar trozos más grandes de comida o para controlar la textura de la comida al picarla. Presione el interruptor de Smartspeed para obtener breves aumentos de potencia.
- Después de elegir el modo, pulse el botón de seguridad (2) con el pulgar.
- Inmediatamente pulse el interruptor inteligente de velocidad y ajústelo a la velocidad deseada.

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

### Brazo ActiveBlade (B)

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

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

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

#### Ensamblado y funcionamiento

- Encaje el brazo ActiveBlade (6) en el cuerpo motor hasta que haga clic.
- Coloque el brazo ActiveBlade en la mezcla a trabajar. Encienda entonces el aparato como se describe más arriba.
- Mezcle los ingredientes hasta alcanzar la

consistencia adecuada con un suave movimiento ascendente y descendente. Dependiendo de la presión aplicada, el brazo ActiveBlade se presiona y la cuchilla se extiende.

- Cuando termine de usarlo, desenchufe la batidora de mano y presione los botones de extracción EasyClick Plus (5) para desacoplar el brazo ActiveBlade.

### Precaución

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

### Ejemplo de receta: Mayonesa

250 g de aceite (por ej., aceite de girasol)

1 huevo y 1 yema de huevo adicional

1-2 cucharadas de vinagre

Sal y pimienta al gusto

- Coloque todos los ingredientes (a temperatura ambiente) en el vaso en el orden indicado arriba.
- Coloque la batidora de mano en el fondo del vaso mezclador. Mezcle a la velocidad turbo hasta que el aceite emulsione.
- Con la batidora de mano aún funcionando, suba lentamente la varilla a la parte superior de la mezcla y nuevamente hacia abajo para incorporar el resto del aceite.

NOTA: Tiempo de procesado: aprox. 1 minuto para ensaladas y hasta 2 minutos para una mayonesa más espesa (por ej., para un dip).

## **Accesorio batidor (B)**

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

### Ensamblado y funcionamiento

- Instale el batidor (8b) en la caja de engranajes (8a).
- Alinee el cuerpo del motor con el accesorio batidor montado y junte las piezas hasta que encajen.
- Después de usarla, desconecte y presione los botones de liberación EasyClick Plus para

separar el cuerpo del motor. Luego saque el batidor de la caja de engranajes.

- No opere el aparato de forma continua durante más de 3 minutos.
- Deje que el aparato se enfríe durante 3 minutos antes de continuar el procesamiento.

### Sugerencias para obtener los mejores resultados

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

### Ejemplo de receta: Nata montada

400 ml de nata fría (min. 30% contenido en grasas, 4 - 8 °C)

- Comience con una baja velocidad (presión ligera sobre el interruptor) y aumentela (más presión en el interruptor) mientras bate.
- Siempre use crema fresca refrigerada para lograr un volumen mayor y más estable al batir.

## **Accesorio de molienda de café y especias (C)**

El molinillo es perfectamente apto para moler cualquier tipo de especia o ingrediente seco como pimienta, clavo, chile, granos de café o de soja, arroz, semillas de amapola, azúcar y sardinas o gambas secas.

Utilice la velocidad máxima para obtener un resultado óptimo.

### Montaje y manejo

- Asegúrese de que el anillo de goma antideslizante (9d) esté fijo en la parte inferior del recipiente procesador.
- Sujete siempre la cuchilla de molienda (9b) por la parte superior de plástico y manéjela con cuidado.
- Coloque la cuchilla en el pasador central del cuenco del molinillo (9c) y gírela ligeramente hasta que descienda y se bloquee en su lugar.
- Añada los ingredientes y coloque la tapa con enganche (9a).
- Muela los ingredientes hasta lograr la consistencia deseada.
- Cuando haya acabado de moler, desconecte y pulse los botones de desbloqueo EasyClick Plus para desacoplar la pieza del motor.
- Levante la tapa. Saque la cuchilla antes de verter el contenido del cuenco del molinillo.



### Precaución

- Llene el molinillo solo hasta la línea de máximo.
- Solo se debe emplear con ingredientes secos.
- Deje que las especias se enfríen a temperatura ambiente antes de molerlas.
- No se recomienda moler maíz, nueces, chocolate para repostería, azúcar piedra ni queso duro.
- Nunca coloque el cuenco del molinillo en el microondas.

Consulte en la Guía de procesamiento C las cantidades y velocidades máximas.

El tiempo de funcionamiento máximo del molinillo es de 20 segundos.

### «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

El accesorio del procesador de alimentos (10) 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 (10k);
- Cortar en rodajas y rallar.

### **Picar (D)**

Usando la cuchilla (10i) puede picar carne, queso duro, cebollas, hierbas, ajo, verduras, pan, galletas y frutos secos.

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

### Antes de usarlo

- Corte previamente los alimentos en trozos pequeños para facilitar el picado.
- Retire los huesos, tendones y fibra de la carne para ayudar a evitarle daños a las cuchillas.
- Retire los tallos de las hierbas y las cáscaras de nueces.

- Asegúrese de que el anillo de goma antideslizante (10h) esté fijo en la parte inferior del recipiente procesador.

### Ensamblado y funcionamiento

- Retire cuidadosamente la cubierta de la cuchilla de la picadora (10j) de la cuchilla.
- La cuchilla (10i) es muy afilada. Siempre sujétela por la parte superior de plástico y manéjela con cuidado.
- Coloque la cuchilla en el eje central del recipiente (10g). Oprímalo hacia abajo y gírelo de modo que encaje en su lugar.
- Llene el bol con comida. Inserte la protección contra salpicaduras (10f).
- A continuación ponga la tapa (10a) hasta que se enganche y se oiga un clic.
- Inserte el cuerpo del motor (4) en el acoplamiento (10b) hasta que encaje.
- Enchufe el aparato e inserte el empujador (10c) en el tubo de alimentación (10d).
- Para manejar el procesador de comida, encienda el aparato. Durante el procesamiento, sujete el cuerpo motor con una mano y el recipiente del procesador de comida por el asa.
- Cuando termine de picar, desenchufe y pulse los botones de liberación EasyClick plus (5) para separar el cuerpo del motor.
- Presione el cierre de la tapa (10e) para levantar la tapa. Después separe la tapa de la protección contra salpicaduras.
- Saque con cuidado la cuchilla antes de verter el contenido del bol. Para quitar y desbloquear la cuchilla, gírela ligeramente y sáquela.

### Caution

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

Puede usar la cuchilla (10i), para mezclar masa para tortitas con una base de hasta 500 g de harina.

### Ejemplo de receta: Masa para tortitas

750 ml de leche

500 g harina común

4 huevos

- Vierta la leche en el recipiente y añada primero la harina y después los huevos.
- Use la máxima velocidad para mezclar la masa hasta que quede homogénea.

Las masas más consistentes no deben prepararse con la cuchilla. Use la herramienta para masas o el gancho para amasar (10k) para masas más consistentes.

## **Herramienta para masas (D)**

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.

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

### Montaje y manejo

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

### Ejemplo de receta: Masa de pizza

500 g de harina común

1 cucharadita de sal

1 cucharadita de levadura seca

10 cucharadas de aceite de oliva

300 ml de agua (tibia)

- Coloque todos los ingredientes excepto el agua en el recipiente y comience a amasar.
- Añada el agua a través del tubo de alimentación con el motor en marcha.

### Ejemplo de receta: Masa dulce para pasteles

500 g de harina común

340 g de mantequilla sin sal (fría/dura, trozos pequeños)

160 g de azúcar

2 azúcar vainillado

2 huevo pequeño

2 pizca de sal

- Coloque la mantequilla y el azúcar en el recipiente y comience a amasar. Para obtener buenos resultados, utilice mantequilla fría.
- Añada la harina y el resto de ingredientes.
- Si se amasa en exceso, la masa será demasiado blanda. Deje de amasar poco después de haberse formado una bola.
- Deje enfriar la masa en el frigorífico durante media hora antes de continuar.

### Ejemplo de receta FPXL: Masa para bizcocho

500 g de harina común

200 g de azúcar

200 g de mantequilla sin sal (fría/dura, trozos pequeños)

3 huevos

1 azúcar vainillado

1 porción de levadura química

200 ml de leche

- Añada la harina y todos los demás ingredientes, excepto la leche, al bol y empiece a amasar.
- Añada gradualmente leche mientras el aparato está en marcha hasta que se haya formado una masa uniforme.

## **Fatiar / trituraras (E)**

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

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

Consulte no Guia de processamento E as velocidades recomendadas.

### Montagem e operação

- Meta la mano en los agujeros del soporte para accesorios (10l) para fijar el eje de disco (10m) y gírelo hacia la izquierda, hasta que se bloquee.
- Para cortar en rodajas y rallar coloque un accesorio en el soporte para accesorios (10l) y encájelo. Coloque el soporte para accesorios montado en el pasador central del recipiente y gírelo para que encaje en su sitio.
- Inserte la protección contra salpicaduras (10f) en el bol y ponga la tapa (10a) hasta que se enganche y suene un clic.
- Insira a peça do motor no acoplamento até engatar.
- Ligue o aparelho à tomada e insira os alimentos a processar no tubo de entrada.
- Para os melhores resultados de corte em palitos, coloque 3-4 batatas (dependendo do tamanho) no tubo de entrada da tampa enquanto o motor está desligado.
- Ligue o aparelho para o operar. Nunca introduza as mãos no tubo de entrada quando o aparelho está ligado. Utilize sempre o impulsor para colocar alimentos.
- Após a utilização, desconecte da tomada e prima os EasyClick Plus botões de libertação para desencaixar o corpo do motor.
- Presione el cierre de la tapa (10e) para levantar la tapa. A continuación separe la tapa de la protección contra salpicaduras.
- Saque con cuidado el soporte para accesorios o el disco para patatas fritas antes de verter el contenido del bol. Para quitar el soporte para accesorios o el disco para patatas fritas, gírelo ligeramente y meta los dedos los agujeros para sacarlo.
- Para retirar un encaixe, empuñe-o para cima na extremidade que fica saliente no lado inferior do suporte de encaixe.
- La cantidad máxima de procesamiento sigue la cifra orientativa de 5 boles llenos.
- Antes de continuar con el procesamiento deje que el aparato se enfríe durante 30 minutos.

## Cuidado y limpieza (F)

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

## Garantía y servicio técnico

Para obtener información detallada, consulte el cuaderno de la garantía y el servicio técnico o visite [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com).

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

La licuadora podrá depositarse en un Centro de Servicio Técnico Braun o en los correspondientes puntos de recogida que existan en su país.



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



## Guía de resolución de problemas

| Problema  | Causas potenciales   | Solución   |
|---|--|--|
| La batidora de mano no funciona   | No hay corriente   | Compruebe que el aparato esté conectado.<br>Compruebe los fusibles/interruptores de su casa.<br>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  |
|   | 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.<br>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, cuchilla o disco de eje)           | Fugas de la herramienta afectada   | Contacte con el Servicio Técnico de Braun para una sustitución   |


## Português

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

### Antes de Utilizar o seu Aparelho

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



#### Atenção

-  As lâminas são muito afiadas! Para evitar ferimentos, manuseie as lâminas com o máximo cuidado.
- Deve-se ter cuidado ao manusear as lâminas cortantes afiadas, ao esvaziar a taça e durante a limpeza.
- Este aparelho pode ser usado por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou sem experiência e conhecimentos, se supervisionadas ou instruídas quanto ao uso seguro do aparelho e caso compreendam os perigos envolvidos.
- Não deixe que crianças brinquem com o aparelho.
- Este aparelho não deve ser usado por crianças.
- Não deixe que crianças se aproximem do aparelho e do cabo de alimentação do mesmo.
- A limpeza e a manutenção realizada pelo utilizador não serão realizadas por crianças sem supervisão.
- Desligue sempre o cabo de alimentação ou o aparelho quando este for deixado sem vigilância e antes de o montar, desmontar, limpar ou armazenar.
- Em caso de dano, o cabo de alimentação tem de ser substituído pelo fabricante, por um seu agente de assistência técnica ou por uma pes-

soa igualmente qualificada com vista a evitar potenciais perigos.

- Antes de conectar o aparelho à corrente, verifique se a voltagem indicada na base do aparelho corresponde à do seu lar.
- Este aparelho foi concebido apenas para uso doméstico e para processar quantidades domésticas normais.
- Não utilize nenhuma peça no micro-ondas.
- Limpe todas as peças antes da primeira utilização ou conforme necessário, seguindo as instruções na secção «Cuidados e limpeza».
- Deixe de utilizar o aparelho caso este esteja danificado.
- Se o aparelho cair num líquido, desconecte-o da tomada antes de aceder ao líquido.

### 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 moer café e especiarias
  - a Tampa com acoplamento
  - b Lâmina para moer
  - c Recipiente
  - d Base antiderrapante / tampa
- 10 Acessório processador de alimentos de 2000 ml XL
  - 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 Suporte de encaixe
    - (i) Encaixe para fatiar (fino, grosso)
    - (ii) Encaixes para triturar (fino, grosso)
  - m Eixo do disco
- 11 Suporte para armazenamento

## Como utilizar o aparelho

### Interruptor Smartspeed para velocidades variáveis

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

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

#### Operar a varinha mágica

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

### Ligar (A)

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

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

- Durante a operação não precisa de manter o botão de segurança premido

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

### Eixo ActiveBlade (B)

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

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

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

#### Montagem e operação

- Encaixe o eixo ActiveBlade (6) na peça do motor até fazer clique.
- Coloque o eixo ActiveBlade na mistura a misturar. Então, ligue o aparelho como acima descrito.
- Misture os ingredientes até obter a consistência pretendida com um suave movimento ascendente e descendente. Dependendo da pressão aplicada, o eixo ActiveBlade irá baixar e a lâmina irá estender-se.

- Após a utilização, desconecte a varinha mágica da tomada e pressione os botões de libertação EasyClick Plus (5) para desencaixar o eixo eixo ActiveBlade.

#### Atenção

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

#### Exemplo de receita: Maionese

250 g de óleo (p. ex. óleo de girassol)

1 ovo e 1 gema de ovo extra

1-2 c. s. de vinagre

Sal e pimenta a gosto

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

## **Acessório para bater (B)**

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

#### Montagem e operação

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

#### Dicas para os melhores resultados

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

#### Exemplo de receita: Nata montada

400 ml de nata fria (min. 30% contenido en grasas, 4 - 8 °C)

- Comience con una baja velocidad (presión ligera sobre el interruptor) y aumentela (más presión en el interruptor) mientras bate.
- Siempre use crema fresca refrigerada para lograr un volumen mayor y más estable al batir.

## **Acessório para moer café e especiarias (C)**

O moedor é perfeitamente adequado para moer todo o tipo de especiarias secas ou outros ingredientes, tais como pimenta, cravinho, malagueta, café ou grãos de soja, arroz, sementes de papoila, açúcar, sardinha seca e camarão.

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

#### Montagem e operação

- Assegure que a base de borracha antiderrapante (9d) está encaixada no fundo do recipiente.
- Segure sempre a lâmina para moer (9b) pela parte superior de plástico e manuseie-a com cuidado.
- Coloque a lâmina no pino central do recipiente moedor (9c) e gire-a ligeiramente de forma a cair e a ficar bloqueada.
- Introduza os ingredientes no moedor e coloque a tampa com acoplamento (9a).
- Moa os ingredientes até obter a consistência desejada.
- Quando tiver terminado de moer, desconecte da tomada e prima os botões de libertação EasyClick Plus para desencaixar a peça do motor.
- Levante a tampa. Retire a lâmina antes de vazar o conteúdo do recipiente moedor.

#### Atenção

- Encha sempre o moedor até à linha máx.
- Só deve ser utilizado para ingredientes secos.
- Antes de moer, deixe as especiarias arrefecerem para a temperatura ambiente.
- Não é recomendado para moer milho, nozes,

chocolate de culinária, cristais de açúcar e queijo duro.

- Nunca coloque o recipiente moedor no forno de microondas.

Consulte no Guia de processamento C as quantidades máximas e as velocidades.

O tempo de operação máximo para o moedor é de 20 segundos.

#### 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

O acessório processador de alimentos (10) 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 (10k);
- fatiar e triturar.

### **Picar (D)**

Com a lâmina (10i) pode picar carne, queijo duro, cebolas, ervas aromáticas, alho, legumes, pão, bolachas e frutas de casca rija.

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

#### Antes da utilização

- Corte previamente os alimentos em pedaços pequenos para picar mais facilmente.
- Remova ossos, tendões e cartilagens da carne para ajudar a evitar danos nas lâminas.
- Remova os caules das ervas aromáticas, descasque as frutas de casca rija.
- Assegure que o anel de borracha antiderrapante (10h) está encaixado no fundo do recipiente para processar alimentos.

#### Montagem e operação

- Remova cuidadosamente a cobertura da lâmina picadora (10j) da lâmina.

- A lâmina (10i) é muito afiada! Segure-a sempre pela parte superior de plástico e manuseie-a com cuidado.
- Coloque a lâmina no pino central do recipiente (10g). Pressione-a para baixo e gire-a de forma a engatar.
- Introduza alimentos no recipiente. Insira a proteção contra salpicos (10f).
- A seguir, coloque a tampa (10a) até engatar com um clique.
- Insira a peça do motor (4) no acoplamento (10b) até engatar.
- Ligue o aparelho à tomada e insira o impulsor (10c) no tubo de entrada (10d).
- Para operar o processador de alimentos, ligue o aparelho. Durante o processamento, segure a peça do motor com uma mão e o recipiente para processar alimentos pela pega.
- Quando tiver terminado de picar, desconecte da tomada e pressione os botões de libertação EasyClick Plus (5) para desencaixar a peça do motor.
- Pressione o fecho da tampa (10e) para levantar a tampa. A seguir, separe a tampa da proteção contra salpicos.
- Retire cuidadosamente a lâmina antes de vaziar o conteúdo do recipiente. Para retirar e desbloquear a lâmina, gire-a ligeiramente e depois puxe-a para fora.

#### Atenção

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

Com a lâmina (10i) também pode misturar massa de panquecas com até 500 g de farinha.

#### Ejemplo de receta: Masa para tortitas

750 ml de leche

500 g harina común

4 huevos

- Vierta la leche en el recipiente y añada primero la harina y después los huevos.
- Use la máxima velocidad para mezclar la masa hasta que quede homogénea.

As massas mais pesadas não devem ser preparadas com a lâmina. Utilize o utensílio para massa (10k) para massas mais pesadas.

#### Utensílio para massa (D)

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



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

### Montagem e operação

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

### Ejemplo de receta: Masa de pizza

500 g de harina común

1 cucharadita de sal

1 cucharadita de levadura seca

10 cucharadas de aceite de oliva

300 ml de agua (tibia)

- Coloque todos los ingredientes excepto el agua en el recipiente y comience a amasar.
- Añada el agua a través del tubo de alimentación con el motor en marcha.

### Ejemplo de receta: Masa dulce para pasteles

500 g de harina común

340 g de mantequilla sin sal (fría/dura, trozos pequeños)

160 g de azúcar

2 azúcar vainillado

2 huevo pequeño

2 pizca de sal

- Coloque la mantequilla y el azúcar en el recipiente y comience a amasar. Para obtener buenos resultados, utilice mantequilla fría.
- Añada la harina y el resto de ingredientes.
- Si se amasa en exceso, la masa será demasiado blanda. Deje de amasar poco después de haberse formado una bola.
- Deje enfriar la masa en el frigorífico durante media hora antes de continuar.

### Ejemplo de receta FPXL: Masa para bizcocho

500 g de harina común

200 g de azúcar

200 g de mantequilla sin sal (fría/dura, trozos pequeños)

3 huevos

1 azúcar vainillado

1 porción de levadura química

200 ml de leche

- Añada la harina y todos los demás ingredientes, excepto la leche, al bol y empiece a amasar.
- Añada gradualmente leche mientras el aparato está en marcha hasta que se haya formado una masa uniforme.

### Fatiar / triturar (E)

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).

Consulte no Guia de processamento E as velocidades recomendadas.

### Montagem e operação

- Alcance os orifícios do suporte de encaixe (10i) para fixar o eixo do disco (10m) e rode-o para a esquerda até engatar.
- Para fatiar e triturar, coloque um encaixe no suporte de encaixe (10i) e engate na devida posição. Coloque o suporte de encaixe montado no pino central do recipiente e gire-o de forma a engatar.
- Insira a proteção contra salpicos (10f) no recipiente e coloque a tampa (10a) até engatar com um clique.
- Insira a peça do motor no acoplamento até engatar.
- Ligue o aparelho à tomada e insira os alimentos a processar no tubo de entrada.
- Para os melhores resultados de corte em palitos, coloque 3-4 batatas (dependendo do tamanho) no tubo de entrada da tampa enquanto o motor está desligado.
- Ligue o aparelho para o operar. Nunca introduza as mãos no tubo de entrada quando o aparelho está ligado. Utilize sempre o impulsor para colocar alimentos.
- Após a utilização, desconecte da tomada e prima os botões de libertação EasyClick Plus para desencaixar a peça do motor.
- Pressione o fecho da tampa (10e) para levantar a tampa. A seguir, separe a tampa da proteção contra salpicos.
- Retire cuidadosamente o suporte de encaixe ou o disco para cortar em palitos antes de vaziar o conteúdo do recipiente. Para remover o suporte de encaixe ou o disco para cortar em palitos, rode-o levemente e retire-o pelos orifícios com os dedos.
- Para retirar um encaixe, empurre-o para cima na extremidade que fica saliente no lado inferior do suporte de encaixe.
- A quantidade máxima de processamento segue a figura de referência de recipientes cheios 5x vezes.
- Antes de continuar o processamento, deixe o aparelho arrefecer durante 30 minutos.

### Cuidados e limpeza (F)

- Limpe sempre a varinha mágica e os acessórios adequados minuciosamente na primeira utilização e após cada utilização com água e detergente.

- Desconecte a varinha mágica da tomada antes de a limpar.
- Não submerja a peça do motor (4) ou as caixas de engrenagens (10a) em água ou qualquer outro líquido. Limpe apenas com um pano húmido.
- Só deve ser utilizado para ingredientes secos.
- Para uma melhor limpeza, é possível desmontar o suporte para armazenamento.
- Todas as restantes peças podem ser lavadas numa máquina de lavar loiça. Não use produtos de limpeza abrasivos que possam riscar a superfície.
- Pode remover os anéis de borracha antiderrapantes do fundo dos recipientes para uma limpeza rigorosa adicional.
- Ao processar alimentos com elevado teor de pigmentos (p. ex. cenouras ou curcuma), os acessórios podem ficar manchados. Passe óleo vegetal nessas peças antes de limpá-las por completo.

## Garantia e Assistência

Para informações detalhadas, consulte o folheto separado sobre garantia e assistência ou visite [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com).

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

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



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



## Guia de resolução de problemas

| Problema  | Potenciais causas  | Solução  |
|---|--|--|
| A varinha mágica não funciona.  | Sem alimentação  | Verifique se o aparelho está conectado à tomada. Verifique o fusível/disjuntor da sua habitação. Se não for nenhuma das situações acima, contacte o Centro de Assistência da Braun.  |
| Luz do botão de segurança vermelho permanente e luzes do seletor de 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   |
|   | 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, lâmina ou eixo do disco)           | Vazamento do utensílio afetado   | Contacte um centro de assistência da Braun para a substituição   |


## Italiano

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

### Prima dell'utilizzo

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



### Attenzione

-  Le lame sono molto affilate! Per evitare lesioni, si prega di maneggiare le lame con cautela.
- Maneggiare con cura le lame affilate, prestare attenzione durante le operazioni di svuotamento della ciotola e la pulizia.
- Questo dispositivo può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza, se sorvegliate o istruite su come utilizzare il dispositivo in modo sicuro e se prendono conoscenza dei rischi implicati.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- I bambini non devono utilizzare questo dispositivo.
- I bambini devono essere tenuti lontani dall'apparecchio e dal cavo di rete.
- Pulizia e manutenzione non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- Staccare sempre l'apparecchio dall'alimentazione o spegnerlo quando lo si lascia incustodito e prima di montaggio, smontaggio, pulizia, conservazione.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal fabbricante, dal suo agente addetto all'assistenza o da altre persone si

milmente qualificate al fine di evitare pericoli.

- Assicuratevi che il voltaggio del vostro impianto elettrico corrisponda a quello stampato sul fondo del prodotto.
- L'apparecchio è stato progettato solo per l'utilizzo a casa e per processare quantità per la casa.
- Non utilizzare le parti di questo apparecchio nel forno a microonde.
- Si prega di pulire tutte le parti precedentemente al primo utilizzo o come richiesto, seguendo le istruzioni nella sezione Manutenzione e Pulizia.
- Interrompere l'uso del dispositivo in caso di danneggiamento.
- Se il dispositivo cade in un liquido, staccare la spina prima di toccarlo.

### 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 Frustra
  - a Attacco
  - b Frustra
- 9 Accessorio per la macinazione di caffè e spezie
  - a Coperchio con accoppiamento
  - b Lama di macinazione
  - c Ciotola
  - d Base / coperchio antiscivolo
- 10 Accessorio robot da cucina da 2000 ml XL
  - 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 Supporto inserti
    - (i) Inserto per affettare (fine, grosso)
    - (ii) Inserto per sminuzzare (fine, grosso)
  - m Asse per disco
- 11 Supporto per stoccaggio

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

## Come utilizzare l'apparecchio

### Interruttore Smartspeed per velocità variabili

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

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

### Frullatore a immersione

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

### Accensione (A)

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

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

**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.

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

### Asta ActiveBlade (B)

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

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

Per ottenere risultati ottimali, impostare la velocità massima.

#### Montaggio e funzionamento

- Fissare l'asta ActiveBlade (6) al corpo motore fino allo scatto.
- Posizionare l'asta ActiveBlade nell'impasto da miscelare. Ora accendere l'apparecchio come descritto sopra.
- Miscelare gli ingredienti fino a raggiungere la consistenza desiderata con un leggero movimento dall'alto al basso. A seconda della pressione applicata variano la profondità raggiunta dall'asta ActiveBlade e l'estensione della lama.
- Dopo l'utilizzo, scollegare il frullatore a immersione e premere i tasti di rilascio EasyClick Plus (5) per staccare l'astaActiveBlade.

### Attenzione

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

### Esempio di ricetta: maionese

250 g di olio (p. e. olio di semi di girasole)

1 uovo e 1 tuorlo d'uovo extra

1-2 cucchiaini di aceto

Sale e pepe q.b.

- Mettere tutti gli ingredienti (a temperatura ambiente) nel bicchiere graduato nell'ordine indicato.
- Posizionare il frullatore a immersione sul fondo del bicchiere graduato. Miscelare alla velocità turbo fino a che l'olio comincia ad emulsionare.
- Con il frullatore a immersione ancora in funzione, sollevare lentamente l'asta fino alla cima dell'impasto e poi tornare in basso incorporando la parte restante dell'olio.

ATTENZIONE: tempo di lavorazione: circa 1 minuto per insalate e fino a 2 minuti per consistenze maggiori (p.e. per salse).

## **Frusta (B)**

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

### Montaggio e funzionamento

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

### Suggerimenti per risultati ottimali

- Muovere la frusta in senso orario tenendola leggermente inclinata.
- Per evitare schizzi, iniziare lentamente e utilizzare

la frusta in pentole o contenitori profondi.

- Posizionare la frusta in un recipiente prima di accendere l'apparecchio.
- Accertarsi che la frusta e il recipiente di miscelazione siano completamente puliti e privi di grasso prima di sbattere gli albumi. Montare solo 4 albumi alla volta.

### Esempio di ricetta: panna montata

400 ml di panna raffreddata (min. 30% di grasso, 4 - 8 °C)

- Iniziare a bassa velocità (leggera pressione sull'interruttore) per poi aumentare la velocità (maggiore pressione sull'interruttore) durante la lavorazione.
- Utilizzare sempre panna fresca raffreddata per raggiungere volumi maggiori e più solidi durante la lavorazione.

## **Accessorio per la macinazione di caffè e spezie (C)**

Il macinatore è perfettamente adatto per macinare qualsiasi tipo di spezia o altri ingredienti secchi come pepe, chiodi di garofano, peperoncino, caffè o semi di soia, riso, semi di papavero, zucchero, sardine e gamberetti secchi.

Per le macinazioni più fini, utilizzare la velocità massima.

### Montaggio e funzionamento

- Accertarsi che la base in gomma antiscivolo (9d) sia fissata sul fondo del recipiente.
- Maneggiare la lama di macinazione (9b) sempre con cautela, tenendola dalla parte superiore in plastica.
- Posizionare la lama sul perno al centro del recipiente di macinazione (9c) quindi ruotarla leggermente finché non cade bloccandosi in posizione.
- Introdurre gli ingredienti nel macinatore e posizionare il coperchio con accoppiamento (9a).
- Macinare gli ingredienti fino a raggiungere la consistenza desiderata.
- Una volta terminata la macinazione, scollegare e premere i tasti di rilascio EasyClick Plus per staccare il corpo motore.
- Sollevare il coperchio. Estrarre la lama prima di rimuovere il contenuto dal recipiente di macinazione.

### Attenzione

- Riempire il recipiente di macinazione senza superare il segno di riempimento massimo.
- È consentito macinare soltanto ingredienti secchi.
- Lasciare raffreddare gli aromi a temperatura ambiente prima di macinare.

- Si sconsiglia di macinare cereali, noci, cioccolato fondente, cristalli di zucchero e formaggi a pasta dura.
- Non utilizzare mai il recipiente di macinazione del forno a microonde.

Fare riferimento alla Guida alla lavorazione C per le quantità massime e le velocità.

La massima durata di funzionamento del macinatore è di 20 secondi.

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

L'accessorio robot da cucina (10) 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 (10k);
- affettare, sminuzzare, tagliare alla julienne e fare le patatine fritte;
- tagliuzzare a dadini.

### **Tritare (D)**

Utilizzando la lama (10i) è possibile tritare carne, formaggi a pasta dura, cipolle, erbe, aglio, verdure, pane, cracker e noci.

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

### Prima dell'utilizzo

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

### Montaggio e funzionamento

- Rimuovere con cautela la copertura della lama per tritare (10j) dalla lama.
- La lama (10i) è molto affilata! Maneggiarla sempre con cautela tenendola dalla parte superiore in plastica.
- Posizionare la lama sul perno al centro del recipiente (10g). Premere la lama verso il basso e ruotarla per bloccarla in posizione.
- Mettere il cibo nel recipiente. Inserire il paraspruzzi (10f).
- Quindi posizionare il coperchio (10a) finché non si innesta con un clic.
- Inserire il corpo motore (4) nell'accoppiamento (10b) fino a bloccarlo.
- Attaccare l'apparecchio alla presa e inserire il pestello (10c) nel tubo di alimentazione (10d).
- Accendere l'apparecchio per utilizzare il robot da cucina. Durante la lavorazione, tenere il corpo motore con una mano e il recipiente universale con l'altra mano.
- Quando la tritatura è completata, scollegare e premere i tasti di rilascio EasyClick Plus (5) per staccare il corpo motore.
- Premere il blocco coperchio (10e) per sollevare il coperchio. Quindi separare il coperchio dal paraspruzzi.
- Estrarre la lama con cautela prima di versare il contenuto del recipiente. Per rimuovere e sbloccare la lama, ruotarla leggermente e tirarla.

### Attenzione

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

Utilizzando la lama (10i) è anche possibile mescolare pastelle per pancake basate su un massimo di 500 g di farina

Esempio di ricetta con: pastella per pancake

750 ml di latte

500 g di farina

4 uova

- Versare il latte nel recipiente, aggiungere la farina e infine le uova.
- Mescolare alla massima velocità fino a ottenere una massa liscia.

Gli impasti e le pastelle più pesanti non devono essere preparati col coltello. Utilizzare l'attrezzo per impastare (10k) per impasti e pastelle più pesanti.

### **Attrezzo per impastare (D)**

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

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

### Montaggio e funzionamento

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

### Esempio di ricetta: impasto per pizza

500 g di farina

1 cucch. di sale

1 cucch. di lievito essiccato

10 cucch. di olio d'oliva

300 ml di acqua (tiepida)

- Mettere tutti gli ingredienti tranne l'acqua nel recipiente e iniziare ad impastare.
- Aggiungere l'acqua attraverso il tubo di alimentazione mentre il motore è in funzione.

### Esempio di ricetta: impasto per dolci

500 g di farina

340 g di burro non salato (freddo/duro, in piccoli pezzi)

160 g di zucchero

2 bustina di zucchero vanigliato

2 uovo piccolo

2 pizzico di sale

- Mettere il burro e lo zucchero nel recipiente e iniziare ad impastare. Per ottenere buoni risultati utilizzare burro freddo.
- Aggiungere la farina e il resto degli ingredienti.
- L'impasto diventerebbe troppo soffice in seguito ad un'eccessiva lavorazione. Smettere di impastare non appena l'impasto assume la forma di una palla.
- Raffreddare l'impasto in frigorifero per mezz'ora prima di continuare.

### Esempio di ricetta accessorio robot da cucina FPXL:

#### Impasto per torte

500 g di farina

200 g di zucchero

200 g di burro non salato (freddo/duro, in piccoli pezzi)

3 uova

1 bustina di zucchero vanigliato

1 lievito in polvere

200 ml di latte

- Aggiungere la farina e tutti gli altri ingredienti tranne il latte nel recipiente e iniziare a impastare.
- Aggiungere gradualmente il latte durante l'impasto finché non si è creata una massa uniforme.

### **Affettare / Sminuzzare (E)**

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

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

### Montaggio e funzionamento

- Raggiungere i fori del supporto inserti (10I) per fissare l'asse per disco (10m) e girarlo verso sinistra fino a quando non si blocca.
- Per affettare e sminuzzare, posizionare uno degli inserti nel supporto inserti (10I) facendolo scattare in posizione. Posizionare il supporto inserti montato sul perno al centro del recipiente e ruotarlo per bloccarlo in posizione.
- Inserire il paraspruzzi (10f) sul recipiente e posizionare il coperchio (10a) finché non si innesta con un clic.
- Inserire il corpo motore nell'accoppiamento fino a bloccarlo.
- Attaccare l'apparecchio alla presa e inserire il cibo da lavorare nel tubo di alimentazione.
- Per ottenere patatine fritte migliori, mettere 3-4 patate (a seconda della dimensione) nel tubo di alimentazione del coperchio mentre il motore è spento.
- Accendere l'apparecchio per il funzionamento. Non introdurre mai le dita nel tubo di alimentazione quando l'apparecchio è acceso. Utilizzare sempre il pestello per introdurre gli alimenti.
- Dopo l'utilizzo, scollegare e premere i tasti di rilascio EasyClick Plus per staccare il corpo motore.
- Premere il blocco coperchio (10e) per sollevare il coperchio. Quindi separare il coperchio dal paraspruzzi.
- Estrarre con cautela il supporto inserti o il disco per patatine fritte prima di versare il contenuto del recipiente. Per rimuovere il supporto inserti o il disco per patatine fritte, ruotare leggermente quindi estrarlo con le dita dai fori.
- Per rimuovere un inserto, spingerlo verso l'alto dall'estremità che sporge dal lato inferiore del supporto inserti.
- La quantità massima di lavorazione segue la cifra indicativa di 5 volte i recipienti riempiti.
- Prima di continuare la lavorazione lasciare raffreddare l'apparecchio per 30 minuti.

### **Cura e pulizia (F)**

- Per il primo utilizzo e dopo ogni uso pulire sempre accuratamente il frullatore a immersione e gli accessori adatti con acqua e detergente.

- Prima della pulizia scollegare il frullatore a immersione.
- Non immergere il corpo motore (4) o gli attacchi (10a) nell'acqua o in altri liquidi. Pulire solo con un panno umido.
- Dopo aver lavato la lama di macinazione, assicurarsi che sia completamente asciutta prima di riutilizzarla.
- Per una migliore pulizia è possibile smontare il supporto per stoccaggio.
- Tutte le altre parti possono essere lavate in lavastoviglie. Non utilizzare detergenti abrasivi che possono graffiare la superficie.
- Per una pulizia particolarmente accurata è possibile rimuovere l'anello in gomma antiscivolo dal fondo del recipiente.
- Durante la lavorazione di cibi ad alta concentrazione di pigmento (ad es. carote o curcuma), gli accessori possono cambiare colore. Strofinare queste parti con olio vegetale prima di pulirle.

## Garanzia e assistenza

Per informazioni dettagliate consultare il foglio illustrativo di garanzia e assistenza separato o visitare il sito [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com).

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

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



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



## Guida alla risoluzione degli errori

| Problema  | Cause potenziali  | Soluzione   |
|---|---|---|
| Il frullatore a immersione non funziona                                     | Alimentazione assente   | Verificare che l'apparecchio sia collegato.<br>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  |
|   | 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, lama o asse del disco) | Perdita dell'attrezzo interessato   | Contattare un centro assistenza Braun per la sostituzione   |




## Nederlands

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

## Vóór gebruik

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

### Waarschuwing

-  De messen zijn uiterst scherp! Om letsels te vermijden moeten de messen zeer voorzichtig gehanteerd worden.
- Er moet voorzichtig te werk worden gegaan bij de hantering van scherpe snijmessen, de lediging van de kom en tijdens de reiniging.
- Dit toestel mag niet worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis tenzij onder speciaal toezicht of wanneer ze werden geïnstrueerd in het veilige gebruik van het toestel en tenzij ze de ermee verbonden risico's kennen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Dit toestel mag niet worden gebruikt door kinderen.
- Kinderen moeten uit de buurt worden gehouden van het apparaat en zijn netsnoer.
- Reiniging en gebruikersonderhoud mogen zonder toezicht niet door kinderen uitgevoerd worden.
- Ontkoppel of schakel het toestel altijd uit wanneer u het alleen laat en voor het gemonteerd, gedemonteerd, gereinigd of weggeborgen wordt.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, diens onderhoudsvertegenwoordiger of personen met

vergelijkbare kwalificaties om gevaarlijke situaties te voorkomen.

- Controleer, voordat u de stekker in het stopcontact steekt, of het voltage van het stopcontact overeenkomt met het voltage dat staat vermeld op de onderkant van het apparaat.
- Het apparaat is enkel ontworpen voor huishoudelijk gebruik en voor het verwerken van huishoudelijke hoeveelheden.
- Gebruik geen van de onderdelen in de magnetron.
- Reinig alle onderdelen voor het eerste gebruik of wanneer nodig, volgens de instructies in de rubriek «Onderhoud en reiniging».
- Gebruik het toestel niet indien het beschadigd is.
- Indien het toestel in vloeistof valt, trek de stekker dan zo snel mogelijk uit.

## 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 koffie- en kruidenmolen
  - a Deksel met koppeling
  - b Maalmes
  - c Kom
  - d Slipvrije basis / deksel
- 10 XL keukenmachine-accessoire van 2000 ml
  - a Deksel (met aandrijving)
  - b Koppeling voor motordeel
  - c Duwer
  - d Toevoerbuis
  - e Dekselgrendel
  - f Spatbescherming
  - g Voedselkom
  - h Slipvrije rubbering
  - i Hakmes

- j Afdekking hakmes
  - k Deeggereedschap (keukenmachine)
  - l Houder inzetstuk
    - (i) Inzetstuk voor snijden (fijn, grof)
    - (ii) Inzetstuk voor versnipperen (fijn, grof)
  - m Schijfas
- 11 Houder voor opslag

- Tijdens de werking hoeft u de veiligheidsknop niet ingedrukt te houden.

## Hoe gebruikt u het toestel

### Smartspeed-schakelaar voor variabele snelheden

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

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

#### Uw handmixer bedienen

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

### Inschakelen (A)

Het toestel heeft een imode-programmaknop (1) en een veiligheidsknop (2) voor vrijgave van de Smartspeed-regelaar (3). Volg de aanwijzing om het toestel te starten:

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

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

### ActiveBlade-staafmixervoet (B)

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

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

Voor optimale resultaten gebruikt u de hoogste snelheid.

#### Montage en bediening

- Maak de ActiveBlade-staafmixervoet (6) vast aan de motor tot hij vastklikt.
- Zet de ActiveBlade-staafmixervoet in het te pureren mengsel. Zet het toestel dan aan zoals hierboven beschreven.
- Pureer de ingrediënten met een zachte beweging omhoog en omlaag tot de gewenste consistentie is bereikt. Afhankelijk van de toegepaste druk zal de ActiveBlade-staafmixervoet verlagen, zodat het mes wordt verlengd.
- Trek na gebruik de stekker uit en druk op de EasyClick Plus-vrijgaveknoppen (5) om de ActiveBlade-staafmixervoet los te maken.

## Opgelet

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

## Voorbeeld van een recept: Mayonaise

250 g olie (bijv. zonnebloemolie)

1 ei en 1 extra eidooier

1-2 eetlepel azijn

Zout en peper naar smaak

- Doe alle ingrediënten (op kamertemperatuur) in de beker, in de bovenstaande volgorde.
  - Plaats de staafmixer op de onderzijde van de beker. Mix bij turbosnelheid tot de olie een emulsie begint te vormen.
  - Blijf mixen en breng de schacht dan langzaam omhoog tot de bovenzijde van het mengsel en weer omlaag om de rest van de olie op te nemen.
- OPMERKING: Bereidingstijd: ca. 1 minuut voor salades en tot 2 minuten voor een dikkere mayonaise (bijv. voor dipsaus).

## Garde (B)

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

## Montage en bediening

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

## Tips voor de beste resultaten

- Beweeg de garde rechtsom terwijl u hem licht geheld vasthoudt.
- Om spetteren te voorkomen, begint u langzaam en gebruikt u de garde in diepe kommen of pannen.

- Zet de garde in een kom en schakel dan pas het toestel in.
- Zorg altijd dat de garde en mengkom volledig schoon en vetvrij zijn voordat u eiwitten stijf klopt. Klop niet meer dan 4 eiwitten op.

## Voorbeeld van een recept: Slagroom

400 ml gekoelde room (min. 30% vetgehalte, 4 - 8 °C)

- Start bij lage snelheid (lichte druk op de schakelaar) en verhoog de snelheid dan (meer druk op de schakelaar) terwijl u klopt.
- Gebruik altijd vers gekoelde room voor een hoger en stabielere volume bij het kloppen.

## Accessoire koffie- en kruidenmolen (C)

De molen is perfect geschikt voor het vermalen van droge kruiden of andere ingrediënten zoals peper, kruidnagel, chilipeper, koffie- of sojabonen, rijst, maanzaad, suiker, gedroogde sardines en garnalen.

Voor de fijnste resultaten gebruikt u de hoogste snelheid.

## Montage en bediening

- Controleer of de slipvrije basis (9d) is vastgemaakt aan de onderzijde van de kom.
- Houd het maalmes (9b) altijd vast aan het kunststof gedeelte bovenaan en hanteer het voorzichtig.
- Zet het mes op de centrale pin van de maalkom (9c) en draai het zachtjes zodat het zakt en op zijn plaats wordt vastgezet.
- Vul de molen met ingrediënten en zet het deksel met de koppeling (9a) erop.
- Maal de ingrediënten tot de gewenste consistentie.
- Trek na het malen de stekker uit en druk op de EasyClick Plus-vrijgaveknoppen om het motordeel los te maken.
- Til het deksel op. Haal het mes er voorzichtig uit voordat u de inhoud van de molen eruit haalt.

## Opgelet

- Vul de molen nooit tot boven de max. lijn.
- Gebruik is enkel toegestaan voor droge ingrediënten.
- Laat kruiden afkoelen tot kamertemperatuur voordat u ze maalt.
- Het wordt niet aanbevolen om mais, walnoten, chocolade voor het bakken, kandij of harde kaas te malen.
- Zet de maalkom nooit in de magnetron.

Refer to the Processing Guide C for maximum quantities and speeds.

De maximale werkingstijd voor de molen is 20 seconden.

### «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

Het keukenmachine-accessoire (10) 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 (10k) bevatten);
- snijden en versnipperen.

### Hakken (D)

Met het mes (10i) kunt u vlees, harde kaas, uien, specerijen, knoflook, groenten, brood, crackers en noten hakken.

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

### Voor gebruik

- Snijd het voedsel vooraf in kleine stukjes om eenvoudiger te hakken.
- Verwijder botten, pezen en kraakbeen van vlees om schade aan de messen te voorkomen.
- Verwijder stengels van kruiden en haal noten uit de schaal.
- Controleer of de slipvrije rubberring (10h) is vastgemaakt aan de onderzijde van de kom.

### Montage en bediening

- Verwijder voorzichtig de afdekking van het hakmes (10j).
- Het mes (10i) is erg scherp! Houd het altijd vast aan het plastic deel bovenaan en hanteer het voorzichtig.
- Zet het mes op de centrale pin van de kom (10g). Duw het omlaag en draai het zodat het vastklikt.
- Vul de kom met voedsel. Steek de spatbescherming (10f) in.
- Plaats dan het deksel (10a) tot het vastklikt.
- Steek het motordeel (4) in de koppeling (10b) tot het vastzit.
- Steek de stekker in het stopcontact en voeg de duwer (10c) in de toevoerbus (10d).

- Om de foodprocessor-accessoire te bedienen, zet u het toestel aan. Tijdens de bereiding houdt u het motordeel met een hand vast en de foodprocessor-accessoire aan het handvat.
- Trek na het hakken de stekker uit en druk op de EasyClick Plus-vrijgaveknoppen (5) om het motordeel los te maken.
- Druk op de dekselgrendel (10e) om het deksel op te tillen. Scheid dan het deksel van de spatbescherming.
- Haal het mes er voorzichtig uit voordat u de inhoud van de kom uitgiet. Om het mes te verwijderen en ontgrendelen, draait u er voorzichtig aan en dan trekt u het los.

### Opgelet

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

Met behulp van het mes (10i) kunt u ook pannenkoekbeslag met max. 500 g bloem mixen.

### Voorbeeld van een recept: Pannenkoekbeslag

750 ml melk

500 g bloem

4 eieren

- Giet melk in de kom, voeg dan de bloem en tenslotte de eieren toe.
- Meng het beslag bij maximale snelheid tot het glad is.

Zwaarder beslag of deeg mag niet met het mes worden bereid. Gebruik voor zwaarder beslag en deeg het deeggereedschap (10k).

### Deeggereedschap (D)

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

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

### Montage en bediening

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

### Voorbeeld van een recept: Pizzadeeg

500 g bloem

1 theelepel zout

1 theelepel gedroogde gist

10 eetlepels olijfolie

300 ml water (lauw)

- Doe alle ingrediënten behalve het water in de kom en begin te kneden.
- Voeg water toe via de toevoerbus terwijl de motor draait.

### Voorbeeld van een recept: Zoet gebak

500 g bloem

340 g ongezouten boter (koud/hard, kleine stukjes)

160 g suiker

2 vanillesuiker

2 klein ei

2 snuifje zout

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

### Voorbeeld van een recept FPXL: Cakebeslag

500 g bloem

200 g suiker

200 g ongezouten boter (koud/hard, kleine stukjes)

3 eieren

1 vanillesuiker

1 bakpoeder

200 ml melk

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

### Snijden / raspen (E)

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.

Raadpleeg Bereidingsgids E voor de aanbevolen snelheden.

### Montage en bediening

- Grijp in de gaten van de houder inzetstuk (10l) te bevestigen en draai ze naar links tot ze vastklikt.
- Voor het snijden en versnipperen zet u een inzetstuk in de houder (10l) tot het vastklikt. Plaats de gemonteerde houder op de centrale

pin van de kom en draai zodat hij op zijn plaats zit.

- Bevestig de spatbescherming (10f) aan de kom en plaats het deksel (10a) tot het vastklikt.
- Steek het motordeel in de koppeling tot het vastzit.
- Steek de stekker in het stopcontact en doe het te verwerken voedsel in de toevoerbus.
- Voor de beste resultaten voor patat doet u 3-4 aardappelen (naargelang de grootte) in de toevoerbus van het deksel terwijl de motor is uitgeschakeld.
- Zet het toestel vervolgens aan. Kom niet in de toevoerbus wanneer het toestel is ingeschakeld. Gebruik altijd de duwer om voedsel toe te voeren.
- Trek na gebruik de stekker uit en druk op de EasyClick Plus-vrijgaveknoppen om het motordeel los te maken.
- Druk op de dekselgrendel (10e) om het deksel op te tillen. Scheid dan het deksel van de spatbescherming.
- Haal de houder van het inzetstuk of de patatschijf er voorzichtig uit voordat u de inhoud van de kom uitgiet. Om de houder van het inzetstuk of de patatschijf te verwijderen, draait u hem voorzichtig en haalt u hem naar buiten door met uw vingers in de gaten te grijpen.
- Om een inzetstuk te verwijderen, duwt u het uiteinde ervan dat uitsteekt aan de onderzijde van de houder omhoog.
- De maximale hoeveelheid die verwerkt kan worden is typisch 5x gevulde kommen.
- Voordat u doorgaat met de verwerking, laat u het toestel 30 minuten afkoelen.

## **Verzorging en reiniging (F)**

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

## Garantie en service

Voor gedetailleerde informatie raadpleegt u de afzonderlijke brochure over garantie en service, of gaat u naar [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com).

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

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



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



## Gids voor het oplossen van problemen

| Probleem   | Mogelijke oorzaken  | Oplossing   |
|--|---|---|
| Handmixer werkt niet   | Geen stroom   | Controleer of stekker is ingestoken. Controleer de zekering/ stroomonderbreker in uw huis. Indien het probleem aanhoudt, neem dan contact op met de klantenservice van Braun.   |
| Lampje veiligheidsknop vast rood en lampjes imode-programmaknop knipperen allemaal | Toestel is oververhit   | Laat het toestel een uur afkoelen. Het is opnieuw klaar voor gebruik wanneer het lampje van de imode-programmaknop stopt met knipperen en het lampje van de veiligheidsknop knippert.   |
| Deksel (met aandrijving) kan niet volledig gesloten worden                         | Eten zit vast tussen voedselkom en deksel (met aandrijving)                                 | Open het deksel (met aandrijving) en verwijder de voedselresten   |
|  | Gereedschap is niet volledig in de voedselkom gestoken                                      | Draai het gereedschap handmatig terwijl u het licht omlaag drukt, tot het vastklikt   |
|  | 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, mes of schijfjas)             | Gereedschap lekt  | Neem contact op met een Braun-servicecentrum voor vervanging  |


## Dansk

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

## Før ibrugtagning



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

### Bemærk

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

- Dette apparat er designet til brug i husholdningen og til mængder som normalt indgår i en husholdning.
- Ingen af delene må anvendes i mikroovn.
- Rengør alle dele før første brug eller efter behov ved at følge anvisningerne i afsnittet om pleje og rengøring.
- Benyt ikke apparatet hvis det er skadet.
- Hvis apparatet tabes i væske, tages stikket ud inden der rækkes ned i væsken.

## 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 Tilbehør til kaffe- og krydderkværn
  - a Låg med kobling
  - b Kværnkniv
  - c Skål
  - d Anti-slip-bund / låg
- 10 2000 ml foodprocessor-tilbehør XL
  - a Låg (med gearkasse)
  - b Kobling til motordel
  - c Nedstopper
  - d Indføringstragt
  - e Lås til låg
  - f Sprøjtebeskyttelse
  - g Skål til foodprocessor
  - h Skridsikker gummiring
  - i Hakkekniv
  - j Afdækning til hakkekniv
  - k Dejrog (FP)
  - l Forsatsholder
    - (i) Skæreforsats (fin, grov)
    - (ii) Rivningsforsats (fin, grov)
  - m Skiveholder
- 11 Opbevaringsstativ

# Sådan bruges apparatet

## Smartspeed-kontakt til variable hastigheder

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

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

### Betjening af håndblenderen

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

## Tænd (A)

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

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

| Pilotlampe                            | Apparat / funktions-status  |
|---------------------------------------|-----------------------------|
| Sikkerhedsknappens lampe blinker rødt | Apparatet er klar til brug. |

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

## ActiveBlade aksel (B)

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

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

For de bedste resultater bruges højeste hastighed.

### Samling og betjening

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

### Forsigtig

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



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

#### Opskriftseksempel: Mayonnaise

250 g olie (f.eks. solsikkeolie)

1 æg og 1 ekstra æggeblomme

1–2 spsk. eddike

Smages til med salt og peber

- Kom alle ingredienserne (ved stuetemperatur) i bægeret i den rækkefølge som ovenfor.
  - Sæt håndblenderen i bunden af bægeret. Blend ved turbohastighed, indtil olien begynder at emulgere.
  - Mens håndblenderen stadig kører, hæves akslen langsomt til toppen af blandingen og ned igen for at få resten af olien rørt ind.
- BEMÆRK: Tilberedningstid: ca. 1 minut for salater og op til 2 minutter for en tykkere mayonnaise (f.eks. dips).

## Pisketilbehør (B)

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

#### Samling og betjening

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

#### Tips for bedste resultater

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

#### Opskriftseksempel: Flødeskum

400 ml affølet fløde (min. 30 % fedtindhold, 4-8 °C)

- Start på lav hastighed (let tryk på kontakten) og øg hastigheden (mere tryk på kontakten), mens der piskes.
- Brug altid frisk afkølet fløde for at få en større og mere stabil mængde, når der piskes.

## Tilbehør til kaffe- og krydderkværn (C)

Kværnen er perfekt egnet til at kværne enhver form for tørre krydderier eller andre ingredienser, såsom

peber, nelliker, chili, kaffe eller sojabønner, ris, valmuefrø, sukker, tørrede sardiner og rejer.

For de fineste resultater bruges højeste hastighed.

#### Samling og betjening

- Sørg for, at anti-slip gummibunden (9d) er fastgjort til bunden af skålen.
- Hold altid kværnkniven (9b) i den øverste plastikdel og håndtér den med forsigtighed.
- Placér klingens midterstift på kværnens skål (9c) og drej den lidt, så den falder ned og låser på plads.
- Fyld kværnen med mad og sæt låget på med koblingen (9a).
- Kværn ingredienserne til den ønskede konsistens.
- Når findelingen er fuldført, trækkes stikket ud og der trykkes på EasyClick Plus-frigørelsesknapperne for at løsne motordelen.
- Løft låget op. Tag kniven ud, før indholdet hældes ud af hakkeskålen.

#### Forsigtig

- Fyld altid kun op til maks. linjen inde i kværnen.
- Må kun anvendes til tørre ingredienser.
- Lad krydderierne køle ned til stuetemperatur før de knuses.
- Det anbefales ikke at formale majs, valnødder, bagechokolade, kandis og hård ost.
- Sæt aldrig kværneskålen i mikrobølgeovnen.

Der henvises til tilberedningsguide C for maksimummængder og hastigheder.

Maksimal køretid for kværnen er 20 sekunder.

#### «hc» Opskriftseksempel: Honningsvesker (som pandekagefyld eller pålæg)

50 g svesker

75 g cremet honning

70 ml vand (med vanillesmag)

- Fyld «hc» skålen med svesker og cremet honning.
- Opbevares i køleskab ved 3 °C i 24 timer.
- Tilsæt 70 ml vand (med vanillesmag).
- Genoptag hakning i yderligere 1,5 sekunder ved maksimal hastighed.

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

## Foodprocessortilbehør XL

Foodprocessortilbehøret (10) 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 (101k);
- skiveskæring og rivning.

## Hakning (D)

Ved at bruge kniven (10i) kan der hakkes kød, hård ost, løg, urter, hvidløg, grøntsager, brød, kiks og nødder.

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

### Før brugen

- Skær maden ud i små stykker, så de er lettere at hakke.
- Fjern eventuelle knogler, bruskvæv, sener og brusks fra kødet for at undgå skader på knivene.
- Fjern stilke fra urter, afskal nødderne.
- Sørg for, at anti-slip gummiringen (10h) er fastgjort til bunden af foodprocessorens skål.

### Samling og betjening

- Fjern forsigtigt hakkeknivens afdækning (10j) fra kniven.
- Kniven (10i) er meget skarp! Hold altid i den øverste plastikdel og håndtér den med forsigtighed.
- Anbring kniven på skålens midterstift (10g). Tryk den ned og giv den et drej, så den låses på plads.
- Fyld skålen med mad. Sæt sprøjtebeskyttelsen i (10f).
- Sæt så låget (10a) på, indtil det går i indgreb med et klik.
- Sæt motordelen (4) ind i koblingen (10b) indtil den låser.
- Tilslut apparatet, og sæt nedstopperen (10c) ind i føderøret (10d).
- For at køre med foodprocessoren tændes der for apparatet. Under tilberedningen holdes motordelen med den ene hånd og foodprocessorens skål på håndtaget.
- Når hakningen er fuldført, trækkes stikket ud og der trykkes på EasyClick Plus-frigørelses-knapperne (5) for at løsne motordelen.
- Tryk på låsen til låget (10e) for at løfte låget op. Adskil så låget fra sprøjtebeskyttelsen.
- Tag forsigtigt kniven ud, før indholdet hældes ud af skålen. For at fjerne og oplåse kniven, drej den let og træk den derefter af.

### Forsigtig

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

Ved at bruge kniven (10i) kan der også blandes pandekagedej baseret på op til 500 g mel.

### Eksempel på opskrift: Pannekakedej

750 ml mælk  
500 g hvedemel  
4 æg

- Hæld mælken i skålen, tilsæt så mel og til sidst æggene.
- Ælt dejen ved brug af fuld hastighed.

Tyngre pandekagedej eller dej må ikke tilberedes med kniven. Brug dejkrogen (10k) til tungere pandekagedej og dej.

### Dejkrog (D)

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

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

### Samling og betjening

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

### Opskriftseksempel: Pizzadej

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

### Opskriftseksempel: Sødt bagværk

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

### Opskriftseksempel FPXL: Kagedej

500 g hvedemel  
200 g sukker  
200 g usaltet smør (kold/hård, små stykker)  
3 æg  
1 vaniljesukker

1 bagepulver

200 ml mælk

- Tilsæt mel og alle andre ingredienser i skålen, undtagen mælk, og start æltingen.
- Tilsæt mælk lidt efter lidt under omrøringen, indtil der er dannet en ensartet masse.

### Skiveskæring / findelning (E)

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).

Der henvises til tilberedningsguide E for anbefalede hastigheder.

### Samling og betjening

- Ræk ind i hullerne på forsatsholderen (10l) for at fastgøre skiveholderen (10m) og drej den til venstre, indtil den låser.
- Til skiveskæring og rivning sættes der en indsats i indsatsholderen (10l), og den klikkes på plads. Sæt indsatsholderen på skålens midterstift, og drej den, så den klikker på plads.
- Sæt sprøjtebeskyttelsen (10f) på skålen og sæt låget (10a) på, indtil det går i indgreb med et klik.
- Sæt motordelen ind i koblingen indtil den låser.
- Tilslut apparatet, og før den mad, der skal tilberedes, ind føderøret.
- For at få de bedste resultater med pommes frites, lægges der 3-4 kartofler (afhængigt af størrelse) i lågets føderør, mens motoren er slukket.
- Tænd for apparatet for at tilberede. Ræk ikke ind i føderøret, mens apparatet er tændt. Benyt altid nedstopperen til påfyldning af madvarer.
- Træk stikket ud af stikkontakten efter brug, og frigør motordelen ved at trykke på EasyClick Plus-frigørelsesknapperne.
- Tryk på låsen til låget (10e) for at løfte låget op. Adskil så låget fra sprøjtebeskyttelsen.
- Tag forsigtigt forsatsholderen eller pommes frites-skiven ud, før indholdet hældes ud af skålen. For at fjerne forsatsholderen eller pommes frites-skiven, drej den lidt og tag den så ud med fingrene i hullerne.
- For at fjerne en forsats skubbes den op i den ene ende, der rager ud på undersiden af forsatsholderen.
- Den maksimale tilberedningsmængde følger retningslinjen for 5x gange fyldte skåle.
- Lad apparatet køle af i 30 minutter, før tilberedningen fortsættes.

## Pleje og rengøring (F)

- Rengør altid håndblenderen og det passende tilbehør grundigt til første brug og efter hver brug med vand og rengøringsmiddel.
- Træk håndblenderen ud af stikkontakten før rengøring.
- Sænk ikke motordelen (4) eller gearenhederne (10a) i vand eller anden væske. Rengøres kun med en fugtig klud.
- For at bruge kværnekniven igen skal du sørge for, at den er helt tør efter rengøring.
- Det muligt at adskille stativet til opbevaring for en bedre rengøring.
- Alle andre dele kan vaskes i opvaskemaskine. Brug ikke slibende rengøringsmidler, der kann ridse overfladen.
- Anti-slip gummiringene kan fjernes fra bunden af skålene for en ekstra grundig rengøring.
- Ved tilberedning af madvarer med højt pigmentindhold (f.eks. gulerødder eller gurrkemeje) kan tilbehørsdelene blive misfarvede. Aftør disse dele med vegetabilsk olie, før de rengøres.

## Garanti og service

For detaljeret information, se separat garanti- og servicebrochure eller besøg [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com).

Både designspecifikationer og denne brugervejledning kan ændres uden varsel.

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



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



## Fejlfinding

| Problem   | Mulige årsager  | Løsning  |
|---|---|--|
| Håndblenderen kører ikke.   | Ingen strøm   | Kontrollér, at apparatet er tilsluttet. Kontrollér sikringen / kredsløbsafbryderen i dit hjem. Hvis intet af ovenstående, kontakt Braun Service.   |
| Sikkerhedsknappens lampe fast rød og imode-vælgerens lamper blinker alle sammen | Apparatet er overophedet  | Lad apparatet køle ned en time. Det er klart til brug igen, når imode-vælgerlampen holder op med at blinke, og sikkerhedsknappens lampe blinker.   |
| Låget (med gearkassen) kan ikke lukkes helt                                     | Der sidder mad fast mellem foodprocessorsens skål og låget (med gearkassen)       | Åbn låget (med gearkassen), og fjern resterne  |
|   | Værktøjet er ikke indsat helt i foodprocessorsens skål                            | Drej værktøjet med hånden, mens der trykkes let nedad, indtil det låser på plads   |
|   | Den er ikke tilsluttet korrekt  | Tilslut korrekt  |
| Vand i låget (med gearkassen)   | Låget (med gearkassen) blev ved et uheld dypet 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, kniv eller skiveholder)                    | Lækage ved berørt værktøj   | Kontakt et Braun-servicecenter med henblik på udskiftning  |

## Norsk

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

## Før bruk

Les grundig 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.

### Advarsel

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

- Dette apparatet er kun beregnet til bruk i husholdninger og for tilberedning av mengder som er vanlig i privathusholdninger.
- Ingen av delene skal benyttes i mikrobølgeovn.
- Vennligst rengjør alle deler før de benyttes første gang eller når det kreves, og følg instruksjonene i avsnittet Pleie og Rengjøring.
- Stopp bruken av apparatet dersom det er ødelagt.
- Dersom apparatet faller ned i væske, dra ut støpselet før væsken berøres.

## Deler og tilbehør

- 1 imode-velger
  - a Høy hastighet
  - b Lav hastighet
  - c Puls
- 2 Sikkerhetsknapp 
- 3 Smart tempbryter / variable hastigheter „|||“
- 4 Motordel
- 5 EasyClick Plus utløserknapper
- 6 ActiveBlade kanal
- 7 Beger med lokk
- 8 Vispetilbehør
  - a Girkasse
  - b Visp
- 13 Kaffe- og krydderkervertilbehør
  - a Lokk med kobling
  - b Kvernkniv
  - c Bolle
  - d Antiskli-basis / lokk
- 10 2000 ml matprosessortilbehør X
  - 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 Enhetsholder
    - (i) Kutteenhet (fin, grov)
    - (ii) Hakkeenhet (fin, grov)
  - m Skiveaksel
- 11 Stativ for lagring

# Slik brukes apparatet

## Smartspeed bryter for variable hastigheter

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

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

### Drift av håndmikseren

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

## Innkobling (A)

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

- Ved å trykke sølvdelen av toppen, kan du velge en av 3 ulike imodes (høy hastighet, lav hastighet, puls).
- Med hjelp av 3 modi kan du bestemme hvordan maten skal behandles. Imode-velgeren lyser hvitt for å vise hvilken modus som er valgt.
- Høy hastighet (1a) lar deg benytte tilgjengelig maksimumshastighet. Det er modusens standardposisjon.
- Lav hastighet (1b) senker hastigheten selv om du trykker inn Smartspeed-bryteren helt.
- Pulsmodusen (1c) kan benyttes til å knuse større matbiter, eller til å kontrollere matens konsistens ved hakking. Trykk på Smartspeed-bryteren for korte effektimpulser.
- Etter å ha valgt modus, trykk på 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.

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.

### Montering og betjening

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

### Forsiktig

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

### Eksempel på oppskrift: Majones

250 g olje (f.eks. solsikkeolje)

1 egg og 1 ekstra eggehvite

1-2 spiseskjeer eddik

Salt og pepper tilsettes

- Ha alle ingrediensene (ved romtemperatur) inn i begeret i samme rekkefølge som over.
- Plasser håndmikseren på bunnen av begeret. Miks ved Turbo-hastighet inntil oljen begynner å emulgere.

| Kontrolllampe                                       | 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 |

- Mens håndmikseren fremdeles er i gang heves kanalen langsomt til toppen av blandingen, og tilbake ned igjen for å få med resten av oljen. MERK: Behandlingstid: omtrent 1 minutt for salater og opptil 2 minutter for tykkere majones (f.eks. for dipp).

## Vispetilbehør (B)

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

### Montering og betjening

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

### For best mulige resultater

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

### Eksempel på oppskrift: Pisket krem

400 ml avkjølt fløte (min. 30 % fett, 4-8 °C)

- Start med lav hastighet (trykk lett på bryteren) og øk hastigheten (trykk hardere på bryteren) mens du visper.
- Bruk alltid fersk, avkjølt fløte for å oppnå større og mer stabilt volum når du visper.

## Kaffe- og krydderkvern-tilbehør (C)

Kvernen egner seg perfekt til å kverne all slags tørr krydder eller andre ingredienser, slik som pepper, kryddernellik, chili, kaffe eller soyabønner, ris, valmuefrø, sukker, tørre sardiner og reker.

For det fineste resultatet brukes den høyeste hastigheten.

### Montering og betjening

- Påse at antiskli-basisen (9d) festes på bunnen av bollen.
- Hold alltid kvernkiven (9b) i den øverste plastdelen og behandle den varsomt.

- Plasser knivbladet på senterpinnen hos kvernbollen (9c) og få den til å spinne litt slik at den faller ned og låses på plass.
- Fyll kvernen med ingredienser og sett på lokket med koblingen (9a).
- Ingrediensene kvernes til ønsket konsistens.
- Når du er ferdig med å kverne, drar du ut kabelen og trykker på utløserknappene EasyClick Plus for å fjerne motordelen.
- Løft opp lokket. Ta ut bladet før du heller ut kvernets innhold.

### Forsiktig

- Fyll alltid kun til maks. linjen på innsiden av kvernen.
- Det skal kun benyttes tørre ingredienser.
- La krydder avkjøles til romtemperatur før det kvernes.
- Det er ikke anbefalt å kverne korn, valnøtter, kokesjokolade, kandissukker og hard ost.
- Kvernbollen skal aldri plasseres mikrobølgeovnen.

Se Behandlingsmanual C for maksimum mengde og hastighet.

Maksimum driftstid for kvernen er 20 sekunder.

### «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

Matprosessortilbehør (10) kan benyttes til:

- Hakking, blanding og miksing av lett pannekakeideig;
- elting av deig og behandling av kakeideig, basert på maks. 500 g mel (kakeideig er kun mulig hos modeller som inneholder deigverktøy (10k);
- kutting og hakking.

### Hakking (D)

Knivbladet (10i) kan du bruke til å hakke kjøtt, hard ost, løk, urter, hvitløk, grønnsaker, brød, kjeks og nøtter.

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

### Før bruk

- Matvarene kuttes på forhånd i mindre biter for bedre hakking.

- Fjern alle bein, sener og bruske fra kjøttet for å bidra til å unngå skader på knivbladene.
- Fjern urtestilker, nøtteskall.
- Påse at antiskli gummiringen (10h) festes på bunnen av matprosessor-bollen.

### Montering og betjening

- Ta hakkeknivdekslet (10j) forsiktig vekk fra knivbladet.
- Kniven (10i) er veldig skarp! Hold den alltid i den øverste plastikkdelen og behandle den varsomt.
- Plasser knivbladet på senterpinnen hos bollen (10g). Trykk den ned og dreier den rundt slik at den låses på plass.
- Fyll bollen med mat. Sett inn sprutbeskyttelsen (10f).
- Sett deretter på lokket (10a) til det smekker på plass med et klikk.
- Sett motordelen (4) inn i koblingen (10b) inntil den låses.
- Sett kontakten inn i støpslet og sett stapperen (10c) inn i materøret (10d).
- For drift av matprosessoren slås apparatet på. Under behandling skal motordelen holdes med en hånd og matprosessor-bollen på håndtaket.
- Når du er ferdig med å hakke, drar du ut kabelen og trykker på EasyClick Plus-utløserknappen (5) for å fjerne motordelen.
- Trykk ned lokklåsen (10e) for å løfte av lokket. Deretter fjernes lokket fra sprutbeskyttelsen.
- Ta forsiktig ut knivbladet før du heller ut bollens innhold. For å fjerne og løsne knivbladet skal det vris lett, og så dras av.

### Forsiktig

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

Ved å bruke knivbladet (10i) kan du også blande pannekakedeig, basert på opptil 500 g mel.

### Eksempel på oppskrift: Pannekakedeig

750 ml melk  
500 g hvetemel  
4egg

- Hell melken i bollen, før melet tilføres og til slutt eggene.
- Deigen blandes ved full hastighet inntil den er myk.

Større deig må ikke behandles med kniven. Bruk deigverktøyet (10k) til større deig.

### Deigverktøy og eltekrok (D)

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

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

### Montering og betjening

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

### Eksempel på oppskrift: Pizzadeig

500 g hvetemel

1 teskje salt

1 teskje tørrgjær

10 spiseskjeer olivenolje

300 ml (lunkent) vann

- Hell alle ingrediensene, unntatt vannet, i bollen og start å elte.
- Tilsett vann gjennom materøret mens motoren er i gang.

### Eksempel på oppskrift: Søtbakst

500 g hvetemel

340 g usaltet smør (kaldt/hardt, små biter)

160 g sukker

2 vaniljesukker

2 lite egg

2 klype salt

- Hell smør og sukker i bollen og start å elte. Bruk kaldt smør for et godt resultat.
- Mel og andre ingredienser tilsettes.
- Deigen vil bli for myk dersom den eltes for mye. Stans eltingen kort tid etter at deigen har laget en ball.
- Kjøl ned deigen i kjøleskapet i en halvtime før den behandles videre.

### Eksempel på oppskrift FPXL: Kakedeig

500 g hvetemel

200 g sukker

200 g usaltet smør (kaldt/hardt, små biter)

3 egg

1 vaniljesukker

1 bakepulver

200 ml melk

- Melet og alle andre ingredienser, med unntak av melk, tilsettes i bollen, og start elting.
- Tilsett melk gradvis underveis inntil en enhetlig masse dannes.

### Kutting / hakking (E)

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).

Se Behandlingsmanual E for anbefalte hastigheter.

### Montering og betjening

- Grip inn i hullene til enhetsholderen (10l) for å feste skiveakselen (10m) og vri den til venstre inntil den går i lås.
- For kutting og hakking plasseres en enhet i enhetsholderen (10l) og smekkes på plass. Plasser den monterte enhetsholderen på senterpinnen hos bollen, og drei den slik at den låses på plass.
- Sett inn sprutbeskyttelsen (10f) i bollen og sett på lokket (10a) til det smekker på plass med et klikk.
- Sett motordelen inn i koblingen inntil den låses.
- Sett kontakten inn i støpslet og sett maten som skal behandles inn i materøret.
- For best pommefrites resultat plasseres 3-4 poteter (avhengig av størrelsen) inn i materøret hos lokket mens motoren er slått av.
- Slå på apparatet for å betjene det. Aldri grip inn i materøret mens apparatet er slått på. Bruk alltid stapperen for å tilsette mat.
- Etter bruk drar du ut kabelen og trykker på EasyClick Plus-utløserknappene for å fjerne motordelen.
- Trykk ned lokklåsen (10e) for å løfte av lokket. Deretter fjernes lokket fra sprutbeskyttelsen.
- Ta forsiktig ut enhetsholderen eller frityrkokeplaten før du heller ut bollens innhold. For å fjerne enhetsholderen eller frityrkokeplaten skal den vrís lett, og deretter tas ut ved å gripe inn i hullene med fingrene.
- For å fjerne enheten, må du trykke opp den enden som stikker ut på bunnen av enhetsholderen. Maksimumsmengden som kan behandles fremgår av det veiledende tallet med 5x fylte boller.
- La apparatet kjøles ned i 30 minutter før du fortsetter behandlingen.

## Pleie og rengjøring (F)

- Håndmikseren og passende tilbehør må alltid rengjøres grundig med vann og rensmiddel innen første gangs bruk, og deretter etter hver bruk.
- Håndmikseren skal frakobles strøm før den rengjøres.
- Motordelen (4) eller gir-kassene (10a) skal aldri dyppes i vann eller annen væske. Rengjøres kun med en fuktig klut.
- For å bruke kvernkniiven om igjen, må det påses at den er helt tørr etter rengjøringen.
- For bedre rengjøring er det mulig å deaktivere stativet for lagring.
- Alle andre deler kan vaskes i oppvaskmaskin.

Ikke bruk abrasive rengjøringsmidler som kann skrape på overflaten.

- Du kan fjerne antiskli gummiringene fra bunnen av bollene for ekstra grundig rengjøring.
- Ved bearbeiding av mat med høyt pigmentinnhold (f.eks. gulrøtter eller gurrkemeie), kan tilbehøret bli misfarget. Tørk av delene med vegetabilsk olje før du rengjør dem.

## Garanti og service

For detaljert informasjon, se den separate garantien og servicebrosjyren eller besøk [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com).

Både tekniske spesifikasjoner og denne bruksanvisningen kan endres uten varsel.

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



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



## Veiledning for feilsøking

| Problem   | Mulige årsaker  | Løsning  |
|---|---|--|
| Håndmikseren virker ikke  | Ingen strøm   | Sjekk at apparatet er tilkoblet. Sjekk sikringen/kretsbryteren i hjemmet ditt. Ta kontakt med Braun kundeservice dersom ingen av delene hjelper.   |
| Sikkerhetsknappen lyser kontinuerlig rødt og alle lysene til imode-velgeren blinker | Apparatet er overopphetet   | La apparatet kjøles ned i en time. Den er klar for bruk igjen når lyset til imode-velgeren slutter å blinke og sikkerhetsknappen blinker.  |
| Lokket (med gir) kan ikke lukkes fullstendig  | Maten er fanget mellom FPXL-bollen og lokket (med gir)                      | Åpne lokket (med gir) og fjern matrester   |
|   | Verktøyet settes ikke fullstendig inn i FPXL-bollen                         | Snu verktøyet for hånd ved å presse det ned noe til det smekker på plass   |
|   | 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, blad, skiveaksel)                             | Lekkasje hos det aktuelle verktøyet   | Ta kontakt med et Braun servicesenter for å få det skiftet ut  |

# Svenska

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

## Före användning

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

## Varning



Knivbladen är väldigt vassa!  
Hantera knivbladen ytterst försiktigt för att förhindra

skador.

- Opptre varsomt när de skarpe knivbladene håndteres, bollen tømmes eller ved rengjøring.
- Den här apparaten kan användas av personer med minskad kroppslig, mental eller sensorisk förmåga eller som saknar erfarenhet och kunskap om apparaten, ifall de övervakas eller har fått instruktioner i hur apparaten ska användas på ett säkert sätt samt att personen är införstådd med vilka risker som ingår.
- Barn får inte leka med apparaten.
- Denna apparat ska inte användas av barn.
- Barn ska hållas utom räckhåll för apparaten och dess nätkabel.
- Rengöring och underhåll bör inte utföras av barn utan övervakning.
- Koppla alltid från eller stäng av apparaten när den lämnas utan tillsyn och innan montering, demontering, rengöring eller förvaring.
- Om anslutningskabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dennes serviceagent eller en annan behörig person för att undvika fara.
- Innan du ansluter stickkontakten

måste du kontrollera att spänningen stämmer överens med den som anges på apparatens undersida.

- Den här apparaten är utformad endast för hushållsanvändning och för hushållsmängder.
- Ingen av delarna får användas i mikrovågsugn.
- Rengör alla delar innan produkten används för första gången eller efter behov, enligt anvisningarna i avsnittet Skötsel och Rengöring.
- Sluta använda enheten om den är skadad.
- Om enheter faller ner i vätska ska den kopplas från innan den når vätskan.

## Delar och tillbehör

- 1 imode-väljare
  - a hög hastighet
  - b låg hastighet
  - c puls
- 2 Säkerhetsknapp
- 3 Smartspeed-knapp / reglerbar hastighet „||||
- 4 Motorenhet
- 5 EasyClick Plus-frigöringsknappar
- 6 ActiveBlade-skaft
- 7 Bägare med lock
- 8 Visptillbehör
  - a Växellåda
  - b Vispk
- 9 Kaffe- och kryddkvarnstillsets
  - a Lock med kopplingsanordning
  - b Kvarnkniv
  - c Skål
  - d Halkskyddsunderlägg / lock
- 10 2000 ml tillbehör XL för matberedare
  - 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 Insatshållare
    - (i) Insats för skivning (fin, grov)
    - (ii) Insatser för strimling (fin, grov)
  - m Skivaxel
- 11 Stativ för förvaring

# Så använder du apparaten

## Smartspeed-knapp för reglerbar hastighet

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

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

### Börja använda din stavmixer

Före första användning: Ta bort transportsäkring från motorenheten (4) genom att dra i den röda tråden.

## Sätt igång apparaten (A)

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

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

### Kontrolllampa

Kontrollknappens lampa blinkar rött

### Apparat- / Användningsstatus

Apparaten är färdig att använda.

Kontrollknappens lampa är av

Viloläge efter 10 minuter. Alla lampor är avstängda.

Kontrollknappens lampa konstant röd medan alla imode-väljarens lampor blinkar

Apparaten är frikopplad (frikopplingsknappen är nedtryckt) och kan sättas igång.

Apparaten aktiveras igen om någon knapp trycks in

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, sallads dressing, soppor, barnmat samt drycker, smoothies och milkshakes.

Använd den högsta hastigheten för bästa resultat.

### Montering och hantering

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

### Varning

- Låt inte vätskor eller ingredienser stiga över den gröna linjen på mixerskaftet.
- Om du använder apparaten för att mosa varm mat i en kastrull eller gryta ska du ta bort kastrullen eller grytan från värmekällan och se till att vätskan inte kokar. Låt varma matvaror svalna en aning för att minska risken för brännskador.
- Låt inte stavmixern vara kvar i en varm kastrull på spisen när den inte används.
- Skrapa inte med ActiveBlade-skaftet på botten av kastrullen eller grytan.

- Använd inte matberedaren längre än 2 minuter åt gången.
- Låt apparaten svalna under 5 minuter innan du fortsätter att använda den.

#### Exempel på recept: Majonnäs

250 g olja (t.ex. solrosolja),  
1 ägg och 1 extra äggula,  
1-2 msk vinäger,  
Salt och peppar

- Håll alla ingredienser (vid rumstemperatur) i bägaren i den ordning som anges ovan.
- Placera stavmixern i botten av bägaren. Mixa i turbohastighet tills oljan börjar tjockna.
- Låt stavmixern vara igång, lyft skaftet långsamt till blandningens yta och sänk ner skaftet i blandningen för att blanda in resten av oljan. OBSERVERA: Tillagningstid: cirka 1 minut för sallader och upp till 2 minuter för tjockare majonnäs (t.ex. till dip).

## Visptillbehör (B)

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

#### Montering och hantering

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

#### Tips för bästa resultat

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

#### Exempel på recept: Vispad grädde

400 ml kall vispgrädde (minst 30 % fett, 4 - 8 °C)

- Börja vispa på låg hastighet (med ett lätt tryck på knappen) och öka hastigheten (med hårdare tryck på knappen) medan du vispar.
- Använd alltid färsk, kall grädde för att uppnå större och stabilare volym när du vispar.

## Kaffe- och kryddkvarn-stillsats (C)

Den här kvarnen är idealisk för malning av alla sorters torra kryddor eller andra ingredienser, som peppar, nejlika, chili, kaffe eller sojabönor, ris, vallmofrön, socker, torkade sardiner eller räkor.

Använd högsta hastighet för bästa resultat.

#### Montering och hantering

- Se till att gummibasen för halkskydd (9d) sitter fast på skålens undersida.
- Håll alltid i kvarnkniven (9b) med hjälp av den övre plastdelen och hantera varsamt.
- Placera kniven på tappen i mitten av kvarnskålen (9c) och vrid den en aning så att den åker ner och låser fast på rätt plats.
- Fyll på kvarnen med ingredienser och sätt på locket tillsammans med kopplingen (9a).
- Mal ingredienserna till önskad konsistens.
- När du har malt färdigt ska du dra ut nätsladden och trycka ner EasyClick Plus-frikopplingsknapparna för att lossa motorenheten.
- Lyft upp locket. Ta ut kniven innan du håller ut skålens innehåll.

#### Varning

- Fyll alltid endast upp till maxlinjen inuti kvarnen.
- Använd endast till torra ingredienser.
- Låt kryddorna svalna till rumstemperatur innan du påbörjar malningen.
- Det är inte lämpligt att mala spannmål, valnötter, blockchoklad, kandisocker eller hårdost.
- Ställ aldrig in kvarnskålen i mikrovågsugnen.

Se bearbetningsguide C för maximala kvantiteter och hastigheter.

Maximal användningstid för kvarnen är 20 sekunder.

#### «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)

- Håll 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

Matberedar-tillbehöret (10) 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 (10k);

- skiva och strimla.

### **Hackning (D)**

Med hackkniven (10i) kan du hacka kött, hård ost, lök, örter, vitlök, grönsaker, bröd, kex och nötter.

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

### Före användning

- Skär matvarorna i små bitar för att underlätta hackningen.
- Ta bort ben, senor och brosk från kött för att undvika skador på knivarna.
- Ta bort stjälkar från örter och skal från nötter.
- Se till att gummiringen för halkskydd (10h) sitter fast på undersidan av matberedarskålen.

### Montering och hantering

- Ta försiktigt bort hackknivsskyddet (10j) från kniven.
- Kniven (10i) är mycket vass! Håll den alltid i den övre delen av plast och hantera den varsamt.
- Placera kniven på tappen i mitten av skålen (10g). Tryck ner den och vrid så att den låser fast.
- Fyll skålen med matvaror. Sätt in stänkskyddet (10f).
- Sätt sedan på locket (10a) tills det hakar fast med ett klick.
- Sätt in motorenheten (4) i kopplingen (10b) och tryck tills den låser fast.
- Anslut apparaten till elnätet och sätt in påmataren (10c) i matningsröret (10d).
- Sätt igång apparaten när du vill använda matberedaren. Håll motorenheten med ena handen och matberedarskålen med den andra under bearbetningen.
- När du har hackat färdigt ska du dra ut nätsladden och trycka ner EasyClickPlus-frikopplingsknapparna (5) för att lossa motorenheten.
- Tryck på lockspärren (10e) för att lyfta upp locket. Skilj sedan locket från stänkskyddet.
- Ta ut kniven försiktigt innan du håller ut skålens innehåll. Vrid kniven en aning för att låsa upp den och ta bort den genom att dra den uppåt.

### Varning

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

Med hjälp av kniven (10i) kan du även blanda pannkakssmet med upp till 500 g mjöl.

### Exempel på recept: Pannkakssmet

750 ml mjölk  
500 g vetemjöl  
4 ägg

- Håll mjölken i skålen, håll sedan i mjölet och tillsätt därefter äggen.
- Mixa smeten på högsta hastighet tills den är slät.

Använd inte kniven för att tillreda tjockare smet eller deg. Använd degverktyget (10k) för tjockare smet eller deg.

### **Degverktyg (D)**

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

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

### Montering och hantering

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

### Exempel på recept: Pizzadeg

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

### Exempel på recept: Smördeg

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

### Exempel på recept FPXL: Kaksmet

- 500 g vetemjöl  
200 g socker  
200 g osaltat smör (kallt/hårt, små bitar)  
3 ägg

1 tsk vaniljsocker

1 bakpulver

200 ml mjölk

- Tillsätt mjöl och de övriga ingredienserna förutom mjölken i skålen och börja knåda.
- Tillsätt lite mjölk i taget tills du får en jämn smet.

### Skivning / Strimling (E)

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).

Se bearbetningsguide E för rekommenderade hastigheter.

### Montering och hantering

- Grip in i insatshållarens hål (10l) för att fästa skivaxeln (10m) och vrida den till vänster tills den låses fast.
- Sätt in en insats för skivning eller strimling i insatshållaren (10l) och lås fast den i rätt läge. Placera den monterade insatshållaren på tappen i mitten av skålen och vrid så att den låser fast.
- Sätt in stänkskyddet (10f) på skålen och sätt på ett lock (10a) tills det hakar fast med ett klick.
- Sätt in motorenheten i kopplingen och tryck tills den låser fast.
- Anslut apparaten till elnätet och lägg i matvarorna som ska bearbetas genom matningsröret.
- För bästa resultat när du gör pommes frites ska du lägga 3-4 potatisar (beroende på storlek) i matningsröret i locket när motorn är avstängd.
- Sätt igång apparaten för att påbörja bearbetningen. Sträck aldrig in fingrarna i matningsröret när apparaten är igång. Använd alltid påmataren för att fylla på matvaror.
- Efter användning ska du dra ut nätsladden och trycka ner EasyClick Plus-frikopplingsknapparna för att koppla loss motorenheten.
- Tryck på lockspärren (10e) för att lyfta upp locket. Skilj sedan locket från stänkskyddet.
- Ta ut insatshållaren eller skivan för pommes frites försiktigt innan du håller ut skålens innehåll. Ta bort insatshållaren eller skivan för pommes frites genom att vrida den något och ta ut den samtidigt som du griper in i hålen med fingrarna.
- För att ta bort insatsen ska du trycka uppåt i änden som sticker ut i den undre delen av insatshållaren.
- För den maximala bearbetningsmängden gäller rikttalet 5x fyllda skålar.
- Låt apparaten svalna i 30 minuter innan du fortsätter med bearbetningen.

## Vård och rengöring (F)

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

## Garanti och service

Se den separata garantin och servicebroschyren eller gå till [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com) för utförlig information.

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

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



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



## Felsökningsguide

| Problem   | Möjliga orsaker   | Lösning  |
|---|---|--|
| Den manuella mixern fungerar inte   | Ingen ström   | Kontrollera att apparaten är ansluten till ström.<br>Kontrollera husets säkring/effektbrytaren.<br>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  |
|   | 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 gummiroppen 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, kniv eller skivaxel)                 | Det berörda verktyget läcker  | Kontakta ett Braun Service Center för byte   |



# Suomi

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

## Ennen käyttöä

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

### Varoitus



Terät ovat erittäin teräviä! Käsittele teriä erittäin varovaisesti välttyäksesi vammoilta.

- Ole varovainen käsitellessäsi teräviä teriä, tyhjentäessäsi kulhoa ja puhdistaussasi tuotetta.
- Tätä laitetta saa käyttää myös henkilö, jonka fyysinen, aistillinen tai henkinen kyky on alentunut tai jolla on vain vähäistä kokemusta tai tietämystä laitteen käytöstä, jos hänen toimintaansa valvotaan tai hänelle annetaan ohjeet laitteen turvallisesta käytöstä ja jos hän ymmärtää käyttöön liittyvät vaaratilanteet.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Tämä laite ei sovellu lasten käyttöön.
- Lapset eivät saa koskea laitteeseen ja sen virtajohtoon.
- Lapset eivät myöskään saa puhdistaa ja huoltaa laitetta ilman valvontaa.
- Sammuta laite tai irrota pistoke seinästä aina kun sitä ei käytetä, sekä ennen kokoamista, purkamista, puhdistusta tai varastoimista.
- Jos virransyöttöjohto vahingoittuu on valmistajan, sen huoltoedustajan tai vastaavasti pätevän henkilön vaihdettava se vaarojen välttämiseksi.
- Tarkista laitteen pohjasta ennen käyttöönottoa, että verkkovirran jännite vastaa laitteeseen merkittyä jännitettä.

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan tavalliseen kotikäyttöön.
- Älä käytä mitään laitteen osaa mikroaaltouunissa.
- Puhdista kaikki osat ennen ensimmäistä käyttökertaa tai tarpeen vaatiessa Hoito ja puhdistus -luvun ohjeiden mukaisesti.
- Lopeta laitteen käyttö, jos se vahingoittuu.
- Jos laite putoaa nesteeseen, irrota se pistorasiasta ennen kuin kurotat nesteeseen.

## Osat ja lisävarusteet

- imode-valitsin
  - suuri nopeus
  - matala nopeus
  - pulssi
- Turvallisuuspainike
- Älynopeuskytkin / nopeudensäätö
- Moottoriosa
- EasyClick Plus -vapautuspainikkeet
- ActiveBlade-varsi
- Kannellinen dekantteri
- Vispiläisävaruste
  - Käyttöpyörästä
  - Vispilä
- Kahvi- ja maustemyllylisävaruste
  - Kansi ja liitin
  - Terä
  - Kulho
  - Lipsumaton alusta / kansi
- 2000 ml:n monitoimiläisävaruste XL
  - Kansi (jossa rattaisto)
  - Moottoriosan kiinnike
  - Painin
  - Täyttöputki
  - Kannen salpa
  - Roiskesuoja
  - Monitoimikoneen kulho
  - Liukumaton kumirengas
  - Pilkkomisterä
  - Pilkkomisterän kansi
  - Taikinatyökalu (FP)
  - Lisävarusteenpidike
    - Viipalointilisävaruste (hieno, karkea)
    - Raastinlisävarusteet (hieno, karkea)
  - Kiekon akseli
- Varastointilinet

# Laitteen käyttäminen

## Älynopeuskytkin nopeudensäätöön

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

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

## Sauvasekoittimen käyttäminen

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

## Päälle kytkeminen (A)

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

- Painamalla kannen hopeanväristä osaa voit valita jonkin kolmesta imode-tilasta (suuri nopeus, matala nopeus, pulssi).
- Näillä kolmella tilalla voit valita, miten ruoka käsitellään. Imode-valitsimen valo palaa valkoisena merkinä valitusta tilasta.
- Suuri nopeus (1a) tarkoittaa täyttä nopeutta. Se on tilan vakioasento.
- Matala nopeus (1b) pienentää nopeutta, vaikka painaisit Smartspeed-kytkimen täysin pohjaan.
- Pulssitilalla (1c) voidaan pilkkoa suurempia ruokakappaleita sekä säätää ruoan hienoutta pilkottaessa. Smartspeed-kytkintä painamalla voit käyttää laitetta lyhyillä tehosykäyksillä.
- Kun olet valinnut tilan, paina turvallisuuspainiketta (2) peukalolla.
- Paina heti älynopeuskytkintä ja säädä nopeus oikeaksi.

**HUOM:** Jos älynopeuskytkintä ei paineta 2 sekunnin kuluessa, laitetta ei voi kytkeä päälle turvallisuusyhteyksistä. 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 | Laitte on käyttövalmis.  |
| Turvapainikkeen valo on sammuksissa    | Laitte on vapautettu (kytkimen vapautuspainiketta on painettu), ja se voidaan kytkeä päälle. |

|  |   |
|--|---|
| Valmiustila 10 minuutin kuluessa. Kaikki valot sammuvat.                       | Laitte aktivoituu, kun painetaan mitä tahansa painiketta  |
| Turvapainikkeen valo Tasaisen punainen, ja kaikki imode-valintavalot vilkkuvat | Laitte on ylikuumentunut Anna laitteen jäähtyä tunnin verran. Se on taas käyttövalmis, kun imode-valintavalto lakkaa vilkkumasta ja turvapainikkeen valo vilkkuu. |

## ActiveBlade-varsi (B)

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

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

Parhaat tulokset saadaan suurimmalla nopeudella.

### Kokoaminen ja käyttö

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

### Varoitus

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

### Esimerkkiresepti: Majoneesi

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

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

## Vispilälisävaruste (B)

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

### Kokoaminen ja käyttö

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

### Parhaat tulokset

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

### Esimerkkiresepti: Kermavaahto

400 ml kylmää kermaa (min. 30 % rasvaa, 4 - 8 °C)

- Aloita matalalla nopeudella (paina kytintä kevyesti) ja lisää nopeutta (lisää painetta kytkimellä) vispauksen aikana.
- Käytä aina tuotetta kylmää kermaa saadaksesi enemmän ja pysyvämpää kermavaahtoa vispatessasi.

## Kahvi- ja maustemyllylisävaruste (C)

Mylly sopii erinomaisesti kaikenlaisten kuivien mausteiden ja muiden aineiden, kuten pippurin, mausteneilikan, chilin, kahvi- ja soijapapujen, riisin, unikonsiementen, sokerin, kuivattujen sardiinien ja katkarapujen, jauhamiseen.

Parhaat tulokset saadaan suurimmalla nopeudella.

### Kokoaminen ja käyttö

- Tarkista, että liukumaton alusta (9d) on kiinni kulhon pohjassa.
- Pitele terää (9b) aina ylemmästä muoviosasta ja käsittele sitä varoen.
- Aseta terä kulhon (9c) keskustapille ja pyöritä sitä hieman siten, että se putoaa alas ja lukittuu paikoilleen.
- Täytä mylly aineksilla ja laita kansi ja liitin (9a) paikoilleen.
- Jauha ainekset vaadittuun karkeuteen.
- Kun olet jauhanut ainekset, irrota pistoke ja paina EasyClick Plus -vapautuspainikkeita irrottaaksesi moottoriosan.
- Nosta kansi ylös. Ota terä ulos ennen kuin tyhjennät kulhon.

### Varoitukset

- Täytä aina vain myllyn sisällä olevaan maksimimerkkiin.
- Käytä vain kuiva-ainesten kanssa.
- Anna mausteiden jäähtyä huoneenlämpöiseksi ennen jauhamista.
- Emme suosittele jauhamaan maissia, saksanpähkinöitä, leivontasuklaata, karamellitankoja tai kovaa juustoa.
- Älä koskaan laita jauhekulhoa mikroaaltouuniin.

Lue käsittelyoppaasta C maksimimäärät ja nopeudet.

Myllyn pisin käyttöaika on 20 sekuntia.

### «hc» Exempel på recept: Sviskon med honung

(som pålägg eller fyllning i pannkakor)

50 g kuivattuja luumuja

75 g juoksevaa hunajaa

70 ml vettä (vanijalla maustettua)

- Häll både sviskon och honung i «hc»-hackskålen.
- Förvara i kylskåp vid 3 °C under 24 timmar.
- Tillsätt 70 ml vatten (med vaniljsmak).
- Försätt att hacka i ytterligare 1,5 sekunder på maxhastighet.

Käytä pilkkomisäläitettä «hc» (lisälaite saatavana Braun asiakaspalvelusta; ei kuitenkaan kaikissa maissa).

## Monitoimilisävaruste XL

Monitoimilisävaruste (10) sopii:

- pannukakkutaikinan pilkkomiseen ja sekoittamiseen;
- enintään 500 g jauhoa sisältävän taikinan vaivaamiseen ja kakkutaikinan valmistukseen (kakkutaikinaa voidaan valmistaa vain malleilla, joissa on taikinatyökälu (10k);
- viipalointi ja raastaminen.

## **Pilkkominen (D)**

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

Lue käsittelyoppaasta D maksimimäärät, suositellut ajat ja nopeudet.

### Ennen käyttöä

- Leikkaa ruoka valmiiksi pieniksi paloiksi pilkkomisen helpottamiseksi.
- Poista luut, jänteet ja rustot lihasta, jotta terät eivät vioitu.
- Poista yrteistä varret ja kuori pähkinät.
- Tarkista, että liukumaton kumirengas (10h) on kiinni kulhon pohjassa.

### Kokoaminen ja käyttö

- Irrota pilkkontaterän kansi (10j) varoen terästä.
- Terä (10i) on erittäin terävä! Pitele sitä aina muoviosasta ja käsittele sitä varoen.
- Aseta terä kulhon (10g) keskitapille. Paina se alas ja kierrä sitä siten, että se lukittuu paikoilleen.
- Täytä kulho aineksilla. Asenna roiskesuoja (10f).
- Laita sitten kansi (10a) paikoilleen siten, että se napsahtaa kiinni.
- Kiinnitä moottoriosia (4) liittimeen (10b).
- Kytke laite pistorasiaan ja aseta painin (10c) täyttöputken (10d).
- Käynnistä laite käyttäaksesi monitoimilisävarustetta. Pitele moottoriosaa käytön aikana yhdellä kädellä ja monitoimikoneen kulhoa toisella.
- Kun olet pilkkonut ainekset, irrota pistoke ja paina EasyClick Plus -vapautuspainikkeita (5) irrottaaksesi moottoriosan.
- Nosta kansi ylös painamalla kannen salpaa (10e).
- Irrota kansi sitten roiskesuojasta.
- Ota terä varoen ulos ennen kuin tyhjennät kulhon. Irrota ja vapauta terä kiertämällä sitä hieman ja vetämällä se sitten irti.

### Varoitus

- Älä pilko monitoimilisävarusteella erittäin kovia ruokia, kuten kuorimattomia pähkinöitä, jääkuutioita, kahvinpapuja, jyviä tai kovia mausteita, kuten muskottipähkinää. Muutoin terät voivat vioittua.
- Älä koskaan laita monitoimikoneen kulhoa mikroaaltouuniin.

Terällä (10i) voi myös sekoittaa pannukakkutaikinaa, jossa on käytetty enintään 500 g jauhoja.

### Esimerkkiresepti: Pannukakkutaikina

750 ml maitoa

500 g vehnä jauhoa

4 kananmuna

- Kaada maito kulhoon, lisää sitten jauhot ja lopuksi kananmunat.
- Sekoita taikina tasaisesti täydellä nopeudella.

Veitsellä ei saa tehdä paksumpaa taikinaa. Käytä paksumpia taikinoita taikinatyökälulla (10k).

## **Taikinatyökälu ja taikinakoukku (D)**

Taikinatyökälu sopii erilaisten taikinoiden, kuten hiiva- tai leivonnaistaikinan, vaivaamiseen ja sekoittamiseen sekä kuohkean taikinan sekoittamiseen.

Lue käsittelyoppaan kohdasta Vaivaaminen D maksimimäärät, suositellut ajat ja nopeudet.

### Kokoaminen ja käyttö

- Aseta taikinatyökälu kulhon (10g) keskitapille. Paina se alas ja kierrä sitä siten, että se lukittuu paikoilleen.
- Täytä kulho taikinalla (enintään 500 g) ja lisää sitten muut ainekset, paitsi nesteet.
- Käynnistä laite maksiminopeudella.
- Lisää nesteet täyttöputken kautta moottorin ollessa käynnissä.  
HUOM: Pisin vaivausaika: 1 minuutti – anna sen jälkeen moottorin jäähtyä 10 minuuttia.

### Esimerkkiresepti: Pizzataikina

500 g vehnä jauhoa

1 tlk suolaa

1 tlk kuivahiivaa

10 rkl oliiviöljyä

300 ml vettä (haaleaa)

- Laita kaikki ainekset vettä lukuunottamatta kulhoon ja aloita vaivaaminen.
- Lisää vesi täyttöputken kautta moottorin käytessä.

### Esimerkkiresepti: Makeat leivonnaiset

500 g vehnä jauhoa

340 g suolatonta voita (kylmää/kovaa, pieninä paloina)

160 g sokeria

2 vaniljasokeri

2 pieni kananmuna

2 ripaus suolaa

- Laita voi ja sokeri kulhoon ja aloita vaivaaminen. Parhaat tulokset saadaan kylmällä voilla.
- Lisää jauho ja muut ainekset.
- Taikinasta tulee liian pehmeää, jos sitä vaivataan liikaa. Lopeta vaivaaminen pian sen jälkeen, kun taikina on muotoutunut palloksi.
- Jäähdytä taikinaa jääkaapissa puoli tuntia ennen leipomista.

### Esimerkkiresepti FPXL: Kakkutaikina

500 g vehnä jauhoa

200 g sokeria

200 g suolatonta voita (kylmää/kovaa, pieninä paloina)

3 kananmuna

1 vaniljasokeri

1 leivin jauhe

200 ml maitoa

- Lisää jauho ja muut ainekset maitoa lukuunottamatta kulhoon ja aloita vaivaaminen.
- Lisää maitoa vähitellen, kunnes saadaan yhdenmukainen massa.

## Viipalointi / pilkkominen (E)

Viipaloi keittämättömät hedelmät ja vihannekset ohuiksi viipaleiksi hienolla tai karkealla viipalointilisävarusteella (i). Käytä esimerkiksi kurkkua, sipulia, sieniä, omenoita, porkkanoita, retiisejä, perunoita, kesäkurpitsaa tai kaalia.

Raasta esimerkiksi omenat, porkkanat, perunat, punajuuret, kaali, kuva juusto (kuten parmesaani) hienolla tai karkealla raastinlisävarusteella (ii).

Lue suositellut nopeudet käsittelyoppaasta E.

## Kokoaminen ja käyttö

- Kurota lisävarusteenpidikkeen (10l) reikiin ja kiinnitä levyn akseli (10m) ja käännä sitä vasemmalle, kunnes se lukittuu..
- Aseta lisävaruste lisävarusteenpidikkeeseen (10l) ja napsauta se paikoilleen ennen kuin aloitat viipaloinnin tai raastamisen. Laita koottu lisävarusteenpidike kulhon keskitapille ja kierrä sitä siten, että se lukittuu paikoilleen.
- Laita roiskesuoja (10f) kulhoon ja aseta kansi (10a) paikoilleen niin, että se napsahtaa kiinni.
- Kiinnitä moottoriosaa liittimeen.
- Kytke laite pistorasiaan ja laita käsiteltävät ainekset täyttöputkeen.
- Ranskalaiset perunat onnistuvat parhaiten, kun laitetaan 3-4 perunaa (koosta riippuen) kannen täyttöputkeen moottorin ollessa sammuksissa.
- Kytke laite päälle. Älä koskaan kurota täyttöputkeen laitteen ollessa päällä. Syötä ainekset aina painamalla painimella.
- Irrota pistoke käytön jälkeen ja paina EasyClick Plus-vapautuspainikkeita irrottaaksesi moottoriosan.
- Nosta kansi ylös painamalla kannen salpaa (10e). Irrota kansi sitten roiskesuojasta.
- Ota lisävarusteenpidike tai ranskalaisten perunoiden leikkuukiekkko varoen ulos, ennen kuin tyhjennät kulhon. Lisävarusteenpidike tai ranskalaisten perunoiden leikkuukiekkko irrotetaan kiertämällä sitä hieman ja nostamalla se ulos kurottamalla sormilla reikiin.
- Lisävaruste irrotetaan ylöntämällä ylöspäin sitä päätä, joka tulee esiin lisävarusteenpidikkeen pohjasta.
- Suurin käsiteltävä määrä noudattaa 5 kertaa täytettyjen kulhojen ohjetta.
- Ennen kun jatkat käsittelyä, anna laitteen jäähtyä 30 minuuttia.

## Hoito ja puhdistus (F)

- Puhdista aina sauvasukoitin ja sopivat lisävarusteet huolella ennen ensimmäistä käyttöä ja jokaisen käyttökerran jälkeen vedellä ja pesuaineella.
- Irrota sauvasukoitin pistorasiasta ennen puhdistamista.
- Älä upota moottoriosaa (4) tai käyttöpyörästä (10a) veteen tai muuhun nesteeseen. Pyyhi puhtaaksi vain kostealla liinalla.
- Kun käytät terää uudelleen, varmista että se on täysin kuiva puhdistuksen jälkeen.
- Varastointiteline voidaan purkaa puhdistuksen tehostamiseksi.
- Kaikki muut osat voidaan pestä tiskikoneessa. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita, jotka voisivat naarmuttaa pintaa.
- Voit irrottaa liukumattoman kumirenkaan kulhon pohjasta voidaksesi puhdistaa sen erityisen hyvin.
- Kun prosessoidaan ruokaa, joka sisältää paljon pigmenttiä (esim. porkkanoita tai kurkimaa), lisävaruste saattaa värittyä. Pyyhi nämä osat vihanneöljyllä ennen puhdistamista.

## Takuu ja huolto

Tarkempia tietoja on erillisessä takuu- ja huoltotehtisessä ja osoitteessa [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com).

Sekä mallin tietoja että näitä käyttöohjeita voidaan muuttaa ilman erillistä ilmoitusta.

Älä hävitä tuotetta kotitalousjätteiden kanssa sen käyttöiän loppua. Hävittäminen tapahtuu Braun-huollossa tai sopivassa keräyspisteessä.



Elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat materiaalit ja tarvikkeet vastaavat Euroopan yhteisön asetuksen 1935/2004 vaatimuksia.



## Vianetsintäopas

| Ongelma   | Mahdolliset syyt   | Ratkaisu  |
|---|--|---|
| Sauvasekoitin ei toimi  | Ei virtaa  | Tarkista, että laite on kytketty pistorasiaan.<br>Tarkista sulake/katkaisin.<br>Jos ei mikään yllä olevista, ota yhteyttä Braunin huoltoon.   |
| Turvapainikkeen valo Tasaisen punainen, ja kaikki imode-valinta-valot vilkkuvat | Laite on ylikuumentunut  | Anna laitteen jäähtyä tunnin verran. Se on taas käyttövalmis, kun imode-valintavalo lakkaa vilkkumasta ja turvapainikkeen valo vilkkuu.   |
| Kantta (jossa on rattaisto) ei voi sulkea täysi                                 | FPXL-kulhon ja kannen (jossa on rattaisto) väliin on jäänyt ruokaa                   | Avaa kansi (jossa on rattaisto) ja poista ruokajäämät   |
|   | Työkalua ei ole asennettu kunnolla FPXL-kulhoon                                      | Käännä työkalua käsin samalla kun painat kevyesti alaspäin, kunnes se lukittuu paikoilleen  |
|   | 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, terä tai kiekon akseli)               | Kyseinen työkalu vuotaa  | Pyydä varaosa Braunin asiakaspalvelusta   |


# Polski

Nasze produkty zostały zaprojektowane tak, aby spełniać najwyższe standardy w zakresie jakości, funkcjonalności i wzornictwa. Mamy nadzieję, że nowy produkt firmy Braun spełni Państwa oczekiwania.

## Przed użyciem

Przed użyciem urządzenia należy dokładnie i w całości przeczytać instrukcję obsługi, a następnie zachować ją na przyszłość. Zdemonstrowuj wszystkie elementy oraz wszystkie etykiety znajdujące się na urządzeniu i usuń je w odpowiedni sposób.



### Uwaga

-  Ostrza są bardzo ostre! Aby uniknąć skaleczeń, obchodź się z nimi niezwykle ostrożnie.
- Należy zachować ostrożność podczas obchodzenia się z ostrzami ostrych krawędziach, opróżniania miski i czyszczenia.
- Urządzenie nie powinno być używane przez osoby o obniżonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej oraz osoby z niewystarczającą wiedzą i doświadczeniem, jeśli nie znajdują się one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo, nie zostały poinstruowane jak bezpiecznie używać urządzenia oraz nie zrozumiały związanych z tym zagrożeń.
- Nie wolno pozwolić, aby dzieci bawiły się tym urządzeniem.
- Urządzenie nie powinno być używane przez dzieci.
- W pobliżu urządzenia oraz jego kabla zasilającego nie mogą przebywać dzieci.
- Czyszczenie oraz należące do użytkownika czynności konserwacyjne nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru osób dorosłych.
- Urządzenie nie może zostać pozostawione bez nadzoru zanim wtyczka

kabla zasilającego nie zostanie wycofana z gniazda sieciowego. Przed przystąpieniem do rozbiierania, składania lub czyszczenia urządzenia lub w przypadku odstawienia go na przechowanie zawsze należy wpiąć wyciągnąć wtyczkę z gniazda sieciowego.

- W przypadku, gdy kabel zasilający jest uszkodzony, wówczas w celu uniknięcia zagrożeń dla użytkownika, kabel ten musi zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis naprawczy producenta lub przez osobę o podobnych kwalifikacjach fachowych.
- Przed podłączeniem urządzenia do gniazda zasilania sprawdź, czy napięcie prądu jest zgodne z napięciem wskazanym na urządzeniu.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym i do obróbki normalnych dla gospodarstw domowych ilości produktów.
- Nie używać żadnych części urządzenia w kuchenkach mikrofalowych.
- Przed pierwszym użyciem lub w razie konieczności należy wyczyścić wszystkie elementy zgodnie z instrukcjami z rozdziału Konserwacja i Czyszczenie.
- Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy zaprzestać jego używania.
- Pokud přístroj spadne do kapaliny, odpojte ho předtím, než sáhnete do kapaliny.

## 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 Akcesorium do młynka do kawy i przypraw
  - a Pokrywa ze sprzęgłem
  - b Ostrze młynka
  - c Misa
  - d Antypoślizgowa baza / pokrywka
- 10 2000 ml końcówka do robota kuchennego XL
  - 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 uchwyt z wkładką
    - (i) wkładka do krojenia w plasterki (na drobno i grubo)
    - (ii) wkładki do szatkowania (na drobno i grubo)
  - m oś tarczy
- 11 Podstawka do przechowywania

- Za pomocą 3 trybów można wybrać, w jaki sposób jedzenie ma być rozdrabniane. Światło przełącznika wyboru imode świeci się na biało w celu zasygnalizowania, jaki tryb wybrano.
- Wysoka prędkość (1a) oznacza pracę z pełną dostępną prędkością. Jest to standardowa pozycja trybu.
- Niska prędkość (1b) zmniejsza prędkość nawet w przypadku pełnego wciśnięcia przełącznika Smartspeed.
- Trybu pulsacyjnego (1c) można używać do rozdzielania większych kawałków produktów albo do kontrolowania rozdrobnienia produktów. W celu uzyskania krótkiego przyrostu mocy należy wcisnąć przełącznik Smartspeed.
- Po wybraniu trybu naciśnij kciukiem przycisk bezpieczeństwa (2).
- Niezwłocznie naciśnij inteligentny przełącznik prędkości i naciskając z odpowiednią siłą ustaw pożądaną prędkość.  
UWAGA: Jeżeli inteligentny przełącznik prędkości nie zostanie naciśnięty w ciągu 2 sekund, to ze względów bezpieczeństwa urządzenie nie będzie mogło być włączone. Światło przycisku bezpieczeństwa zacznie mrugać na czerwono. Aby włączyć urządzenie przejdź do punktu pierwszego.
- Podczas normalnej pracy nie ma konieczności naciskania przycisku bezpieczeństwa.

## 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) umożliwi włączanie urządzenia i kontrolę prędkości jego obrotów przy użyciu jednej ręki.

### Obsługa ręcznego blendera

Pierwsze użycie: Usuń blokadę transportową silnika (4) pociągając za czerwony pasek.

### Włączanie (A)

Urządzenie dostarczane jest z przełącznikiem wyboru imode (1) i przyciskiem bezpieczeństwa (2) do zwalniania przełącznika Smartspeed (3). Aby włączyć urządzenie, proszę postępować zgodnie z poniższą instrukcją:

- Poprzez wciśnięcie srebrnej części na górze można wybrać jeden z 3 trybów imode (wysoka prędkość, niska prędkość, impuls).

| Lampka kontrolna  | Urządzenie / Tryb pracy  |
|---|--|
| Lampka mruga na czerwono  | Urządzenie jest gotowe do użycia.  |
| Światło przycisku bezpieczeństwa miga na czerwono.  | Urządzenie jest gotowe do użycia.  |
| Tryb czuwania po 10 minutach Wszystkie światła wyłączone.   | Po wciśnięciu dowolnego przycisku urządzenie zostaje ponownie aktywowane.  |
| Światło przycisku bezpieczeństwa stale świeci się na czerwono, a światło przełącznika wyboru imode miga | Urządzenie jest przegrzane. Należy odczekać godzinę, aż ostygnie. Jest gotowe do ponownego użycia, gdy światło przełącznika wyboru imode przestanie migać, a zacznie migać światło przycisku bezpieczeństwa. |

### Nasadka ActiveBlade (B)

Ręczny blender wyposażony jest w nasadkę ActiveBlade, która umożliwia wydłużenie ostrza do samego końca nasadki miksującej. Regulacja



położenia ostrza następuje automatycznie, w zależności od siły nacisku podczas miksowania. Funkcja ta jest szczególnie przydatna podczas miksowania twardych produktów takich jak surowe owoce i warzywa.

Rozwiązanie to doskonale sprawdza się także podczas przygotowywania dipów, sosów, dresingów do sałatek, zup, pokarmów dla dzieci a także drinków i koktajli mlecznych.

Aby uzyskać najlepszy efekt miksowania urządzenie należy ustawić na najwyższe obroty.

#### Montaż i obsługa

- Wprowadź końcówkę nasadki ActiveBlade (6) do silnika, aż do zaskoczenia blokady (kliknięcia).
- Umieść nasadkę miksującą ActiveBlade wewnątrz produktów, które mają być zmiksowane. Włącz urządzenie w sposób opisany powyżej.
- Miksuj składniki poruszając delikatnie końcówką w górę i w dół, aż do uzyskania wymaganej konsystencji produktów. Wysokość położenia ostrza w nasadce miksującej ActiveBlade zmienia się w zależności od przyłożonej siły nacisku.
- Po użyciu odłącz blender od źródła zasilania i naciśnij przyciski blokady EasyClick Plus (5), aby odłączyć nasadkę ActiveBlade.

#### Uwaga

- Płyn lub miksowane składniki nie powinny przekraczać poziomu zielonej linii znajdującej się na nasadce miksującej.
- W przypadku używania urządzenia do przecierania gorącej żywności w rondlu lub garnku należy w pierwszej kolejności wyłączyć palnik kuchenki i sprawdzić czy płyn przestał się gotować. Aby uniknąć ryzyka poparzenia należy odczekać do momentu lekkiego schłodzenia się potrawy.
- Nie należy pozostawiać nieużywanego blendera w gorącym naczyniu lub na kuchence.
- Nie należy skrobać nasadką ActiveBlade po spodzie naczynia.
- Urządzenie nie powinno działać w trybie pracy ciągłej dłużej niż 2 minuty.
- Przed ponowną pracą pozostaw urządzenie do ostygnięcia przez 5 minuty.

#### Przykładowy przepis: Majonez

250 g oleju (np. oleju słonecznikowego)  
1 jajko i 1 dodatkowe żółtko jajka  
1-2 łyżeczki octu  
sól i pieprz do smaku

- Umieść wszystkie składniki (o temperaturze pokojowej) w wysokim naczyniu w kolejności jak wyżej.
- Umieść nasadkę miksującą blendera na spodzie naczynia. Miksuj z prędkością Turbo, aż rozpocznie się proces emulgacji oleju.

- Przy włączonym blenderze powoli poruszaj nasadką miksującą w górę i w dół mieszanki w celu zebrania resztek oleju.  
UWAGA: Czas przygotowania: majonez sałatkowy ok. 1 minuty, gęsty majonez około 2 minut (np. do dipów).

## **Kończówka do trzepania (B)**

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

#### Montaż i obsługa

- Podłącz trzepaczkę (8b) do przekładni (8a).
- Ustaw w jednej linii silnik i trzepaczkę i przyciśnij do siebie oba elementy, aż do zaskoczenia blokady (kliknięcia).
- Po użyciu odłącz urządzenie od źródła zasilania i naciśnij przyciski zwalniania blokady EasyClick Plus, aby odłączyć korpus silnika. Następnie wyciągnij trzepaczkę z przekładni.
- Urządzenie nie powinno działać w trybie pracy ciągłej dłużej niż 3 minuty.
- Przed ponowną pracą pozostaw urządzenie do ostygnięcia przez 3 minuty.

#### Wskazówki dla uzyskania najlepszych efektów

- Obracaj trzepaczką w prawo, trzymając ją pod niewielkim kątem.
- Aby uniknąć rozpryskiwania rozpocznij ubijanie z niewielką prędkością i ubijaj produkty w głębokim naczyniu.
- W pierwszej kolejności umieść trzepaczkę w misie, a następnie włącz urządzenie.
- Przed rozpoczęciem ubijania jajek upewnij się, czy trzepaczka i misa do mieszania są czyste i pozbawione tłuszczu. Ubijaj jednocześnie nie więcej niż 4 jajka.

#### Przykładowy przepis: Bita śmietana

400 ml schłodzonej śmietany (min. 30% zawartości tłuszczu, temp. 4 - 8 °C)

- Rozpocznij ubijanie z niewielką prędkością (naciskając lekko przełącznik), a następnie zwiększ prędkość ubijania (naciskając mocniej przełącznik).
- Aby uzyskać lepszy efekt ubijania zawsze używaj świeżej, schłodzonej śmietany.

## **Aksesorium do młynka do kawy i przypraw (C)**

Młynek idealnie nadaje się do mielenia wszelkich suchych przypraw i innych produktów, takich jak pieprz, goździki, chili, kawa, soja, mak, cukier, suszone sardynki i krewetki.

Aby uzyskać najlepszy efekt, urządzenie należy ustawić na najwyższe obroty.

## Montaż i obsługa

- Sprawdź, czy na spodzie miski znajduje się antypoślizgowa baza z gumy (9d).
- Zawsze chwytaj ostrze młynka (9b) za plastikową część znajdującą się u góry i obchodź się z nim ostrożnie.
- Umieść ostrze na środkowym trzpieniu młynka do mielenia (9c) i dociśnij je do dołu, by zablokowało się we właściwym miejscu.
- Napełnij młynek produktami i nałóż pokrywę ze sprzęgłem (9a).
- Zmiel produkty do pożądanego konsystencji.
- Po zakończeniu mielenia odłącz urządzenie od zasilania, a następnie naciśnij przyciski blokady EasyClick Plus, aby odłączyć silnik.
- Zdejmij pokrywę. Wyjmij ostrze i opróżnij misę.

## Uwaga

- Nigdy nie przekraczaj maksymalnego poziomu napełnienia młynka.
- Używaj tylko do suchych produktów.
- Przed zmieleniem odczekaj, aż przyprawy ostygną do temperatury pokojowej.
- Nie zaleca się mielenia kukurydzy, orzechów włoskich, czekolady do wypieków, cukru kandyzowanego i twardego sera.
- Nie wolno podgrzewać miski młynka w kuchenke mikrofalowej.

Informacje dotyczące maksymalnej ilości i prędkości zawarte są w instrukcji obróbki C.

Maksymalny czas pracy młynka wynosi 20 sekund.

## «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.
- Dodać 70 ml wody (z aromatem waniliowym).
- Siekaj przez następne 1,5 sekundy przy maksymalnej prędkości.

Użyj końcówki do rozdrabniania «hc» (opcjonalna końcówka dostępna w centrum serwisowym firmy Braun, jednak nie we wszystkich krajach).

## **Końcówka do robota kuchennego XL**

Osprzęt do robota kuchennego (10) 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 (10k);

- krojenie w plasterki i szatkowanie.

## **Siekanie (D)**

Ostrze (10i) przeznaczone jest do siekania mięsa, twardego sera, cebuli, przypraw, czosnku, warzyw, chleba, krakersów i orzechów.

Informacje dotyczące maksymalnej masy, zalecanych czasów i prędkości zawarte są w instrukcji obróbki D.

## Przed użyciem

- Pokrój produkty na małe kawałki, aby ułatwić siekanie.
- Usuń z mięsa kości, ścięgna i chrząstki, aby zapobiec uszkodzeniu ostrzy.
- Usuń łodygi z przypraw ziołowych i łupiny z orzechów.
- Sprawdź, czy antypoślizgowy pierścień gumowy (10h) znajduje się na spodzie miski robota kuchennego.

## Montaż i obsługa

- Ostrożnie usuń osłonę ostrza siekacza (10j) z ostrza.
- Ostrze (10i) jest bardzo ostre! Chwytaj ostrze za plastikową część znajdującą się u góry i obchodź się z nim ostrożnie.
- Umieść ostrze na środkowym trzpieniu miski (10g). Naciśnij ostrze i obróć je, aż do momentu zaskoczenia blokady.
- Napełnij misę składnikami. Włóż osłonę chroniącą ścianę przed zachlapaniem (10f).
- Następnie umieść pokrywę (10a), aż zablokuje się i będzie słyszalne kliknięcie.
- Włóż silnik (4) do sprzęgła (10b), aż do momentu zaskoczenia blokady.
- Podłącz urządzenie do źródła zasilania i włóż popychacz (10c) do otworu do napełniania (10d).
- Aby użyć robota należy włączyć urządzenie. Podczas obróbki produktów trzymaj jedną ręką korpus silnika, a drugą misę robota.
- Po zakończeniu siekania odłącz urządzenie od źródła zasilania, a następnie naciśnij przyciski zwalniania blokady EasyClick Plus (5), aby odłączyć korpus silnika.
- Wciśnij zatrzask pokrywę (10e), aby ją podnieść. Następnie oddziel pokrywę od osłony chroniącej ścianę przed zachlapaniem.
- Ostrożnie wyjmij ostrze i opróżnij misę ze składników. Aby odblokować i usunąć ostrze przekręć je delikatnie, a następnie pociągnij.

## Uwaga

- Nie używaj końcówki robota do siekania bardzo twardych produktów takich jak niełuskane orzechy, kostki lodu, ziarna kawy, ziarna zbóż lub twardych przypraw np. gałka muszkatołowa. Obróbka takich produktów może doprowadzić do uszkodzenia ostrzy.

- Nie wolno podgrzewać miski robota w kuchence mikrofalowej.

Używając ostrza (10i), można także miksować ciasto na naleśniki wykonane z użyciem maks. 500 g mąki.

#### Przykładowy przepis: Ciasto naleśnikowe

750 ml mleka

500 g mąki

4 jajka

- Wejź mleko do miski, wsyp mąki i dodaj jajek.
- Miksuj produkty z maksymalną prędkością do uzyskania jednolitej konsystencji.

Nie wolno przygotowywać cięższych ciast z użyciem noża. W przypadku cięższych ciast należy skorzystać z narzędzia do ciasta (10k).

#### **Narzędzie do ciasta (D)**

Narzędzie do ciasta świetnie nadaje się do ugniatania i mieszania różnych ciast, takich jak ciasto drożdżowe lub ciasto na placki oraz mieszania ciasta na biszkopt.

Informacje dotyczące maksymalnej masy, zalecanych czasów i prędkości zawarte są w instrukcji ugniatania D.

#### Montaż i obsługa

- Umieść narzędzie do ciasta do wyrabiania ciasta na środkowym trzpieniu miski (10g). Naciśnij i obróć go, aż do momentu zaskoczenia blokady.
  - Napełnij misę mąką (maksymalnie 500 g), a następnie dodaj kolejne składniki z wyłączeniem płynów.
  - Włącz urządzenie na maksymalną prędkość.
  - Płyn dodawaj poprzez otwór do napełniania podczas pracy silnika.
- UWAGA: Maksymalny czas wyrabiania ciasta: 1 minuta - po tym czasie wyłącz silnik na 10 minut w celu jego schłodzenia.

#### Przykładowy przepis: Ciasto do pizzy

500 g mąki

1 łyżki stołowej soli

1 łyżki stołowej wysuszonych drożdży

10 łyżek stołowych oliwy z oliwek

300 ml wody (letniej)

- Włóż wszystkie składniki, z wyjątkiem wody, do miski i rozpocznij wyrabianie ciasta.
- Przy uruchomionym silniku dodaj wodę poprzez otwór do napełniania.

#### Przykładowy przepis: Słodkie ciasto

500 g czystej mąki

340 g niesolonego masła (zimne i twarde, małe kawałki)

160 g cukru

2 cukier waniliowy

2 małe jajko

2 szczypta soli

- Włóż masło i cukier do miski i rozpocznij

wyrabianie. Dla lepszego efektu użyj zimnego masła.

- Dodaj mąkę i pozostałe składniki.
- Przy zbyt długim wyrabianiu ciasto będzie zbyt miękkie. Zakończ wyrabianie ciasta po uformowaniu się kuli.
- Przed przystąpieniem do kolejnych czynności włóż ciasto do lodówki na pół godziny.

#### Przykładowy przepis FPXL: Ciasto na wypieki

500 g czystej mąki

200 g cukru

200 g niesolonego masła (zimne i twarde, małe kawałki)

3 jajka

1 cukier waniliowy

1 opakowanie proszku do pieczenia

200 ml mleka

- Wsyp mąkę do miski i włóż do niej wszystkie pozostałe składniki (oprócz mleka) oraz rozpocznij wyrabianie.
- Podczas pracy urządzenia stopniowo dolewaj mleka aż do ukształtowania się jednolitej masy.

#### **Krojenie w plasterki (E)**

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, twarde ser (np. parmezan) używaj wkładek do szatkowania na drobno i grubo (ii).

Informacje dotyczące zalecanych prędkości zawarte są w instrukcji obróbki E.

#### Montaż i obsługa

- Sięgnij do otworów uchwytu z wkładką (10i), aby podłączyć oś tarczy (10m) i obróć w lewo aż do zablokowania.
- W celu pokrojenia produktów w plasterki i poszatkowania włóż odpowiednią wkładkę w specjalny uchwyt wkładki (10i) i zablokuj ją w danym położeniu. Umieść uchwyt z wkładką na środkowym trzpieniu miski i przekręć w celu zablokowania we właściwym miejscu.
- Włóż osłonę chroniącą ścianę przed zachlapaniem (10f) do miski i nałóż pokrywkę (10a) aż się zablokuje i usłyszysz kliknięcie.
- Włóż silnik do sprężyna, aż do momentu zaskoczenia blokady.
- Podłącz urządzenie do źródła zasilania i włóż produkty do otworu do napełniania.
- Dla uzyskania najlepszego efektu produkcji frytek przy wyłączonym silniku umieść 3-4 ziemniaki (w zależności od rozmiaru) w otworze do napełniania w pokrywie.
- Włącz urządzenie w celu rozpoczęcia obróbki. W żadnym wypadku nie wolno sięgać do wnętrza

otworu do napełniania przy włączonym silniku. Do wprowadzania produktów zawsze używaj popychacza.

- Po użyciu odłącz urządzenie od źródła zasilania i naciśnij przyciski zwalniania blokady EasyClick Plus, aby odłączyć korpus silnika.
- Wciśnij zatrzask pokrywy (10e), aby ją podnieść. Następnie oddziel pokrywę od osłony chroniącej ścianę przed zachlapaniem.
- Ostrożnie wyjmij uchwyt z wkładką lub tarczę do frytek, a następnie opróżnij misę z zawartością. Aby usunąć uchwyt z wkładką lub tarczę do frytek, lekko obróć, a następnie zdejmij, sięgając do otworów palcami.
- W celu wyjęcia wkładki z uchwytu naciśnij do góry koniec wkładki, który wystaje u spodu uchwytu wkładki.
- Maksymalna ilość rozdrabnianego jedzenia, rysunek w wytycznych, 5 x napełniona misa.
- Przed dalszą pracą pozostaw urządzenie do ostygnięcia na 30 minut.

## Konserwacja i czyszczenie (F)

- Blender ręczny oraz jego akcesoria umyj po pierwszym użyciu i każdym kolejnym wodą i detergentem.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia odłącz blender od źródła zasilania.
- Nie dopuszczaj do zamoczenia silnika (4) i przekładni (10a) wodą lub innym płynem. Urządzenie należy czyścić tylko przy użyciu wilgotnej szmatki.
- Przed ponownym użyciem ostrza młynka po czyszczeniu zadбай, by było całkowicie wysuszone.
- Aby ułatwić sobie czyszczenie sprzętu, można odłączyć podstawkę do przechowywania.

- Wszystkie pozostałe części można myć w zmywarce. Nie używaj środków do szorowania, gdyż może to prowadzić do zarysowania powierzchni.
- W celu wykonania kompletnego czyszczenia należy zdjąć antypoślizgowy pierścień gumowy.
- Podczas obróbki produktów o wysokiej zawartości pigmentu (np. marchewek lub kurkumy) może dojść do przebarwienia osprzętu. Przed umyciem należy takie części przetrzeć olejem jadalnym.

## Gwarancja i serwis

W celu uzyskania szczegółowych informacji zapoznaj się z treścią oddzielnej broszury dotyczącej gwarancji i serwisu lub odwiedź witrynę [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com).

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzania zmian w specyfikacji technicznej produktu oraz w instrukcji obsługi urządzenia bez wcześniejszego powiadomienia.

Zużytego urządzenia nie wolno łączyć i wyrzucać wraz z odpadami komunalnymi. Zużyte urządzenie należy przekazać do odpowiedniego punktu zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.



Materiały i przedmioty przeznaczone do kontaktu z artykułami spożywczymi są zgodne ze wskazaniami Rozporządzenia Komisji Europejskiej 1935/2004.



## Rozwiązywanie problemów

| Problem   | Możliwe przyczyny   | Rozwiązanie  |
|---|---|--|
| Blender nie działa  | Brak zasilania.   | Sprawdzić, czy urządzenie jest podłączone do zasilania.<br>Sprawdzić bezpiecznik / wyłącznik obwodu w domowej instalacji elektrycznej.<br>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.  |
|   | 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, ostrze lub oś tarczy)                                    | Nieszczelność określonego narzędzia   | Skontaktuj się z centrum serwisowym firmy Braun w celu dokonania wymiany.  |


# Český

Naše výrobky jsou navrženy tak, aby splňovaly nejvyšší standardy kvality, funkčnosti a designu. Doufáme, že budete mít ze svého nového přístroje Braun radost.

## Před použitím



Před použitím přístroje si pečlivě a kompletně přečtete pokyny pro uživatele a uschovejte je pro příští potřebu. Odstraňte všechny obaly a štítky a náležitě je zlikvidujte.

### Pozor

-  Nože jsou velmi ostré! Abyste předešli poranění, zacházejte s noži velmi opatrně.
- Při manipulaci s ostrými řezacími noži, při vyprazdňování nádoby a během čištění je třeba dávat pozor.
- Osoby se sníženými fyzickými, sensorickými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí mohou používat tento přístroj pouze pod dozorem nebo po instrukcích týkajících se bezpečného používání přístroje, a pokud rozumí souvisejícím rizikům.
- S přístrojem si děti nesmějí hrát.
- Tento přístroj nesmějí používat děti.
- Děti by se měly udržovat v dostatečné vzdálenosti od přístroje a jeho přívodní šňůry.
- Čištění a uživatelskou údržbu by děti neměly provádět bez dozoru.
- Spotřebič vypněte nebo vytáhněte šňůru ze zásuvky vždy, když je ponechán bez dozoru a před sestavováním, rozebíráním, čištěním nebo uskladněním.
- Je-li přívodní šňůra poškozená, musí ji vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo nebezpečí.
- Před připojením k elektrické zásuvce zkontrolujte, zda napětí v elektrické síti odpovídá napětí uvedenému na přístroji.

- Tento přístroj je konstruován pouze pro používání v domácnosti a pro zpracovávání množství normálních v domácnosti.
- Nepoužívejte žádný díl v mikro-vlnné troubě.
- Očistěte před prvním použitím nebo podle potřeby všechny díly podle pokynů v části Péče a čištění.
- Nepoužívejte přístroj, pokud je poškozený.
- Pokud přístroj spadne do kapaliny, odpojte ho předtím, než sáhnete do kapaliny.

## 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 Hřidel ActiveBlade
- 7 Pohár s víčkem
- 8 Šlehačí příslušenství
  - a Převodovka
  - b Metla
- 9 Příslušenství mlýnek na kávu a koření
  - a Víko se spojovacím dílem
  - b Nůž mlýnku
  - c Nádoba
  - d Protiskluzový podklad / víko
- 10 2000 ml příslušenství robota XL
  - 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 Držák vložky
    - (i) Krájecí vložka (jemná, hrubá)
    - (i) Strouhací vložky (jemná, hrubá)
  - m Osa kotouče
- 11 Stožan pro uložení

# Jak používat přístroj

## Spínač Smartspeed pro variabilní rychlosti

Jedno stisknutí, všechny rychlosti. Čím více stisknete, tím vyšší je rychlost. Čím vyšší je rychlost, tím rychlejší a jemnější jsou výsledky mixování a sekání.

Obsluha jednou rukou: spínač Smartspeed (3) umožňuje zapnout přístroj a ovládat rychlost jednou rukou.

### Obsluha ručního mixéru

První použití: Odstraňte přepravní pojistku z části motoru (4) zatažením za červený pásek.

## Zapnutí (A)

Přístroj se dodává s voličem imode (1) a bezpečnostním tlačítkem (2) pro uvolnění regulátoru Smartspeed (3). Řiďte se pokyny ke spuštění přístroje:

- Stisknutím stříbrné části nahoře můžete zvolit jeden ze 3 různých režimů imode (vysoká rychlost, nízká rychlost, pulzování).
- Pomocí 3 režimů se můžete rozhodnout, jak zpracovávat potraviny. Světlo voliče imode svítí bíle ke zobrazení zvoleného režimu.
- Vysoká rychlost (1a) vám dává k dispozici plnou rychlost. Je to standardní poloha režimu.
- Nízká rychlost (1b) snižuje rychlost, dokonce i když úplně tisknete regulátor Smartspeed.
- Pulzní režim (1c) lze použít k rozmixování větších kousků potravin nebo k uhlídání struktury potravin při sekání. Stiskněte regulátor Smartspeed pro krátká vyvinutí síly.
- Po zvolení režimu stiskněte palcem bezpečnostní tlačítko (2).
- Bezprostředně stiskněte spínač Smartspeed a nastavte požadovanou rychlost.  
POZNÁMKA: Nestiskne-li se spínač Smartspeed do 2 sekund, nelze přístroj z bezpečnostních důvodů zapnout. Světlo bezpečnostního tlačítka bude blikat červeně. Pro zapnutí přístroje začněte znovu prvním krokem.
- Během provozu nemusíte držet bezpečnostní tlačítko stisknuté.

| Kontrolka  | Přístroj / provozní stav   |
|--|--|
| Světlo bezpečnostního tlačítka Blikající červená | Přístroj je připravený k použití.  |
| Světlo bezpečnostního tlačítka Vyp               | Přístroj je uvolněný (uvolňovací tlačítko spínače je stisknuté) a lze jej zapnout. |

|   |   |
|---|---|
| Režim Standby po 10 minutách. Všechna světla se vypnou.                               | Přístroj je opět aktivní po stisknutí nějakého tlačítka.  |
| Světlo bezpečnostního tlačítka trvale červená a blikající všechna světla voliče imode | Přístroj je přehřátý. Nechte přístroj jednu hodinu vychladnout. Přístroj je opět připravený k použití, když přestane blikat světlo voliče imode a bliká světlo bezpečnostního tlačítka. |

## Hřídel ActiveBlade (B)

Ruční mixér je opatřený hřídelem ActiveBlade, který umožňuje vysunout nůž do spodní části zvonu. Nastavení se provádí automaticky tlakem potřebným při mixování, hodí se zvláště k mixování tvrdých potravin, např. syrového ovoce a zeleniny.

Rovněž se skvěle hodí k přípravě dipů, omáček, salátových dresinků, polévek, kojenecké stravy a také nápojů, smoothies a mléčných koktejlů.

Pro nejlepší výsledky používejte nejvyšší rychlost.

### Sestavení a obsluha

- Připevněte hřídel ActiveBlade (6) k části motoru tak, aby zaklapl.
- Umístěte hřídel ActiveBlade do směsi, která se má mixovat. Poté zapněte přístroj podle výše uvedeného popisu.
- Rozmixujte přísady do požadované konzistence jemnými pohyby nahoru a dolů. V závislosti na působícím tlaku se hřídel ActiveBlade stlačí a nůž se vysune.
- Po použití odpojte ruční mixér od sítě a stiskněte uvolňovací tlačítko EasyClick Plus (5) pro sejmutí hřídele ActiveBlade.

### Pozor

- Nenechte tekutiny nebo přísady přesáhnout zelenou rysku mixovacího hřídele.
- Při použití přístroje k přípravě pyré z horkých potravin v pánvi nebo hrnci sejměte pánev nebo hrnec z tepelného zdroje a ujistěte se, že tekutina nevěř. Nechte horké potraviny trochu vychladnout, abyste zabránili riziku opaření.
- Nenechte ruční mixér usazený v horkém hrnci na panelu sporáku, když jej nepoužíváte.
- Neoškrabujte hřídel ActiveBlade o spodek pánvi a hrnců.
- Nepracujte nepřetržitě déle než 2 minuty.
- Před pokračováním ve zpracovávání nechte přístroj 5 minuty vychladnout.

### Příklad receptu: Majonéza

250 g oleje (např. slunečnicový olej)  
1 vejce a 1 vaječný žloutek navíc  
1–2 polévková lžíce octa  
sůl a pepř pro ochucení

- Vložte všechny přísady (při pokojové teplotě) do poháru ve výše uvedeném pořadí.
  - Vložte ruční mixér na dno poháru. Mixujte rychlostí Turbo, dokud olej nezačne emulgovat.
  - Se stále běžícím ručním mixérem pomalu zvedněte hřídel ke hladině směsi a zpět dolů pro zapracování zbytku oleje.
- POZNÁMKA: Doba zpracování: přibl. 1 minuta pro saláty a až 2 minuty pro hustší majonézu (např. pro namáčení).

## Šlehací příslušenství (B)

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

### Sestavení a obsluha

- Připevněte metlu (8b) k převodovce (8a).
- Zarovnejte těleso motoru se sestaveným nástavcem a zatlačte díly do sebe tak, aby zaklaply.
- Po použití odpojte přístroj od sítě a stiskněte uvolňovací tlačítka EasyClick Plus pro sejmutí části motoru. Poté vytáhněte metlu z převodovky.
- Nepracujte nepřetržitě déle než 3 minuty.
- Před pokračováním ve zpracovávání nechte přístroj 3 minuty vychladnout.

### Rady pro co nejlepší výsledek

- Pohybujte metlou ve směru hodinových ručiček a držte ji v lehkém náklonu.
- Pro zabránění rozstříku začněte pomalu a používejte šlehací nástavec v hlubokých nádobách nebo hrncích.
- Vložte metlu do nádoby a teprve poté zapněte přístroj.
- Před šleháním vaječných bílků se vždy ujistěte, že jsou metla a mísicí nádoba zcela čisté a prosté tuku. Šlehejte maximálně 4 vaječné bílky.

### Příklad receptu: Šlehačka

400 ml chlazené smetany (min. 30% obsah tuku, 4 - 8 °C)

- Začněte nízkou rychlostí (lehký tlak na spínač) a zvyšujte rychlost (větší tlak na spínač) během šlehání.
- Vždy používejte čerstvou chlazenou smetanu pro dosažení většího a stabilnějšího objemu při šlehání.

## Příslušenství mlýnek na kávu a koření (C)

Mlýnek je perfektně vhodný k mletí jakéhokoli druhu sušeného koření nebo jiných ingrediencí, jako je pepř, hřebíček, chili, kávová zrna nebo sojové boby, rýže, semínka vličho máku, cukr, sušené sardinky a garnáti.

Pro nejkvalitnější výsledky používejte nejvyšší rychlost.

### Sestavení a obsluha

- Ujistěte se, že je protiskluzový pryžový kroužek (9d) připevněn na spodku nádoby.
- Držte nůž mlýnku (9b) vždy za horní plastovou část a zacházejte s ním opatrně.
- Umístěte nůž na středový kolík nádoby na mletí (9c) a lehce ji otáčejte tak, aby klesla dolů a zapadla na místo.
- Naplňte mlýnek ingrediencemi a přiložte víko se spojovacím dílem (9a).
- Melte ingredience až do požadované konzistence.
- Po dokončení mletí odpojte přístroj od sítě a stiskněte uvolňovací tlačítka EasyClick pro sejmutí dílu motoru.
- Zvedněte víko. Před vysypáním obsahu mlecí nádoby vyjměte nůž.

### Pozor

- Vždy naplňujte mlýnek uvnitř až po čárku max.
- Smí být používán pouze pro suché ingredience.
- Před mletím nechte koření vychladnout na pokojovou teplotu.
- Není určen k mletí obilí, vlašských ořechů, čokolády na pečení, cukrkanđu a tvrdého sýra.
- Nikdy nedávejte mlecí nádobu do mikrovlnné trouby.

Viz průvodce zpracováním C ohledně maximálních množství a rychlosti.

Maximální doba provozu pro mlýnek je 20 sekund.

«hc» Przykładowy przepis: Suszone śliwki z miodem (jako nadzienie do naleśników lub pasta)

50 g švestek

75 g krémového medu

70 ml vody (ochucené vanilkou)

- Naplňte sekací nádobu «hc» švestkami a krémovým medem.
- Uložte při teplotě 3 °C v ledničce na dobu 24 hodin.
- Přidejte 70 ml vody (ochucené vanilkou).
- Pokračujte v sekání dalších 1,5 sekundy při maximální rychlosti.

Používejte příslušenství na sekání «hc» (volitelné příslušenství je k dispozici v servisním středisku Braun; avšak ne v každé zemi).

## Příslušenství kuchyňského robota XL

Příslušenství kuchyňského robota (10) 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 (10k);
- krájení a strouhání.



## **Sekání (D)**

Nožem (10i) můžete sekát maso, tvrdý sýr, cibuli, byliny, česnek, zeleninu, chléb, suchary a ořechy.

Viz průvodce zpracováním D ohledně maximálních množství, doporučených dob a rychlostí.

### Před použitím

- Pro snadnější sekání nakrájejte potraviny na malé kousky.
- Odstraňte kosti, chrupavky, šlachy a krupky z masa, aby se nepoškodily nože.
- Odstraňte stonky bylin a ořechové skořápky.
- Ujistěte se, že je protiskluzový pryžový kroužek (10h) připevněný na spodku nádoby robota.

### Sestavení a obsluha

- Opatrně sejměte kryt ze sekacího nože (10j).
- Nůž (10i) je velmi ostrý! Držte jej vždy za horní plastovou část a zacházejte s ním opatrně.
- Umístěte nůž na středový kolík nádoby (10g). Stlačte jej dolů a otočte tak, aby se zajistil na místě.
- Naplňte nádobu potravinami. Nasad'te kryt proti ostříku (10f).
- Potom nasad'te víko (10a), které má slyšitelně zaklapnout.
- Vložte část motoru (4) do spojky (10b) tak, aby zaklapla.
- Zapojte přístroj do sítě a vložte posunovač (10c) do plnicí trubice (10d).
- Pro provoz kuchyňského robota přístroj zapněte. Během zpracovávání držte část motoru jednou rukou a nádobu robota za rukojeť.
- Po dokončení sekání odpojte přístroj od sítě a stiskněte uvolňovací tlačítka EasyClick Plus (5) pro sejmutí části motoru.
- Stiskněte západku víka (10e) k nadzvednutí víka. Potom sejměte víko z krytu proti ostříku.
- Před vysypáním obsahu nádoby opatrně vyjměte nůž. Pro vyjmutí a odjištění nůž lehce otočte a poté jej vytáhněte.

### Pozor

- Nepoužívejte příslušenství kuchyňského robota k sekání nadměrně tvrdých potravin, například nevylopaných ořechů, ledových kostek, kávových zrn, zrn nebo tvrdého koření, např. muškátového ořechu. Zpracovávání těchto potravin by mohlo poškodit nože.
- Nikdy nedávejte nádobu robota do mikrovlnné trouby.

Nožem (10i) můžete také mísit palačinkové těsto až z 500 g mouky.

### Příklad receptu: Palačinkové těsto

750 ml mléka

500 g hladké mouky

4 vejce

- Nalijte mléko do nádoby a poté přidejte mouku a nakonec vejce.

- Míchejte těsto plnou rychlostí, dokud nebude hladké.

Těžší těsta nebo hnětená těsta nelze s nožem připravovat. Pro těžší těsta nebo hnětená těsta použijte nástavec k hnětení těsta (10k).

## **Nástavec k hnětení těsta (D)**

Nástavec k hnětení těsta je ideální k hnětení a mísení různých těst, např. kynutého nebo pečivového a k mísení třených těst.

Viz průvodce zpracováním - hnětení D ohledně maximálních množství, doporučených dob a rychlostí.

### Sestavení a obsluha

- Umístěte nástavec k hnětení těsta na středový kolík nádoby (10g). Stlačte jej dolů a otočte tak, aby se zajistil na místě.
- Naplňte do nádoby mouku (max. 500 g), poté přidejte ostatní přísady kromě tekutin.
- Zapněte přístroj na maximální rychlost.
- Přidejte tekutiny skrz plnicí trubici za běhu motoru. **POZNÁMKA:** Maximální doba hnětení: 1 minuta – poté nechte motor 10 minut vychladnout.

### Příklad receptu: Těsto na pizzu

500 g hladké mouky

1 čajové lžičky soli

1 čajové lžičky sušeného droždí

10 polévkových lžic olivového oleje

300 ml vody (vlažné)

- Vložte všechny přísady kromě vody do nádoby a začněte s hnětením.
- Přidejte vodu skrz plnicí trubici za běhu motoru.

### Příklad receptu: Sladké pečivo

500 g hladké mouky

340 g nesoleného másla (studené/tvrdé, malé kousky)

160 g cukru

2 vanilkového cukru

2 malé vejce

2 špetku soli

- Vložte máslo a cukr do nádoby a začněte s hnětením. Pro dobrý výsledek použijte studené máslo.
- Přidejte mouku a zbytek přísad.
- Nadměrným hnětením se těsto stane příliš měkkým. Zastavte hnětení krátce poté, co těsto vytvořilo kouli.
- Zchlad'te těsto v ledničce půl hodiny před zpracováním.

### Příklad receptu FPXL: Koláčové těsto

500 g hladké mouky

200 g cukru

200 g nesoleného másla (studené/tvrdé, malé kousky)

3 vejce

1 vanilkového cukru

1 prášek do pečiva

200 ml mléka

- Do nádoby dejte mouku a všechny ostatní přísady kromě mléka a začněte s hnětením.
- Postupně přidávejte mléko během hnětení, až se vytvoří rovnoměrná hmota.

### Krájení / strouhání (E)

Použijte jemné a hrubé krájecí vložky (i) pro nakrájení syrového ovoce a zeleniny na jemné, tenké kousky; např. okurky, cibule, houby, jablka, mrkve, fedičky, brambory, cukety a zelí.

Použijte jemné a hrubé strouhací vložky (ii) ke strouhání potravin jako jablek, mrkví, brambor, řepy, zelí, tvrdého syra (jako parmezán).

Viz průvodce zpracováním G ohledně doporučených rychlostí.

### Sestavení a obsluha

- Sáhnete prsty do otvorů držáku vložky (10l) a připojte osu kotouče (10m) a otáčejte jí doleva, až zaklapne.
- Pro krájení a strouhání umístěte vložku do držáku vložky (10l) a zaklapněte ji do správné polohy. Umístěte sestavený držák vložky na středový kolík nádoby a otočte tak, aby zaklapl na místě..
- Nasad'te kryt proti ostříku (10f) na nádobu a nasad'te víko (10a), které má slyšitelně zaklapnout.
- Vložte část motoru do spojky tak, aby zaklapla.
- Zapojte přístroj do sítě a vložte potraviny ke zpracování do plnicí trubice.
- Pro co nejlepší hranolky vložte 3-4 brambory (podle velikosti) do plnicí trubice víka při vypnutém motoru.
- Zapněte přístroj. Je-li přístroj zapnutý, nesahejte nikdy do plnicí trubice. K podávání potravin vždy použijte posunovač.
- Po použití odpojte přístroj od sítě a stiskněte uvolňovací tlačítka EasyClick Plus pro sejmutí části motoru.
- Stiskněte západku víka (10e) k nadzvednutí víka. Potom sejměte víko z krytu proti ostříku.
- Před vysypáním obsahu nádoby opatrně vyjměte držák vložky nebo kotouč na hranolky. K vyjmutí držáku vložky nebo kotouče na hranolky jimi lehce otáčejte a potom sáhnete prsty do otvorů a vyjměte je.
- Chcete-li vyjmout vložku, stlačte ji na jednom konci, který vyčnívá na spodku držáku vložky.
- Maximální zpracovávané množství odpovídá směrné hodnotě 5x naplněné nádoby.
- Než budete pokračovat ve zpracování, nechte přístroj 30 minut vychladnout.

## Péče a čištění (F)

- Před prvním použitím a vždy po každém použití ruční mixér a vhodné příslušenství důkladně očistěte vodou a prostředkem na mytí nádobí.
- Před čištěním odpojte ruční mixér od sítě.
- Neponořujte část motoru (4) ani převodovky (10a) do vody nebo jiné kapaliny. Čistěte je pouze vlhkou tkaninou.
- Při opětovném použití nože mlýnku se ujistěte, že je po mytí absolutně suchý.
- Pro lepší čištění je možné rozmontovat stojan pro uložení.
- Všechny ostatní díly lze mýt v myčce na nádobí. Nepoužívejte abrazivní čističe, které by mohly poškrábat povrch.
- Pro zvláště důkladné vyčištění můžete sejmout protiskuzové pryžové kroužky ze spodku nádob.
- Při zpracování potravin s vysokým obsahem barviva (např. mrkev nebo kurkuma) může příslušenství změnit barvu. Otrete tyto díly před čištěním rostlinným olejem.

## Záruka a servis

Pro podrobné informace viz samostatný záruční a servisní dokument nebo navštivte [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com).

Konstrukční specifikace a uživatelský návod podléhají změnám bez předchozího upozornění.

Nezahazujte výrobek na konci jeho životnosti do domovního odpadu. Likvidaci může provést servisní středisko Braun nebo příslušné sběrný ve vaší zemi.



Materiály a součásti, které jsou určeny pro styk s potravinami, splňují ustanovení evropského nařízení 1935/2004.



## Průvodce odstraňováním poruch

| Problém   | Potenciální příčiny   | Řešení   |
|---|---|--|
| Ruční mixér nefunguje   | Chybí napájení  | Zkontrolujte, zda je přístroj připojený k el. síti.<br>Zkontrolujte jistič / pojistky ve vašem bytě.<br>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  |
|   | 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, nůž nebo osa kotouče)     | Netěsnost u příslušného nástroje  | Kontaktujte servisní středisko Braun kvůli výměně  |


# Slovenský

Naše produkty sa vyrábajú tak, aby spĺňali tie najprísnejšie štandardy kvality, funkčnosti a dizajnu. Pevne veríme, že obsluha spotrebiča Braun bude pre vás príjemným zážitkom.

## Pred použitím

Pred použitím spotrebiča si pozorne prečítajte celé pokyny pre používateľa a uschovajte si ich pre referenciu do budúcnosti. Odstráňte všetok baliaci materiál a štítky a náležite ich zlikvidujte.


## Upozornenie

-  Ostrie je mimoriadne ostré! Zaobchádzajte s ním veľmi opatrne, aby ste sa neporanili.
- Pri manipulácii s ostrými reznými čepeľami, vysypaní misky a počas čistenia buďte opatrní.
- Toto zariadenie môžu používať osoby s obmedzenými fyzickými, vnemovými alebo mentálnymi schopnosťami, prípade osoby s nedostatočnými skúsenosťami a znalosťami, ak na ne dohliada iná osoba, prípadne boli zaškolení v používaní zariadenia bezpečným spôsobom a porozumeli nebezpečenstvám, ktoré im hrozia.
- Deti sa nesmú hrať s prístrojom.
- Toto zariadenie nie je určené na použitie deťmi.
- Deti sa musia zdržiavať v dostatočnej vzdialenosti od prístroja a jeho hlavného napájacieho kábla.
- Čistenie ani bežnú údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- Ak je prístroj bez dozoru, vypnite ho. Pred zložením, rozložením, čistením alebo uložením prístroja vytiahnite elektrickú zástrčku.
- Ak je napájací kábel poškodený, je v záujme zachovania bezpečnosti používateľa, aby ho výrobca, jeho zákaznícky servis alebo podobne kvalifikovaný personál vymenil.
- Pred zapojením prístroja do elektrickej zásuvky skontrolujte, či napätie v

sieti zodpovedá napätiu uvedenému na prístroji.

- Tento spotrebič je navrhnutý výlučne pre použitie v domácnosti a pre spracovávanie normálnych množstiev v domácnosti.
- Žiadnu časť nepoužívajte v mikrovlnnej rúre.
- Pred uporabo ustrezno očistite vse dele ter pri tem upoštevajte navodila v razdelku Nega in čiščenje.
- Ak je spotrebič poškodený, prestaňte ho používať.
- Ak spotrebič padne do kvapaliny, skôr, ako sa načiahnete do kvapaliny, ho odpojte.

## Diely a príslušenstvo

- Volič režimov imode
  - Režim s vysokou rýchlosťou
  - Režim s nízkou rýchlosťou
  - Impulz
- Bezpečnostné tlačidlo 
- Spínač inteligentných/premenlivých otáčok „||||“
- Diel motora
- Uvoľňovacie tlačidlá EasyClick Plus
- Hriadeľ ActiveBlade
- Kadička s vekom
- Doplňková metlička
  - Prevodovka
  - Metlička
- Mlynček príslušenstva na kávu a koreniny
  - Veko so spojkou
  - Nôž mlynčeka
  - Miska
  - Protišmyková základna / veko
- 2000 ml doplnkový kuchynský robot XL
  - Veko (s prevodovkou)
  - Spojka pre diel motora
  - Piest
  - Prívodná trubica
  - Západka veka
  - Ochranný kryt proti postriekaniu
  - Miska kuchynského robota
  - Protišmykový gumený kruh
  - Čepeľ na krájanie
  - Kryt čepele na krájanie
  - Nástroj na cesto (KR)
  - Držiak nástavca
    - Nástavec na krájanie (jemné, hrubé)
    - Nástavec na drvenie (jemné, hrubé)
  - Hriadeľ kotúča
- Odkladací stojan

# Obsluha spotrebiča

## Spínač inteligentných otáčok pre variabilné otáčky „||||

Jedno stlačenie, všetky otáčky. Čím viac stlačíte, tým vyššie budú otáčky. Čím vyššie sú otáčky, tým rýchlejšie a jemnejšie budú výsledky mixovania a krájania.

Obsluha jednou rukou: spínač inteligentných otáčok (3) vám umožňuje zapnúť spotrebič a ovládať otáčky jednou rukou.

### Obsluha ručného mixéra

Prvé použitie: Odstráňte prepavnú zámku z dielu motora (4) potiahnutím za červený pásik.

## Zapnutie (A)

Spotrebič sa dodáva s voličom režimov imode (1) a bezpečnostným tlačidlom (2) na uvoľnenie spínača Smartspeed (3). Pri spustení zariadenia postupujte podľa pokynov:

- Stlačením striebornej časti na vrchu si môžete vybrať jeden z 3 rôznych režimov imode (vysoká rýchlosť, nízka rýchlosť, impulz).
- Pomocou 3 režimov sa môžete rozhodnúť, ako chcete spracovať potraviny. Indikátor voliča režimov imode svieti nabieleno a zobrazuje zvolený režim.
- Režim s vysokou rýchlosťou (1a) vám poskytuje plnú rýchlosť. Je to štandardná poloha režimu.
- Režim s nízkou rýchlosťou (1b) znižuje rýchlosť, keď úplne stlačíte spínač.
- Režim impulzu (1c) sa dá použiť na rozdelenie väčších kusov potravín alebo na ovládanie textúry potravín pri sekaní. Stlačením prepínača Smartspeed vytvoríte krátke impulzy.
- Po výbere režimu palcom stlačte bezpečnostné tlačidlo (2).
- Okamžite stlačte spínač inteligentných otáčok a nastavte požadované otáčky.  
POZNÁMKA: Ak sa spínač inteligentných otáčok nestlačí do 2 sekúnd, spotrebič nie je možné zapnúť z bezpečnostných dôvodov. Indikátor na bezpečnostnom tlačidle bude blikať načerveno. Ak chcete spotrebič znova zapnúť, postup uvedenia do prevádzky zopakujte od prvého kroku.
- Počas prevádzky nie je potrebné držať stlačené bezpečnostné tlačidlo.

| Indikátor  | Spotrebič/prevádzkový stav           |
|--|--------------------------------------|
| Indikátor bezpečnostného tlačidla blikať načerveno | Spotrebič je pripravený na použitie. |

|   |   |
|---|---|
| Indikátor bezpečnostného tlačidla nesvieti  | Spotrebič je uvoľnený (prepínanie tlačidlo uvoľnenia je stlačené) a dá sa zapnúť.   |
| Pohotovostný režim po 10 minútach. Všetky indikátory zhasnú.  | Zariadenie je opäť aktívne, ak stlačíte ktorokoľvek 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, dresingov na šalát, polievok, jedál pre kojenčov, ako aj nápojov, smoothie a mliečnych kokteíl.

Na dosiahnutie optimálnych výsledkov použite maximálne otáčky.

### Montáž a obsluha

- Hriadel' ActiveBlade (6) nasadte na diel motora tak, aby zaznelo cvaknutie.
- Hriadel' ActiveBlade umiestnite do zmesi, ktorá sa bude mixovať. Potom zapnite spotrebič podľa vyššie uvedených pokynov.
- Ingrediencie zmixujte na požadovanú konzistenciu, pričom vykonávajte pohyb nahor a nadol. V závislosti od vyvíjaného tlaku sa hriadel' ActiveBlade zatlačí a vysunie sa čepeľ.
- Po použití odpojte ručný mixér a stlačením uvoľňovacích tlačidiel EasyClick Plus (5) odpojte hriadel' ActiveBlade.

### Pozor

- Nedovoľte, aby kvapalina a ingrediencie presiahli zelenú rysku na hriadelí mixéra.
- Ak spotrebič používate na prípravu pyré z horúcich potravín v panvici alebo hrnci, panvicu alebo hrniec dajte dolu z ohňa a skontrolujte, či kvapalina nevrie. Horúcu potravinu nechajte mierne vychladnúť, aby nemohlo dôjsť k popáleniu.
- Keď sa ručný mixér nepoužíva, nenechávajte ho položený na horúcom hrnci na varnej platni.

- Nedovoľte, aby hriadeľ ActiveBlade poškríbal dná panvíc a hrncov.
- Nepracujte bez prerušenia dlhšie ako 2 minúty.
- Pred pokračovaním v spracovaní nechajte spotrebič 5 minúty chladnúť.

#### Príklad receptu: Majonéza

250 g oleja (napr. slnečnicový olej)

1 vajce a ešte 1 vaječný žĺtok

1 – 2 polievkové lyžice octu

soľ a korenie na ochutenie

- Všetky ingrediencie (pri izbovej teplote) dajte do nádoby vo vyššie uvedenom poradí.
  - Ručný mixér umiestnite na dno nádoby. Mixujte pri rýchlosti Turbo, kým sa z oleja nezačne tvoriť emulzia.
  - Ručný mixér nechajte spustený a hriadeľ pomaly dvíhajte k hornému okraju zmesi a späť nadol, aby ste zapracovali aj zvyšok oleja.
- POZNÁMKA:** Čas prípravy: približne 1 minúta v prípade šalátov a do 2 minút pre hustejšiu majonézu (napr. na dip).

## Doplnková metlička (B)

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

#### Montáž a obsluha

- Nasadte metličku (8b) na prevodovku (8a).
- Teleso motora zarovnajete so zmontovanou násadou metličky a jednotlivé diely tlačte k sebe, kým sa neozve cvaknutie.
- Po použití odpojte od elektriny a diel motora odpojte uvoľňovacími tlačidlami EasyClick Plus. Potom metličku vytiahnite von z prevodovky.
- Nepracujte bez prerušenia dlhšie ako 3 minúty.
- Pred pokračovaním v spracovaní nechajte spotrebič 3 minúty chladnúť.

#### Tipy pre optimálne výsledky

- Metličkou pohybuje v smere hodinových ručičiek a držte ju mierne naklonenú.
- Ak chcete zabrániť vyšplechovaniu, začnite pomaly a násadu metličky používajte v hlbokých nádobách alebo hrncoch.
- Metličku dajte do misky a až potom zapnite spotrebič.
- Pred šľahaním vaječných bielkov sa vždy uistite, že metlička a miska na mixovanie sú dokonale čisté a nie sú masťné. Nikdy nešľahajte viac ako 4 vaječné bielky.

#### Príklad receptu: Šľahačka

400 ml vychladenej smotany (min. 30 % obsah tuku, 4 – 8 °C)

- Šľahať začnite na nízkych otáčkach (nízky tlak na spínači) a otáčky zvyšujte (väčší tlak na spínači).
- Vždy používajte čerstvo vychladenú smotanu, aby ste dosiahli väčší a stálejší objem pri šľahaní.

## Mlynček príslušenstva na kávu a korenie (C)

Mlynček je obzvlášť vhodný na mletie akéhokoľvek druhu suchých korenín alebo iných prísad, ako napríklad korenia, klinčekov, čili, kávy a sójových bôbov, ryže, maku, cukru, sušených sardíniok a garnátov.

Na dosiahnutie najjemnejších výsledkov použite maximálne otáčky.

#### Montáž a obsluha

- Uistite sa, že protišmyková základňa (9d) je nasadená na dne misky.
- Nôž mlynčeka (9b) vždy držte za hornú plastovú časť a manipulujte s ním opatrne.
- Čepel' umiestnite na stredový klin misky mlynčeka (9c) a mierne s ňou pootočte, aby zapadla nadol a uzamkla sa na svojom mieste.
- Mlynček naplňte prísadami a nasadte veko so spojku (9a).
- Pomelte prísady na požadovanú konzistenciu.
- Po dokončení mletia odpojte a teleso motora uvoľnite uvoľňovacími tlačidlami EasyClick Plus.

#### Pozor

- Vždy naplňajte len po čiaru max. v mlynčeku.
- Môže sa používať len na suché prísady.
- Pred pomletím nechajte, aby sa korenie schladili na izbovú teplotu.
- Neodporúča sa na mletie kukurice, vlašských orechov, varenie čokolády, kandizovaného cukru a tvrdého syra.
- Misku mlynčeka nikdy nedávajte do mikrovlnnej rúry.

Maximálne množstvo a otáčky nájdete v návode na prípravu C.

Maximálna doba prevádzky mlynčeka je 20 sekúnd.

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

50 g sliviek

75 g krémového medu

70 ml vody (s príchutou vanilky)

- Naplňte misku krájača «hc» slivkami a krémovým medom.
- Uložte na 24 hodín do chladničky pri teplote 3 °C.
- Pridajte 70 ml vody (s príchutou vanilky).
- Pokračujte v krájaní d'alsích 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).

# Doplňkový kuchynský robot XL

Doplňkový kuchynský robot (10) 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 (10k));
- krájanie a drvenie.

## Krájanie (D)

Pomocou čepele (10i) môžete krájať mäso, tvrdý syr, cibuľu, bylinky, cesnak, zeleninu, chlieb, kreky a orechy.

Maximálne množstvá, odporúčané časy a otáčky nájdete v návode na prípravu D.

## Pred použitím

- Potraviny vopred nakrájajte na menšie kúsky, aby sa krájanie zjednodušilo.
- Odstráňte kosti, šľachy a chrupavky z mäsa, aby nedošlo k poškodeniu čepele.
- Odstráňte stonky z bylín a škrupiny z orechov.
- Uistite sa, že protišmykový gumový kruh (10h) je nasadený na dne misky kuchynského robota.

## Montáž a obsluha

- Opatrne odstráňte kryt čepele na krájanie (10j) z čepele.
- Čepeľ (10i) je mimoriadne ostrá! Vždy ju držte za hornú plastovú časť a manipulujte s ňou opatrne.
- Čepeľ umiestnite na stredový klin misky (10g). Zatlačte ju nadol a otočte ju dookola, aby zapadla na miesto.
- Misku naplňte potravinami. Vložte ochranný kryt proti postriekaniu (10f).
- Potom nasadte veko (10a), až kým nezacvakne.
- Zavádzajte diel motora (4) do spojky (10b), kým necvakne.
- Spotrebič zapojte do elektriny a zasuňte piest (10c) do prírodnej trubice (10d).
- Ak chcete prevádzkovať kuchynského robota, zapnite spotrebič. Počas prípravy jednou rukou držte diel motora a misku kuchynského robota na rukoväti.
- Po dokončení krájania spotrebič odpojte od elektriny a teleso motora uvoľnite uvoľňovacími tlačidlami EasyClick Plus (5).
- Stlačením západky veka (10e) nadvihnete veko. Potom oddelíte veko od ochranného krytu proti postriekaniu.
- Čepeľ opatrne vyberte skôr, než z misky vylejete obsah. Ak chcete vybrať a odistiť čepeľ, zľahka ju otočte a potom ju odstráňte stiahnutím.

## Pozor

- Doplňkového kuchynského robota nepoužívajte na spracovanie mimoriadne tvrdých potravín, ako

sú nevyľúskané orechy, ľadové kocky, zrnká kávy, obilniny alebo tvrdé koreniny, ako napr. muškátový oreh. Spracovanie týchto potravín môže poškodiť čepele.

- Misku kuchynského robota nikdy nedávajte do mikrovlnnej rúry.

Pomocou čepele (10i) môžete tiež miesiť jemné cesto na palacinky s hmotnosťou múky do 500 g.

## Príklad receptu: Cestičko na lievance

750 ml mlieka

500 g polohrubej múky

4 vajcia

- Nalejte mlieko do misky, potom pridajte múku a nakoniec vajcia.
- Pri plnej rýchlosti šľahajte cestičko, kým nebude jemné.

Ťažšie cestička alebo cestá nesmiete pripravovať s nožom. Na ťažšie cestička a cestá použite nástroj na cesto (10k).

## Nástroj na cesto (D)

Nástroj na cesto je ideálny na miesenie a zmiešanie rôznych druhov cesta, ako napr. kysnutého cesta alebo cesta na pečivo a zmiešanie špongiových zmesí.

Maximálne množstvá, odporúčané časy a otáčky nájdete v návode na prípravu miesením D.

## Montáž a obsluha

- Nástroj na cesto na stredový klin misky (10g). Zatlačte ju nadol a otočte ju dookola, aby zapadla na miesto.
  - Misku naplňte múkou (max. 500 g) a potom pridajte ostatné ingrediencie okrem tekutých prísad.
  - Prepnite spotrebič na maximálnu rýchlosť.
  - Tekuté prísady prilejte cez prírodnú trubicu, keď bude motor v prevádzke.
- POZNÁMKA: Maximálna doba miesenia: 1 minúta – potom nechajte motor 10 minút chladnúť.

## Príklad receptu: Cesto na pizzu

500 g polohrubej múky

1 čajovej lyžičky soli

1 čajovej lyžičky sušených kvasníc

10 polievkových lyžíc olivového oleja

300 ml (vlažnej) vody

- Všetky ingrediencie okrem vody dajte do misky a začnite miesiť.
- Vodu prilejte cez prírodnú trubicu, keď bude motor v prevádzke.

## Príklad receptu: Sladké pečivo

500 g polohrubej múky

340 g nesoleného masla

(studené/tvrde, malé kúsky)

160 g cukru

2 vanilkový cukor

2 malé vajce

2 štipka soli

- Maslo a cukor dajte do misky a začnite miesiť. Použite vychladené maslo, aby ste dosiahli optimálne výsledky.
- Pridajte múku a zostávajúce ingrediencie.
- V prípade nadmerného vymiesenia bude cesto príliš mäkké. Krátko po tom, ako sa z cesta vyformuje guľa, ukončíte miesenie.
- Kým budete pokračovať, cesto nechajte pol hodinu chladnúť v chladničke.

Príklad receptu FPXL: Jemné cesto na koláč

500 g polohrubej múky

200 g cukru

200 g nesoleného masla

(studené/tvrde, malé kúsky)

3 vajcia

1 vanilkový cukor

1 prášok na pečenie

200 ml mlieka

- Pridajte múku a všetky ostatné prísady okrem mlieka do misky a začnite miesiť.
- Počas prevádzky postupne pridávajte mlieko, až kým sa nevytvorí rovnomerná hmota.

## Krájanie / drvenie (E)

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).

Odporúčané otáčky nájdete uvedené v návode na prípravu E.

## Montáž a obsluha

- Siahnite do otvorov držiaka nástavca (10l), aby ste pripevnili hriadeľ kotúča (10m) a otočte ho doľava, kým sa nezablokuje.
- Na krájanie a drvenie umiestnite nástavec do držiaka nástavca (10l) a zacvaknite ho na miesto. Zmontovaný držiak nástavca umiestnite na stredový klin misky a otočte ich dookola, aby zapadli na miesto.
- Vložte ochranný kryt proti postriekaniu (10f) do misky a nasad'te veko (10a), až kým nezacvakne.
- Zavádzajte diel motora do spojky, kým necvakne.
- Spotrebič zapojte do elektriny a spracúvané potraviny vložte do prívodnej trubice.
- V záujme dosahovania optimálnych výsledkov pri príprave hranolčekov umiestnite 3–4 zemiaky (v závislosti od veľkosti) do prívodnej trubice na veko, kým je motor vypnutý.
- Zapnite spotrebič a zahájte prípravu. Nikdy nesiahajte do prívodnej trubice, kým je spotrebič zapnutý. Na vtlačanie potravín vždy používajte piest.
- Po použití odpojte od elektriny a diel motora odpojte uvoľňovacími tlačidlami EasyClick Plus.

- Stlačením západky veka (10e) nadvihnete veko. Potom oddeľte veko od ochranného krytu proti postriekaniu.
- Držiak nástavca alebo kotúč na prípravu hranolčekov opatrne vyberte skôr, než z misky vylejete obsah. Ak chcete vybrať držiak nástavca alebo kotúč na prípravu hranolčekov, jemne ho otočte, potom vyberte a siahnite prstami do otvorov.
- Ak chcete nástavec vybrať, koniec prečnievajúci na spodku držiaka potlačte nahor.
- Maximálne množstvo spracovania zodpovedá 5-násobku naplnených misiek.
- Pred pokračovaním v spracovaní nechajte spotrebič 30 minút vychladnúť.

## **Starostlivosť a čistenie (H)**

- Pred prvým použitím a po každom použití umyte ručný šľahač a patričné príslušenstvo vo vode a čistiacom prostriedku
- Pred čistením ručný mixér odpojte od elektriny.
- Diel motora (4) ani prevodovky (10a) neponárajte do vody ani iných kvapalín. Čistite pomocou vlhkej handričky.
- Ak chcete nôž mlynčeka opätovne použiť, vždy sa po čistení uistite, že je úplne suchý.
- Pre lepšie čistenie je možné rozložiť odkladací stojan.
- Všetky ostatné diely sa dajú umývať v umývačke riadu. Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, ktoré by mohli poškriabať povrch.
- Ak chcete misky dôkladne vyčistiť, môžete z nich odstrániť protišmykové gumené krúžky.
- Pri spracovaní potravín s vysokým obsahom farbív (napr. mrkva alebo kurkuma) môže dôjsť k zafarbeniu príslušenstva. Pred čistením utrite tieto diely rastlinným olejom.

## **Záruka a servis**

Podrobné informácie nájdete v samostatnej záručnej a servisnej brožúrke, prípadne navštívte stránku [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com).

Dizajnové špecifikácie a tieto používateľské pokyny podliehajú zmenám bez predchádzajúceho upozornenia.

Produkt na konci svojej životnosti nelikvidujte v komunálnom odpade. Zlikvidovať ho môžete cez servisné stredisko spoločnosti Braun alebo na príslušných zberných miestach vo vašej krajine.



Materiály a predmety určené pre styk s potravinami sú v súlade s požiadavkami európskeho nariadenia 1935/2004.





## Sprievodca riešením problémov

| Problém   | Možné príčiny  | Riešenie   |
|---|--|--|
| Ručný mixér nefunguje   | Nie je zapojené napájanie  | Skontrolujte, či je spotrebič zapojený. Skontrolujte poistku/istič vo vašej domácnosti. Ak nič z vyššie uvedeného nepomáha, kontaktujte servis spoločnosti Braun.  |
| Indikátor bezpečnostného tlačidla svieti načerveno a všetky indikátory voliča režimov imode blikajú | Zariadenie je prehriate  | Zariadenie nechajte vychladnúť počas jednej hodiny. Zariadenie je pripravené na ďalšie použitie, keď indikátor voliča režimov imode prestane 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   |
|   | 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, čepeľ alebo hriadeľ kotúča)                            | Presakovanie ovplyvneného nástroja   | Požiadajte servisné stredisko Braun o výmenu   |


# Magyar

Termékeinket úgy alkottuk meg, hogy azok a legmagasabb szintű minőségi, működésbeli és megjelenésbeli követelményeknek is megfeleljenek. Reméljük, minden tekintetben élvezettel használja majd új Braun készülékét.

## Használat előtt

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


## Figyelem

-  A kések rendkívül élesek! A sérülések elkerülése érdekében, kérjük, bánjon rendkívül óvatosan a késekkel!
- Óvatosan kell bánni az éles vágókésekkel a tál ürítése és tisztítása során.
- A készüléket korlátozott fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező, illetve tapasztalattal vagy kellő tudással nem rendelkező személyek is használhatják megfelelő felügyelet vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó útmutatás mellett és a veszélyek megértése esetén.
- Gyermekek ne játsszanak a készülékkel.
- Ezt a készüléket gyermekek nem használhatják.
- A készüléket és annak tápkábelét gyermekektől elzárva tartsa.
- A készülék tisztítását és felhasználói karbantartását gyermekek nem végezhetik felügyelet nélkül.
- Ha nem használja a készüléket, valamint összeszerelés, szétszerelés, tisztítás és tárolás előtt minden esetben kapcsolja ki a készüléket.
- Ha a tápkábel meghibásodott, akkor veszélyek elkerülése érdekében a gyártóval, annak szervizügynökével,

vagy más ugyanilyen képesítésű szakemberrel cseréltesse ki azt.

- Használat előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megfelel-e a készüléken jelzett értéknek.
- Ezt a készüléket kizárólag háztartási használatra és a háztartásokban szokványos élelmiszer mennyiségek feldolgozására tervezték.
- Egyik alkatrészt se használja mikro-hullámú sütőben.
- Első használat előtt, illetve szükség szerint tisztítsa meg minden alkatrészt, az «Ápolás és tisztítás» rész útmutatásait követve.
- Ha megsérült a készülék, akkor nem szabad tovább használni.
- Ha folyadékba esne a készülék, húzza ki az aljzatból, mielőtt a folyadékba nyúlna.

## Alkatrészek és tartozékok

- imode választókapcsoló
  - nagy sebesség
  - kis sebesség
  - impulzus
- Biztonsági gomb 
- Smartspeed kapcsoló / állítható sebesség „||||
- Motorrész
- EasyClick Plus kioldógombok
- ActiveBlade tengely
- Keverőedény fedővel
- Habverő tartozék
  - Forgórész-ház
  - Habverő
- Kávészáró és fűszerdaráló kiegészítő
  - Fedél, csatlószerkezettel
  - Darálókés
  - Tál
  - Csúszásgátló talp / fedél
- 2000 ml-es XL élelmiszer-feldolgozó tartozék
  - Fedél (forgórészrel)
  - A motor-részegység csatlakozóhéüvelye
  - Nyomórúd
  - Betöltőgarat
  - Fedélzár
  - Freccsenésvédő
  - Élelmiszer-feldolgozó tál
  - Csúszásgátló gumigyűrű
  - Aprítóké
  - Az aprítóké burkolata
  - Tésztakészítő eszköz (FP)

- I Betét tartó
  - (i) Szeletelőbetét (finom, durva)
  - (ii) Reszelőbetét (finom, durva)
- m Tárcsatengely
- 11 Tárolóállvány

## A készülék használata

### Sebességállítás a Smartspeed kapcsolóval

Egy nyomással valamennyi sebességfokozat elérhető: erősebb nyomásra nő a sebesség. Gyorsabb sebességnél a keverés és az aprítás gyorsabban és finomabbra történik.

Működtetés egy kézzel: a Smartspeed kapcsolóval (3) a készülék egy kézzel is bekapcsolható, és sebessége egy kézzel is szabályozható.

### A botmixer használata

Első használat: A piros pántnál történő meghúzással a motorrészről (4) távolítsa el a szállításhoz szükséges rögzítőt.

### Bekapcsolás (A)

A készülék imode választókapcsolóval (1) és biztonsági gombbal (2) rendelkezik a Smartspeed kapcsoló (3) kiengedéséhez. A készülék indításához kövesse az utasításokat:

- A tető ezüst részének megnyomásával választhat a 3 különféle imode közül (nagy sebesség, kis sebesség, impulzus).
- A 3 üzemmód segítségével eldöntheti, hogyan kívánja feldolgozni az ételt. Az imode választókapcsoló lámpája fehéren világít, jelezve a kiválasztott üzemmódot.
- A nagy sebesség (1a) kiválasztásával a rendelkezésre álló teljes sebességre kapcsolunk. Ez ennek az üzemmódnak szokásos pozíciója.
- A kis sebességet (1b) választva csökken a sebesség, még akkor is, ha teljesen lenyomja a Smartspeed kapcsolót.
- A pulzáló mód (1c) segítségével nagyobb ételdarabokat törhet össze és ellenőrizheti az étel állagát aprítás közben. Nyomja le a Smartspeed kapcsolót a rövid idejű energialöket bekapcsolásához.
- Az üzemmód kiválasztását követően nyomja le a biztonsági gombot (2) a hüvelykujjával.
- Azonnal nyomja meg a Smartspeed kapcsolót, majd állítsa be a kívánt sebességet.  
MEGJEGYZÉS: Ha a Smartspeed kapcsolót 2 másodpercen belül nem nyomja meg, a készülék biztonsági okokból nem kapcsolható be. A biztonsági gomb jelzőlámpája piros fénnel 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 aljágáig elérjen. A beállítás automatikusan, a keveréshez szükséges nyomás hatására történik. A tengely különösen alkalmas kemény élelmiszerek (pl. nyers gyümölcsök és zöldségek) keverésére.

Valamint tökéletesen alkalmas mártások, szószok, salátaöntetek, levesek, bébiételek, valamint italok, smoothie-k és tejes turmixok készítésére.

A legjobb eredmény eléréséhez használja a legmagasabb sebességfokozatot.

#### Összeszerelés és működtetés

- Az ActiveBlade tengelyt (6) illessze a motorrészbe, amíg kattánó hangot nem hall.
- Helyezze az ActiveBlade tengelyt a keverékbe, amelyet turmixolni kíván. A fent leírt módon kapcsolja be a készüléket.
- A hozzávalókat lágy fel-le mozgással keverje, amíg el nem érte a kívánt állagot. A nyomástól függően az ActiveBlade tengely benyomódik, a penge pedig szélesebbre nyílik.
- Használat után húzza ki a botmixer csatlakozódugóját és az ActiveBlade tengely leválasztásához nyomja le az EasyClick Plus kioldógombokat (5).

#### Figyelem

- A folyadékok vagy összetevők szintje a keverőtengely zöld jelzésénél nem lehet magasabb.

- Ha a készülékkel forró ételt pürésít lábasban, a lábast távolítsa el a hőforrástól, és győződjön meg arról, hogy a folyadék nem forr. A forrázás elkerülése érdekében a forró ételeket engedje kissé lehűlni.
- A használaton kívüli botmixert ne hagyja a forró lábasban tűzhelyen.
- Az ActiveBlade tengellyel ne karcolja meg a lábask alját.
- Ne használja ezt az üzemmódot folyamatosan 2 percnél hosszabb ideig.
- Mielőtt folytatná a feldolgozást, 5 percig hagyja lehűlni a készüléket.

#### Recept (példa): Majonéz

250 g olaj (pl. napraforgóolaj)

1 egész tojás és 1 tojássárgája

1-2 evőkanál ecet

só és bors ízlés szerint

- Valamennyi (szobahőmérsékletű) hozzávalót a fenti sorrendben helyezze a keverőedénybe.
  - A botmixert helyezze el a keverőedény alján. Turbosebességen keverje, amíg az olaj el nem kezd emulgeálódni.
  - A bekapcsolt botmixert lassan emelje fel a keverék tetejére, majd lassan engedje vissza, hogy a maradék olaj is elkeveredjen.
- MEGJEGYZÉS:** Az elkészítési idő kb. 1 perc a saláták esetében, és maximum 2 perc a sűrűbb majonéz (pl. mártogatáshoz) esetében.

## Habverő tartozék (B)

A habverőt kizárólag tejszín vagy tojásfehérje felferéséhez, valamint piskótátészta vagy desszertporból készült keverék készítéséhez használja.

#### Összeszerelés és működtetés

- A habverőt (8b) csatlakoztassa a forgórészhez (8a).
- A motortestet illessze az összeszerelt habverőtoldalékhoz, és a részeket nyomja össze, amíg kattánó hangot nem hall.
- Használat után húzza ki a készülék csatlakozódugóját a konnektorból, és a motorrész eltávolításához nyomja meg az EasyClick Plus kioldógombokat. Ezután a habverőt húzza ki a forgórészből.
- Ne használja ezt az üzemmódot folyamatosan 3 percnél hosszabb ideig.
- Mielőtt folytatná a feldolgozást, 3 percig hagyja lehűlni a készüléket.

#### Tippek a legjobb eredmény eléréséhez

- A habverőt kissé megdöntve, az óramutató járásával megegyező irányban mozgassa.
- Az élelmiszer kifröccsenésének megakadályozása érdekében lassú sebességgel kezdje, és a habverőtartozékot mély edényben vagy lábasban használja.

- A habverőt helyezze az edénybe, és ezután kapcsolja be a készüléket.
- Mielőtt elkezdené felverni a tojásfehérjét, mindig győződjön meg arról, hogy a habverő és a keverőedény teljesen tiszta és zsírtmentes. Egyszerre legfeljebb 4 tojásfehérjével dolgozzon.

#### Recept (példa): Tejszínhab

400 ml hideg tejszín (min. 30%-os zsírtartalmú, 4-8 °C-os)

- Alacsony sebességfokozaton kezdje a keverést (enyhén nyomja a kapcsolót), majd keverés közben fokozza a sebességet (nyomja erősebben a kapcsolót).
- A nagyobb térfogatú, keményebb habhoz friss, hideg tejszínt használjon.

## Kávé és fűszerdaráló kiegészítő (C)

A daráló tökéletesen alkalmas bármely száraz fűszer vagy egyéb száraz hozzávaló (pl. bors, szegfűszeg, erőspaprika, kávé vagy sózjabab, valamint rizs, mák, cukor, illetve szárított szardínia és garnélarák) darálására.

A legnagyobb szemcsefinomság eléréséhez használja a legmagasabb sebességfokozatot.

#### Összeszerelés és működtetés

- Ügyeljen rá, hogy a csúszásgátló talp (9d) a tál aljára legyen rögzítve.
- A darálókést (9b) mindig a felső műanyagrésznél fogja meg, és óvatosan kezelje.
- Helyezze a kést a darálótál (9c) központi illesztőcsapjára, majd kissé forgassa el, amíg az el nem csusszan és biztosan a helyére nem záródik.
- Töltse meg a darálót a hozzávalókkal, majd helyezze fel a csatlakozószerszeggel ellátott fedelet (9a).
- Darálja a hozzávalókat a kívánt állagúra.
- Miután végzett a darálással, húzza ki a csatlakozódugót és a motorrész leválasztásához nyomja meg az EasyClick Plus kioldógombokat.
- Emelje fel a fedelet. A darálótál tartalmának kiöntése előtt vegye ki a kést.

#### Figyelem

- A darálót mindig pontosan a belsejében található max. jelzésig töltsse fel.
- Csak száraz hozzávalókhöz használható.
- Hagyja, hogy darálást megelőzően a fűszerek szobahőmérsékletűre hűljenek.
- Gabonafélék, diófélék, sütéshez használt csokoládé, kandicukor és kemény sajtok darálásához használata nem ajánlott.
- Soha ne helyezze a darálótálat a mikrohullámú sütőbe.

A maximális mennyiségek és sebességfokozatok tekintetében olvassa el az «C» feldolgozási útmutatót.

A daráló esetében a működtetés maximális időtartama 20 másodperc.

## XL ételkészítő-feldolgozó tartozék

A robotgép-tartozék (10) 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 (10k);
- szeletelés és reszelés.

### Aprítás (D)

A pengével (10i) aprítható hús, kemény sajt, vöröshagyma, zöldfűszerek, fokhagyma, zöldség, kenyér, sós keksz és olajos magvak.

A maximális mennyiségeket, az ajánlott időtartamot és a sebességet ld. az D. Elkészítési útmutatóban.

### Használat előtt

- A könnyebb aprítás érdekében az ételkészítőt vágja apró darabokra.
- A pengék sérülésének elkerülése érdekében a húsból távolítsa el a csontokat, a porcokat, az inakat és a hártás részeket.
- Távolítsa el a fűszernövények szárát és a diófélék héját.
- Győződjön meg arról, hogy a csúszásgátló gumigyűrű (10h) a munkatál alsó részéhez van rögzítve.

### Összeszerelés és működtetés

- Óvatosan távolítsa el az aprítólapát fedelét (10j) a pengéről.
- A penge (10i) nagyon éles! Mindig a felső műanyagrésznél fogja meg, és óvatosan kezelje.
- A pengét helyezze a tál közepén található tuskére (10g). Nyomja le, és forgassa el, amíg a helyére nem záródik.
- Helyezze az ételkészítőt a tálba. Helyezze be a freccsenésvédőt (10f).
- Ezután helyezze fel a fedelet (10a), a helyére kattintva azt.
- A motorrészt (4) illessze a csatlakozórészbe (10b), amíg a helyére nem pattan.
- A készülék csatlakozódugóját dugja be a konnektorba, és a nyomórudat (10c) illessze a betöltőgaratba (10d).
- A használathoz kapcsolja be a készüléket. A feldolgozás közben egyik kezével a motorrészt, a másik kezével pedig a munkatálat tartsa.
- Az aprítás befejezése után húzza ki a készülék csatlakozódugóját a konnektorból, és a motorrészt eltávolításához nyomja meg az EasyClick Plus kioldógombokat (5).
- A fedél felemeléséhez nyomja le a fedél reteszét (10e). Ezután válassza le a fedelet a freccsenésvédőről.

- A tál kiürítése előtt óvatosan távolítsa el a pengét. A penge eltávolításához kissé fordítsa el, majd húzza ki a pengét.

### Figyelem

- Ne használja az robotgép-tartozékot rendkívül kemény ételkészítők (pl. tisztítatlan diófélék, jégkocka, kávébab, gabona vagy kemény fűszerek, pl. szerecsendió) előkészítéséhez. Az ilyen ételkészítők feldolgozásakor károsíthatják a pengéket.
- A munkatálat soha ne helyezze mikrohullámú sütőbe.

A pengével (10i) palacsintatésztát keverhet akár 500 dkg liszt felhasználásával is.

### Recept (példa): Palacsintatészta

750 ml meleg tej

500 g finomliszt

4 tojás

- Öntse a tejet a jelzésű tálba, majd adja hozzá a lisztet és végül a tojást.
- A legmagasabb sebességfokozaton keverje a tésztát, amíg sima nem lesz.

Nehezebb tésztákat ne készítsen a késsel.

Nehezebb tésztákhoz használja a tésztakészítő eszközt (10k).

### Tésztakészítő eszköz (D)

A tésztakészítő eszköz ideális különböző tészták, például kelt tészta vagy édestészta dagasztására és keverésére, valamint előtészta keverésére.

A maximális mennyiségeket, az ajánlott időtartamokat és a sebességeket ld. az D. Feldolgozási útmutató – dagasztás című részben.

### Összeszerelés és működtetés

- Helyezze a tésztakészítő eszközt a tál középső csapjára (10g). Nyomja le, és forgassa el, amíg a helyére nem záródik.
- Öntse a lisztet (maximum 500 g-ot) a tálba, majd a folyadékok kivételével adja hozzá a többi hozzávalót.
- Kapcsolja be a készüléket maximális sebességgel.
- A motor működése közben a töltőcsövön keresztül adja hozzá a folyadékokat.  
MEGJEGYZÉS: Maximális dagasztási idő: 1 perc – ezután a motort hagyja 10 percig hűlni.

### Recept (példa): Pizzatészta

500 g finomliszt

1 teáskanál só

1 teáskanál szárított élesztő

10 evőkanál olívaolaj

300 ml langyos víz

- A víz kivételével valamennyi hozzávalót tegye a tálba, és kezdje el a dagasztást.
- A motor működése közben a betöltőgaraton keresztül adja hozzá a vizet.

### Recept (példa): Édes süteménytészta

500 g finomliszt

340 g sózatlan vaj (hideg/kemény, apró darabokban)

160 g cukor

2 csomag vaniliás cukor

2 kisméretű tojás

2 csipet só

- A vajat és a cukrot tegye a tálba, és kezdje el a dagasztást. A jobb eredményhez használjon hideg vajat.
- Adja hozzá a lisztet és a többi hozzávalót.
- A túl sokáig tartó dagasztás hatására a tészta túlságosan megpuhul. Amikor a tészta labdaformává áll össze, hagyja abba a dagasztást.
- Ezután a tésztát fél órára tegye hűtőbe.

### FPXL példa recept: Süteménytészta

500 g finomliszt

200 g cukor

200 g sózatlan vaj (hideg/kemény, apró darabokban)

3 tojás

1 csomag vaniliás cukor

1 sütőpor

200 ml meleg tej

- A tej kivételével tegye a tálba lisztet és az összes többi összetevőt, majd kezdje meg a dagasztást.
- Miközben a készülék működik, fokozatosan adja hozzá a tejet, amíg egységes massa nem képződik.

### Szeletelés / Reszelés (E)

A finom és durva szeletelőbetétek (i) használatával nyers gyümölcs és zöldség szeletelhető vékonyra (pl. uborka, vörshagyma, 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.

Az ajánlott lépéseket ld. az E. Elkészítési útmutatóban.

### Összeszerelés és működtetés

- Nyúljon a betéttartó (10I) lyukaiba a tárcsatengely (10m) felerősítéséhez és fordítsa balra azt, annyira, hogy az reteszeldődjön.
- Szeleteléshez és reszeléshez helyezzen egy betétet a betéttartóba (10I), és pattintsa be a helyére. Az összeszerelt betéttartót helyezze a tál közepén található tuskére, majd forgassa el, amíg a helyére nem záródik.
- Helyezze a freccsenésvédőt (10f) a tálra és helyezze fel a fedelet (10a), úgy, hogy az bekattanjon a helyére.
- A motorrészt illeszse a csatlakozórészbe, amíg a helyére nem pattan.
- A készülék csatlakozódugóját dugja be a konnektorba, és az élelmiszert helyezze a betöltőgaratba.

- A legjobb eredmény érdekében kikapcsolt motor mellett 3-4 burgonyát (mértől függően) helyezzen a fedél betöltőgaratjába.
- A működtetéshez kapcsolja be a készüléket. Soha ne nyúljon a betöltőgaratba, ha a készülék be van kapcsolva. Az élelmiszer adagolásához mindig a nyomórudat használja.
- Használat után húzza ki a készülék csatlakozódugóját és a nyomja le az EasyClick Plus kioldógombokat.
- A fedél felemeléséhez nyomja le a fedél reteszét (10e). Ezután válassza le a fedelet a freccsenésvédőről.
- A tál kiürítése előtt óvatosan távolítsa el a betéttartót vagy a sütőtárcsát. A betéttartó vagy a sütőtárcsa eltávolításához kissé forgassa el, majd vegye ki azt, ujjával a lyukakba nyúlva.
- A betét eltávolításához tolja felfele a betétnek a betéttartó aljánál kiálló végét.
- A maximális ajánlott feldolgozási mennyiség 5 db tele tálnak felel meg.
- A feldolgozás folytatása előtt hagyja a készüléket lehűlni 30 percre.

## **Rendbentartás és tisztítás (F)**

- Az első használat előtt, valamint minden használat után tisztítsa meg alaposan a botmixert és megfelelő tartozékait vízzel és mosószerrel.
- Tisztítás előtt húzza ki a botmixer csatlakozódugóját a konnektorból.
- A motorrészt (4) vagy a forgórész-házat (10a) ne merítse vízbe vagy más folyadékba. Csupán egy nedves törülőruhával törölje meg.
- Ügyeljen rá, hogy a tisztítást követően a darálóképes teljes mértékben megszáradjon, mielőtt újból használná.
- A tisztítás megkönnyítése érdekében a tárolóállvány szétszerelhető.
- Minden más rész tisztítható mosogatógéppel. Ne használjon csiszolóanyagot tartalmazó tisztítószeret, amely megkarcolhatja a felületet.
- A csúszásgátló gumigyűrűk a tálak aljáról tisztítás céljából eltávolíthatók.
- Amikor magas pigmenttartalmú élelmiszereket (pl. sárgarépa vagy kurkuma) dolgoz fel, a kiegészítők elszíneződhetnek. Tisztítás előtt törölje át ezeket a részeket növényi olajjal.

## **Garancia és szerviz**

A részletes információkat lásd a külön garancia- és szervizfüzetben vagy látogasson el a [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com) weboldalra.

A műszaki leírás és a jelen használati utasítás értesítés nélkül módosítható.

A termék hasznos élettartamának leteltével ne dobja azt a háztartási hulladékok közé.

A kiszolgált készüléket hulladékként átveszi a Braun szervizközpont vagy leadhatja azt az

Ön országában található megfelelő hulladékgyűjtő telepeken.



Az élelmiszerekkel kapcsolatba kerülő tárgyak és anyagok megfelelnek az Európai Unió 1935/2004 rendeletében foglaltaknak.



## Hibaelhárítási útmutató

| Probléma  | Lehetséges okok   | Megoldás  |
|---|---|---|
| A botmixer nem működik  | Nincs áramellátás   | Ellenőrizze, hogy a készülék be van-e dugva.<br>Ellenőrizze a biztosítékot/megszakítót otthonában.<br>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.<br>Az újra használatra kész, amikor az imode választókapcsoló jelzőlámpája már nem villog, a biztonsági gomb jelzőlámpája pedig villog.  |
| A fedél (forgórészes) nem zárható le teljesen.  | Étel került az FPXL tál és a (forgórészes) fedél közé.                            | Nyissa fel a (forgórészes) fedelet és távolítsa el az ételmaradványokat.  |
|   | Az eszköz nem illeszkedik teljesen az FPXL tálban.                                | Forgassa kézzel az eszközt, miközben kissé lefelé nyomja, amíg az nem reteszeli a helyén.   |
|   | 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 kapcsolóhélyéből.<br>Eressze le a vizet. Tegye vissza a dugót.<br>Vigyázat! A (forgórészes) fedélben lévő víz károsítja az eszközt. Ezért ezt az ismertetett módszert nem szabad szándékosan használni a (forgórészes) fedél mosogatógépben való elmosása céljából. |
| Víz az egyik eszközben (tésztkészítő eszköz, penge vagy tárcsatengely)  | Az érintett eszköz szivárog.  | Forduljon a Braun szervizközpontához.   |


# Hrvatski

Naši proizvodi izrađeni su u skladu s najvišim standardima kvalitete, funkcionalnosti i dizajna. Nadamo se da ćete u potpunosti uživati u svom novom uređaju tvrtke Braun.

## Prije uporabe



Molimo vas da prije početka korištenja uređaja pažljivo i u cijelosti pročitate korisničke upute i pohranite ih za buduće korištenje. Uklonite ambalažu i etikete i odložite ih na odgovarajući način.

### Pozor

-  Noževi su vrlo oštri! Rukujte s njima što pažljivije kako biste izbjegli mogućnost ozljeđivanja.
- Treba postupati pažljivo pri rukovanju oštrim rezačima, praznjenju posude i čišćenja.
- Ovaj uređaj mogu koristiti osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili osobe bez iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili ukoliko su dobile upute o korištenju uređaja na siguran način te shvataju moguću opasnost.
- Djeca se ne smiju igrati s aparatom.
- Ovaj uređaj ne bi smjela koristiti djeca.
- Držite djecu podalje od aparata i njegova strujnog kabela.
- Čišćenje i korisničko održavanje aparata ne smiju se povjeriti djeci bez nadzora.
- Uvijek izvucite utikač strujnog kabela ili isključite aparat kad ga ostavite bez nadzora te prije montaže, demontaže, čišćenja ili pohrane.
- Ako se opskrbeni kabel ošteti, mora ga zamijeniti proizvođač, njegova servisna služba ili osoba sličnih kvalifikacija kako bi se izbjegle moguće opasnosti.
- Prije uključivanja u utičnicu, provjerite odgovara li vaš napon naponu ispisanim na dnu uređaja.

- Ovaj uređaj je osmišljen isključivo za upotrebu u domaćinstvu i za obradu normalnih količina koje se u domaćinstvu koriste.
- Ne koristite nijedan dio uređaja u mikro-valnoj pećnici.
- Molimo vas da prije prvog korištenja ili kad je to potrebno očistite sve dijelove, pridržavajući se uputa navedenih u odjeljku Održavanje i čišćenje.
- Prekinite upotrebljavati uređaj ako je oštećen.
- Če naprava pade v tekočino, jo najprej izključite iz električnega omrežja, šele nato z roko sezite v tekočino.

## Dijelovi i pribor

- 1 imode birač
  - a visoka brzina
  - b niska brzina
  - c pulsni način rada
- 2 Sigurnosni gumb 
- 3 Smartspeed prekidač za različite brzine 
- 4 Kućište s motorom
- 5 EasyClick Plus gumbi za otpuštanje
- 6 Nastavak ActiveBlade
- 7 Čaša s poklopcem
- 8 Pjenjača
  - a Kućište
  - b Nastavak pjenjače
- 13 Dodatna oprema za mlinac za kavu i začine
  - a Poklopac sa spojnicom
  - b Nož za mljevenje
  - c Posuda
  - d Protuklizno dno / poklopac
- 10 Dodaci za 2000 ml procesor hrane XL
  - 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 Držać umetka
    - (i) Umetak za rezanje (fino, grubo)
    - (ii) Umetci za usitnjavanje (fino, grubo)
  - m Osovina diska
- 11 Stalak za odlaganje



# Kako koristiti uređaj

## Smartspeed prekidač za biranje brzine

Jedan pritisak, sve brzine. Sa svakim pritiskom brzina se povećava. Što je brzina veća, miješanje i sjeckanje bit će brže i sitnije.

Rukovanje jednom rukom: Smartspeed prekidač (3) omogućava vam uključivanje uređaja i upravljanje brzinama jednom rukom.

### Rukovanje štapnim mikserom

Prva uporaba: Uklonite blokadu za transportiranje s kućišta s motorom (4) povlačeći je za crvenu traku.

## Uključivanje (A)

Uređaj se isporučuje s imode biračem (1) i sigurnosnim gumbom (2) za isključivanje Smartspeed prekidača (3). Molimo vas da se pridržavate uputa pri pokretanju uređaja:

- Pritiskom na srebrni dio poklopca možete odabrati jedan od 3 različita imode načina rada (visoka brzina, niska brzina, pulsni način rada).
- Zahvaljujući 3 raspoloživa načina rada možete sami odabrati kako obrađivati hranu. Imode birač će svijetliti bijelo da pokaže odabrani način rada.
- Odabirom visoke brzine (1a) dobivate maksimalnu raspoloživu brzinu. To je standardni položaj ovog načina rada.
- Odabirom niske brzine (1b) brzina se smanjuje čak i ako do kraja pritisnete Smartspeed prekidač.
- Pulsni način rada (1c) može se koristiti za razbijanje većih komada namirnica ili provjeru teksture namirnice kod sjeckanja. Pritisnite Smartspeed prekidač za kratka povećanja brzine rezanja.
- Nakon odabira željenog načina rada, palcem pritisnite sigurnosni gumb (2).
- Odmah pritisnite Smartspeed prekidač i odaberite željenu brzinu.  
NAPOMENA: Ako se Smartspeed prekidač ne pritisne u roku od 2 sekunde, uređaj se neće moći uključiti zbog sigurnosnih razloga. Sigurnosna LED lampica će treptati crveno. Kako biste uključili uređaj, ponovno krenite s prvim korakom.
- Tijekom rada sigurnosni gumb ne morate držati pritisnutim.

### Kontrolno svjetlo

### Uređaj / Status rada

Sigurnosni gumb lampica Titra crveno

Uređaj je spreman za uporabu.

Sigurnosni gumb lampica isključena

Uređaj je slobodan (gumb za otpuštanje prekidača je pritisnut) i može se uključiti.

Nakon 10 minuta uređaj prelazi u stanje mirovanja. Sva svjetla isključena.

Uređaj će se ponovno aktivirati pritiskom na bilo koji gumb.

Sigurnosni gumb lampica postojano crveno i titrajuća lampica imode birača

Uređaj je pregrijan  
Ostavite uređaj sat vremena da se ohladi. Kad lampica imode birača prestane titrati, a lampica sigurnosnog gumba nastavi titrati, uređaj je spreman za ponovno korištenje.

## Nastavak ActiveBlade (B)

Štapni mikser je opremljen nastavkom ActiveBlade koji omogućava sječivu dohvaćanje dna posude. Brzina se automatski prilagođava primjenom pritiska potrebnog za 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.

### Sklapanje i rad

- Pričvrstite nastavak ActiveBlade (6) na kućište s motorom tako da škljocne.
- Postavite nastavak ActiveBlade u smjesu za miješanje. Zatim uključite uređaj na opisani način.
- Miksajte sastojke do željene konzistencije laganim pokretima gore-dolje. Ovisno o primijenjenom pritisku, ActiveBlade osovina će pritisnati hranu, a sječivo se ispružiti.
- Nakon korištenja štapni mikser isključite iz struje i pritisnite gumb za odvajanje EasyClick Plus (5) kako biste odvojili nastavak ActiveBlade.

### Pažnja

- Tekućina ili sastojci ne smiju prijeći zelenu crtu nastavka za miksiranje.
- Ako uređajem miješate vruću hranu u posudi za kuhanje, uklonite je s izvora topline i pazite da tekućina ne klujuča. Pustite vruću hranu da se malo ohladi kako biste izbjegli opasnost od klučanja.
- Ne ostavljajte ručni mikser u vrućoj posudi za kuhanje na štednjaku kada ga ne upotrebljavate.
- Nemojte grebati nastavkom ActiveBlade po dnu tava i posuda za kuhanje.
- Nemojte koristiti neprekidno duže od 2 minute.
- Pustite uređaj da se hladi 5 minuta prije nastavka s radom.

### Primjer recepta: Majoneza

250 g ulja (npr. suncokretovog)

1 cijelo jaje i 1 žumanjak

1–2 žlice octa

sol i papar po želji

- Stavite sve sastojke (na sobnoj temperaturi) u posudu prema navedenom redosljedu.
  - Postavite štapni mikser na dno posude. Miksajte Turbo brzinom dok ulje ne počne emulgirati.
  - Uključeni štapni mikser polako podižite do vrha smjese i spuštajte ga do dna kako biste ostatak ulja sjedinili sa smjesom.
- NAPOMENA: Vrijeme izrade: otprilike 1 minuta za salate i do 2 minute za gušču majonezu (npr. za umak).

## Pjenjača (B)

Koristite pjenjaču samo za pripremu šlaga od tučenog vrhnja, šlaga od bjelanjaka, izradu biskvitnog tijesta i slastica za koje treba promiješati gotove sastojke.

### Sklapanje i rad

- Pričvrstite pjenjaču na (8b) kućište (8a).
- Poravnajte kućište s motorom s kućištem s pjenjačom i pričvrstite ih dok ne škljocnu.
- Nakon korištenja isključite uređaj iz struje, a potom za odvajanje motornog dijela pritisnite EasyClick Plus gumb za otpuštanje. Zatim izvucite pjenjaču iz njezinog kućišta.
- Nemojte koristiti neprekidno duže od 3 minute.
- Pustite uređaj da se hladi 3 minuta prije nastavka s radom.

### Savjeti za postizanje najboljih rezultata

- Okrenite pjenjaču u smjeru kazaljke na satu držeći je malo nakošenom.
- Kako biste spriječili prskanje, započnite polako miješati i pritom koristite duboke posude.
- Uređaj uključite tek nakon što postavite pjenjaču u posudu.
- Pobrinite se da pjenjača i posuda budu uvijek besprijekorno čisti i da na njima nema masnoće prije nego što počnete tući snijeg od bjelanjaka. Tucite odjednom najviše 4 bjelanjaka.

### Primjer recepta: Šlag

400 ml ohlađenog vrhnja za šlag (min. 30% udjela masnoće, 4 - 8 °C)

- Započnite tući vrhnje za šlag malom brzinom (laganim pritiskom na prekidač) i pojačavajte je (jačim pritiskom na prekidač) tijekom tučenja.
- Uvijek koristite svježe ohlađeno vrhnje za šlag kako biste postigli bolji i stabilniji volumen tijekom tučenja.

## Dodatna oprema za mlinac za kavu i začine (C)

Mlinac je idealan za mljevenje bilo koje vrste suhih začina ili drugih sastojaka, kao što su papar, klinčić,

čili, zrna kave ili soje, riža, sjeme maka, šećer, sušene srdele i škampi.

Za najbolje rezultate koristite najveću brzinu.

### Sklapanje i rad

- Provjerite je li gumeno protuklizno dno (9d) pričvršćeno za dno posude.
- Nož za mljevenje (9b) uvijek držite za gornji plastični dio i pažljivo njime rukujte.
- Postavite sječivo na središnji klin posude drobilice (9c) i lagano ga gurnite prema dolje dok ne nalegne na mjesto.
- Napunite mlinac sastojcima te ga zatvorite poklopcem sa spojnicom (9a).
- Samljevite sastojke do željene konzistencije.
- Kad završite s mljevenjem, iskopčajte uređaj iz struje i pritisnite gumb za odvajanje EasyClick Plus da biste odvojili kućište s motorom.
- Uklonite poklopac. Izvadite sječivo prije nego što izvadite sadržaj iz posude mlinca.

### Pažnja

- Uvijek napunite do najviše linije unutar mlinca.
- Koristite samo suhe sastojke.
- Prije mljevenja, ostavite začine da se ohlade do sobne temperature.
- Ne preporučuje se mljeti kukuruz, orahe, čokoladu za kuhanje i tvrdi sir.
- Posudu mlinca nemojte nikada stavljati u mikrovalnu pećnicu.

Pogledajte Vodič za obradu hrane C kako biste saznali podatke o najvećim količinama i brzinama.

Maksimalno je vrijeme rada mlinca 20 sekundi.

### «hc» Primjer recepta: Nadjev za palačinke ili namaz od suhih šljiv 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

Dodatak za obradu hrane (10) idealan je 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 (10k);
- rezanje i usitnjavanje.

## **Sjeckanje (D)**

Sječivo (10i) koristite za sjeckanje mesa, tvrdog sira, luka, začinskog bilja, češnjaka, povrća, kruha, krekeri i orašastih plodova.

Pogledajte Vodič za obradu hrane D kako biste saznali podatke o najvećim količinama, preporučenom vremenu rada i brzinama.

### Prije uporabe

- Izrežite namirnice na manje komade radi lakšeg sjeckanja.
- Uklonite iz mesa sve kosti, hrskavicu i žile kako se oštrice ne bi oštetile.
- Prije obrade uklonite peteljke biljki i ljuske orašastih plodova.
- Provjerite je li gumeni obruč protiv klizanja (10h) pričvršćen za dno posude za obradu hrane.

### Skapanje i rad

- Pažljivo odvojite poklopac oštrice za sjeckanje (10j) od oštrice.
- Sječivo (10i) je vrlo oštro! Uvijek ga hvatajte za gornji plastični dio i pažljivo njime rukujte.
- Postavite sječivo na središnji klin posude (10g). Pritisnite ga prema dolje i zaokrenite ga kako bi se učvrstio na svom mjestu.
- Stavite namirnice u posudu. Postavite zaštitu od prskanja (10f).
- Zatim stavite poklopac (10a) i pomičite ga dok ne začujete klik što znači da je sjeo na mjesto.
- Umetnite kućište s motorom (4) na spoj (10b) i pričvrstite ga tako da škljocne.
- Ukopčajte uređaj u struju i umetnite potiskivač (10c) u otvor za punjenje (10d).
- Kako biste započeli rad s procesorom hrane, uključite uređaj. Tijekom obrade hrane kućište s motorom držite jednom rukom, a posudu procesora hrane pridržavajte drugom.
- Kad završite sa sjeckanjem, isključite i pritisnite EasyClick Plus gumba za otpuštanje (5) za odvajanje motornog dijela.
- Za podizanje poklopca (10e), pritisnite poklopac za zatvaranje. Potom odvojite poklopac od zaštite od prskanja.
- Pažljivo izvadite sječivo prije nego što izvadite sadržaj iz posude. Da biste uklonili i oslobodili sječivo, lagano ga zaokrenite i zatim ga izvucite.

### Pažnja

- Dodatak za obradu hrane nemojte koristiti za obradu izrazito tvrde hrane poput orašastih plodova i ljusci, kocaka leda, zrna kave, ostalog zrnja i tvrdih začina kao što je muškati oraščić. Obrada takve hrane može oštetiti sječiva.
- Posudu za obradu hrane nemojte nikada stavljati u mikrovalnu pećnicu.

Sječivom (10i) možete također miješati lagano tijesto poput tijesta za palačinke ili mješavinu za biskvitne kolače s količinom brašna do 500 g.

### Primjer recepta: Tijesto za palačinke

750 ml mlijeka  
500 g višenamjenskog brašna  
4 jajas

- Ulijte mlijeko u posudu, a zatim dodajte brašno pa jaja.
- Miješajte smjesu pri najvećoj brzini dok ne postane glatka.

Teže mješavine ili tijesta se ne smije pripremati koristeći se nožem. Za njih koristite Nastavak za miješenje tijesta (10k).

### **Nastavak za miješenje tijesta (D)**

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.

Pogledajte Vodič za obradu hrane D da biste saznali podatke o maksimalnim količinama, preporučenom vremenu rada i brzinama.

### Skapanje i rad

- Postavite nastavak za miješenje na središnji klin posude (10g). Pritisnite ga prema dolje i zaokrenite ga kako bi se učvrstio na svom mjestu.
- Stavite u posudu brašno (do 500 g), a zatim dodajte sve druge sastojke osim tekućih.
- Uključite uređaj na maksimalnu radnu brzinu.
- Ulijte tekućinu kroz otvor za punjenje dok motor radi. **NAPOMENA:** Maksimalno vrijeme miješenja: 1 minuta – potom pustite da se motor hladi 10 minuta.

### Primjer recepta: Tijesto za pizzu

500 g višenamjenskog brašna  
1 žličice soli  
1 žličice suhog kvasca  
10 žličica maslinovog ulja  
300 ml vode (mlake)

- Stavite sve sastojke osim vode u posudu i započnite miješati.
- Ulijte vodu kroz otvor za punjenje dok motor radi.

### Primjer recepta: Slatko pecivo

500 g višenamjenskog brašna  
340 g nesoljenog maslaca (hladnog/tvrdog, u kockicama)  
160 g šećera  
2 vanilin šećer  
2 manje jaje  
2 prstohvat soli

- Stavite maslac i šećer u posudu i započnite miješati. Za bolji rezultat koristite hladni maslac.
- Dodajte brašno i ostale sastojke.
- Tijesto će postati previše mekano ako ga predugo mijesite. Zaustavite miješanje nedugo nakon što se tijesto formira u kuglu.
- Ohladite tijesto u hladnjaku na pola sata prije nego što nastavite s njegovom izradom.

### Primjer recepta FPXL: Biskvit za kolače

500 g višenamjenskog brašna

200 g šećera

200 g nesoljenog maslaca (hladnog/tvrdog, u kockicama)

3 jaja

1 vanilin šećer

1 prašak za pecivo

200 ml mlijeka

- U posudi pomiješajte brašno i sve sastojke osim mlijeka i započnite s miješenjem.
- Postepeno dodavajte mlijeko i lagano mijesite tijesto sve dok ne dobijete jednoliku smjesu.

### Rezanje / Usitnjavanje (E)

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).

Pogledajte Vodič za obradu hrane E kako biste saznali preporučene brzine.

### Sklapanje i rad

- Pristupite otvorima držača umetka (10l) da biste spojili osovinu diska (10m) i potom je okrenite ulijevo, dok ne škljocne..
- Za rezanje i usitnjavanje stavite umetak u držač umetka (10l) i umetnite ga na njegovo mjesto tako da škljocne. Postavite sastavljeni držač umetka na klin u sredini posude i zavrtite ga kako bi se učvrstio na svom mjestu.
- Postavite zaštitu od prskanja na (10f) posudu i pritisnite na poklopac (10a) sve dok ne sjedne na mjesto i škljocne.
- Umetnite kućište s motorom na spoj kako bi se blokirao.
- Ukopčajte aparat u struju i puniti posudu hranom za obradu kroz otvor za punjenje.
- Za najbolji rezultat rezanja krumpirića za prženje stavite 3-4 krumpira (ovisno o veličini) kroz otvor za punjenje na poklopcu dok motor još nije uključen.
- Uključite uređaj kako bi započeo s radom. Ne stavljajte ruke u otvor za punjenje dok je uređaj uključen. Za guranje hrane uvijek koristite potiskivač.
- Nakon korištenja isključite uređaj iz struje, a potom za odvajanje motornog dijela pritisnite EasyClick Plus gumb za otpuštanje.
- Za podizanje poklopca (10e), pritisnite poklopac za zatvaranje. Potom odvojite poklopac od zaštite od prskanja.
- Pažljivo izvadite držač umetka ili disk za rezanje krumpirića za prženje prije nego što izvadite sadržaj iz posude. Da biste uklonili držač umetka ili disk za krumpiriće, lagano ih okrenite, a potom izvucite, bez da stavljate prste u otvore.

- Kako biste uklonili umetak, pritisnite ga na kraju koji viri na dnu držača umetka.
- Maksimalna količina koju je moguće obrađivati prati referentnu veličinu od 5 puta napunjenih posuda.
- Prije nego nastavite s obradom, ostavite uređaj 30 minuta da se ohladi.

## Održavanje i čišćenje (H)

- Uvijek temeljito očistite štapni mikser i odgovarajuće nastavke prije prve te nakon svake upotrebe vodom i deterdžentom.
- Prije čišćenja iskopčajte mikser.
- Nemojte uranjati kućište s motorom ili (4) kućišta za nastavke (10a) u vodu ili drugu tekućinu. Brišite ih samo vlažnom krpom.
- Za ponovno korištenje noža mlinca pobrinite se da bude potpuno osušen nakon čišćenja.
- Za bolje čišćenje, stalak za odlaganje možete rastaviti.
- Sve ostale dijelove je moguće prati u perilici suda. Nemojte koristiti abrazivna sredstva za čišćenje koja bi mogla izgrebati površinu dijelova miksera.
- Gumeni obruč protiv klizanja može se ukloniti s dna posude radi temeljitog čišćenja.
- Prilikom obrade hrane bogate pigmentima (npr. mrkve ili kurkume), dijelovi mlinca mogu promijeniti boju. Dijelove miksera koji su promijenili boju prije čišćenja namažite biljnim uljem.

## Jamstvo i servis

Detaljnije informacije potražite u zasebnom jamstvu i letku ili posjetite [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com).

Specifikacije proizvoda i ove korisničke upute mogu se mijenjati bez prethodne obavijesti.

Molimo vas da, nakon isteka životnog vijeka trajanja proizvoda isti ne odlazete kao kućanski otpad. Odložiti ga možete u servisnom centru tvrtke Braun ili prikladnom sabirnom mjestu u vašoj zemlji.



Materijali i predmeti koji dolaze u kontakt s hranom ispunjavaju sve zahtjeve EU-Direktive 1935/2004.



## Vodič za rješavanje problema

| Problem   | Mogući uzroci   | Rješenje   |
|---|---|--|
| Štapni mikser ne radi.  | Nema napajanja  | Provjerite je li uređaj uključen u struju. Provjerite osigurač / prekidač strujnog kruga u vašem domu. Ako ništa od navedenog ne riješi problem, obratite se servisnom centru tvrtke Braun.  |
| Sigurnosni gumb lampica postojano crveno i titrajuća lampica imode birača   | Uređaj je pregrijan   | Ostavite uređaj sat vremena da se ohladi. Kad lampica imode birača prestane titrati, a lampica sigurnosnog gumba nastavi titrati, uređaj je spreman za ponovno korištenje.   |
| Poklopac (s kućištem) se ne može do kraja zatvoriti                         | Hrana je ostala zaglavljena između FPXL posude i poklopca (s kućištem)        | Otvorite poklopac (s kućištem) i uklonite ostatke hrane  |
|   | Nastavak nije do kraja umetnut u FPXL posudu                                  | Nastavak okrećite ručno i istovremeno ga lagano pritišćite prema dolje, dok ne klikne na mjesto  |
|   | Nije pravilno spojen  | Pravilno spojen  |
| Voda u poklopcu (s kućištem)  | Poklopac (s kućištem) je slučajno uronjen u vodu ili stavljen u perilicu suđa | Izvucite gumeni čep iz spojke motornog dijela. Ispustite vodu. Zamijenite utikač. Pažnja: Voda u poklopcu (s kućištem) će oštetiti uređaj. Ovu metodu stoga nije dozvoljeno namjerno koristiti za stavljanje poklopca u (s kućištem) u perilicu posuđa |
| Voda u jednom od nastavaka (nastavak za tijesto, oštrica ili osovina diska) | Curenje neispravnog nastavka  | Za zamjenu kontaktirajte servisni centar tvrtke Braun  |


# Slovenski

Naši izdelki ustrezajo najvišjim standardom na področju kakovosti, funkcionalnosti in oblikovanja. Srčno upamo, da boste uživali pri uporabi svoje nove naprave Braun.

## Pred uporabo



Pred uporabo naprave natančno in v celoti preberite navodila za uporabo ter jih shranite za kasnejšo uporabo. Odstranite vso embalažo in oznake ter jih ustrezno zavržite.

### Opozorilo

-  Rezila so zelo ostra! Da bi preprečili poškodbe, vas prosimo, upravljajte z rezili z največjo možno skrbnostjo.
- Pri ravnanju z ostrimi rezili, praznjenju posode in čiščenju bodite previdni.
- Uporaba tega aparata s strani ljudi, ki imajo zmanjšane telesne, čutne ali duševne zmožnosti ali nimajo zadostnega znanja oz. izkušenj, je dovoljena samo, če so pod nadzorom ali če so jim dana ustrezna navodila o varni uporabi aparata in če razumejo nevarnosti, ki so s tem povezane.
- Otroci se ne smejo igrati z aparatom.
- Otroci ne smejo uporabljati tega aparata.
- Otroci se ne smejo zadrževati v območju aparata in glavnega kabla.
- Otroci brez nadzora ne smejo opravljati čiščenja in vzdrževanja.
- Vedno izklopite ali izključite aparat, kadar je nenadzorovan in pred sestavljanjem, razstavljanjem, čiščenjem ali skladiščenjem.
- V primeru, da je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njihov serviser ali podobno kvalificirana oseba, da bi se izognili nevarnosti.
- Preden priključite aparat na električno vtičnico, preverite, če vaša omrežna napetost ustreza napetosti, ki je navedena na aparatu.

- Naprava je namenjena izključno uporabi v gospodinjstvu in predelavi take količine živil, ki je običajna za gospodinjstvo.
- Nobenega dela naprave ne postavite v mikrovalovno pečico.
- Pred uporabo ustrezno očistite vse dele ter pri tem upoštevajte navodila v razdelku Nega in čiščenje.
- Napravo prenehajte uporabljati, če je poškodovana.
- Če naprava pade v tekočino, jo najprej izključite iz električnega omrežja, šele nato z roko sezite v tekočino.

## Deli in nastavki

- Izbirnik imode
  - Visoka hitrost
  - Nizka hitrost
  - Interval
- Varnostni gumb 
- Pametno stikalo za prilagajanje hitrosti 
- Motorna enota
- Gumbi za sprostitev EasyClick Plus
- Držalo ActiveBlade
- Posodica s pokrovom
- Nastavek za stepanje
  - Menjalnik
  - Metlica
- Mlinček za kavo in začimbe
  - Pokrov s spojem
  - Rezilo za mletje
  - Posoda
  - Protizdrsna podloga / pokrov
- 2000-ml pripomoček za pripravo živil XL
  - Pokrov (z menjalnikom)
  - Spoj motorne enote
  - Potisni nastavek
  - Nastavek za polnjenje
  - Zapah pokrova
  - Zaščita pred brizganjem
  - Posoda za pripravo živil
  - Gumijasti podstavek za preprečevanje drsenja
  - Rezilo za sekljanje
  - Ovitek rezila za sekljanje
  - Pripomoček za pripravo testa (FP)
  - Nosilec za nastavke
    - Nastavek za rezanje (fino, grobo)
    - Nastavek za strganje (fino, grobo)
  - Gred plošče
- Stojalo za shranjevanje

# Uporaba naprave

## Pametno stikalo za prilagajanje hitrosti

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

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

### Delovanje ročnega mešalnika

Prva uporaba: z motorne enote (4) odstranite transportno blokado tako, da povlečete rdeč trak.

## Vklop (A)

Naprava je dobavljena z izbirnikom imode (1) in varnostnim gumbom (2) za sprostitev stikala Smartspeed (3). Za zagon naprave upoštevajte navodila.

- Če pritisnete srebrni del vrha, lahko izberete enega od 3 različnih načinov imode (visoka hitrost, nizka hitrost, interval).
- 3 načini vam omogočajo sprejemanje odločitev o tem, kako boste živila obdelali. Lučka izbirnika imode sveti belo, da prikaže izbrani način.
- Visoka hitrost (1a) vam zagotovi polno razpoložljivo hitrost. Je standardni položaj načina.
- Nizka hitrost (1b) zniža hitrost, četudi povsem pritisnete stikalo Smartspeed.
- Intervalni način (1c) lahko uporabite za drobljenje večjih kosov hrane ali za nadzor teksture hrane pri sekljanju. Za kratke intervale moči pritisnite stikalo Smartspeed.
- Ko izberete način, pritisnite s palcem varnostni gumb (2).
- Takoj pritisnite pametno stikalo in prilagodite na želeno hitrost.  
OPOMBA: če pametnega stikala ne pritisnete v 2 s, naprave zaradi varnosti ni mogoče vklopiti. Lučka varnostnega gumba bo utripala rdeče. Če želite vklopiti napravo, ponovno izvedite prvi korak. Med delovanjem ni zahtevano, da je varnostni gumb pritisnjen.

| Opozorilna lučka                       | Stanje naprave / delovanja  |
|--|---|
| Lučka varnostnega gumba utripa rdeče   | Naprava je pripravljena za uporabo.   |
| Lučka varnostnega gumba je izklopljena | Naprava je sproščena (pritisnjen je bil gumb za sprostitev) in jo lahko vklopite. |

|  |   |
|--|---|
| V način pripravljenosti preide po 10 minutah. Vse lučke se izklopijo.  | Naprava je znova aktivna, če pritisnete kateri koli gumb.   |
| Lučka varnostnega gumba sveti rdeče, lučke izbirnika imode pa utripajo | Naprava je pregreta. Počakajte eno uro, da se naprava ohladi. Naprava je znova pripravljena na uporabo, ko lučka izbirnika imode preneha utripati, lučka varnostnega gumba pa utripa. |

## Držalo ActiveBlade (B)

Ročni mešalnik vključuje držalo ActiveBlade, ki rezilu omogoča, da se razteza vse do dna držala. Prilagoditev se izvede samodejno tako, da prilagaja tlak opvilom za mešanje. To je posebej priročno za mešanje trdih živil, npr. surovega sadja, in zelenjave.

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

Če želite doseči najboljše rezultate, uporabite najvišjo hitrost.

### Sestava in delovanjen

- Držalo ActiveBlade (6) pritrdite na motorno enoto tako, da se zaskoči.
- Držalo ActiveBlade vstavite v zmes, ki jo želite zmešati. Nato vklopite napravo (po korakih, opisanih v teh navodilih).
- Z rahlimi gibi navzgor in navzdol zmešajte sestavine do zelene strukture. Držalo ActiveBlade se bo skrčilo, rezilo pa se bo razširilo, kar je odvisno od uporabljenega pritiska.
- Po uporabi izključite ročni mešalnik in pritisnite gumba za sprostitev EasyClick Plus (5), da odstranite držalo ActiveBlade.

### Pozor

- Bodite pozorni, da tekočina ali sestavine ne presežejo zelene črte na držalu za mešanje.
- Če z napravo želite pretlačiti vročo hrano v kozici ali loncu, odstranite kozico oz. lonec iz toplotnega vira ter zagotovite, da tekočina ne vre. Počakajte, da se vroča hrana nekoliko ohladi, saj se v nasprotnem primeru lahko opečete.
- Če ročnega mešalnika ne uporabljate, ga ne pustite v vroči kozici ali kuhinjskem loncu.
- Z držalom ActiveBlade ne praskajte po dnu kozic ali posod.
- Naprava naj ne deluje neprekinjeno več kot 2 minuti.
- Počakajte 5 min, da se naprava ohladi, in nato nadaljujte s pripravo živil.

### Primer recepta: Majoneza

250 g olja (npr. sončnično olje)

1 jajce in 1 dodaten jajčni rumenjaki

1–2 žlici kisa

Sol in poper dodajte po okusu

- Sestavine (na sobni temperaturi) dodajte v čašo v vrstnem redu, ki smo ga navedli zgoraj.
- Ročni mešalnik postavite na dno čaše. Mešajte pri turbo hitrosti, dokler olje ne začne emulgirati.
- Z vklopljenim ročnim mešalnikom počasi premešajte zmes do vrha in nato nazaj navzdol, da se zmeša še preostanek olja.  
OPOMBA: čas priprave: pribl. 1 min za solate in 2 min za gostejšo majonezo (npr. za omake za pomakanje).

## Nastavek za stepanje (B)

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

### Sestava in delovanje

- Metlico (8b) pritrдите na menjalnik (8a).
- Ohišje motorja poravnajte s pritrjeno metlico in potisnite dela skupaj, dokler se ne zaskočita.
- Po uporabi izključite napravo in pritisnite gumba za sprostitve EasyClick Plus, da odstranite motorno enoto. Nato metlico povlecite iz ohišja.
- Naprava naj ne deluje neprekinjeno več kot 3 minuti.
- Počakajte 3 min, da se naprava ohladi, in nato nadaljujte s pripravo živil.

### Namigi za doseganje najboljših rezultatov

- Metlico premikajte v smeri urinega kazalca pod majhnim kotom.
- Če želite preprečiti škropljenje, začnite počasi in pripomoček za stepanje uporabljajte v globokih kozicah ali posodah.
- Metlico najprej postavite v posodo in šele nato vklopite napravo.
- Preden začnete stepati beljake, vedno zagotovite, da sta metlica in posoda za mešanje v celoti čisti in brez ostankov maščob. Hkrati lahko stepate največ 4 beljake.

### Primer recepta: Stepena smetana

400 ml hladne smetane (vsebnost maščobe min. 30 %, 4–8 °C)

- Začnite z nizko hitrostjo (stikalo narahlo pritisnite) in povečajte hitrost (večji pritisk na stikalo) med stepanjem.
- Če želite med stepanjem pridobiti večjo količino in gostejšo smetano, vedno uporabite svežo hladno smetano.

## Mlinček za kavo in začimbe (C)

Mlinček je primeren za mletje vseh vrst suhih začimb ali drugih sestavin, na primer paprike,

klinčkov, čilija, kavnih ali sojinih zrn, riža, makovih zrn, sladkorja, suhih sardin in kozic.

Če želite doseči izjemno fino mletje, uporabite najvišjo hitrost.

### Sestava in delovanje

- Poskrbite, da je gumijasta podlaga za preprečevanje drsenja (9d) pritrjena na dno posode.
- Rezilo za mletje (9b) vedno ga primite za zgornji plastični del in bodite izjemno pozorni pri delu z rezilom.
- Rezilo postavite na središčni nastavek posode mlinčka (9c) in ga rahlo zasučite, da se spusti nižje in se zaklene na svoje mesto.
- Mlinček napolnite s sestavinami in ga zaprite s pokrovom s spojem (9a).
- Sestavine meljite do želene strukture.
- Ko je mletje zaključeno, izključite in pritisnite gumba za sprostitve EasyClick Plus, da odstranite ohišje motorja.
- Dvignite pokrov. Preden stresete vsebino posode mlinčka, pazljivo odstranite rezilo.

### Pozor

- Vedno napolnite do črte maks., ki je navedena na mlinčku.
- Uporabljajte le suhe sestavine.
- Počakajte, da se začimbe ohladijo na sobno temperaturo, preden jih zmeljete.
- Ne priporočamo mletja koruze, orehov, čokolade za kuhanje, trdih bonbonov in trdega sira.
- Mlinčka nikoli ne vstavljajte v mikrovalovno pečico.

V Navodilih za pripravo C najdete več informacij o največji dovoljeni količini in hitrostih.

Največji dovoljeni čas delovanja za mlinček je 20 sekund.

### 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 seklanje «hc» dodajte slive in kremastega medu.
- 24 ur hranite v hladilniku pri temperaturi 3 °C.
- Dodajte 70 ml vode (z okusom vanilje).
- Nadaljujte s seklanjem še za 1,5 sekunde pri najvišji hitrosti.

Uporabite nastavek za seklanje «hc» (izbirni nastavek je na voljo v servisnem centru družbe Braun, vendar ne v vsaki državi).

## Pripomoček za pripravo živil XL

Pripomoček za pripravo živil (10) lahko uporabite za:

- seklanje, 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 (10k);
- rezanje in strganje.

### **Sekljanje (D)**

Z rezilom (10i) lahko sekljate mesto, trdi sir, čebulo, zelišča, česen, zelenjavo, kruh, krekerje in oreščke.

V Navodilih za pripravo D najdete več informacij o največji dovoljeni količini, priporočenih časih in hitrostih.

#### Pred uporabo

- Živila vnaprej narežite na koščke, da jih boste lahko lažje sesekljali.
- Meso očistite, da bo brez kosti, kit in hrustancev – tako se boste izognili morebitnim poškodbam rezil pri sekljanju.
- Pri zeliščih in neoluščenih oreščkih odstranite stebela.
- Poskrbite, da je gumijasti podstavek za preprečevanje drsenja (10h) pritrjen na dno posode za pripravo živil.

#### Sestava in delovanje

- Pazljivo odstranite ovitek rezila sekljalnika (10j) z rezila.
- Rezilo (10i) je zelo ostro! Vedno ga primite za zgornji plastični del in bodite izjemno pozorno pri delu z rezilom.
- Rezilo postavite na središčni nastavek posode (10g). Pritisnite ga navzdol in ga zavrtite, da se zaskoči.
- V posodo dodajte živila. Vstavite zaščito pred brizganjem (10f).
- Nato postavite pokrov (10a), da se zaskoči s klikom.
- Vstavite motorno enoto (4) v spoj (10b), dokler se ne zaskoči.
- Priključite napravo in v nastavek za polnjenje (10d) vstavite potisni nastavek (10c).
- Če želite upravljati pripomoček za pripravo živil, vklopite napravo. Med pripravo živil držite motorno enoto in posodo za pripravo živil za ročaj.
- Ko je sekljanje zaključeno, izključite napravo in pritisnite gumba za sprostitev EasyClick Plus (5), da odstranite motorno enoto.
- Za dvig pokrova pritisnite zapah pokrova (10e). Nato pokrov ločite od zaščite pred brizganjem.
- Preden srestete vsebino posode, pazljivo odstranite rezilo. Rezilo odstranite in odklenete tako, da ga narahlo obrnete in nato izvlečete.

#### Pozor

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

- Posode za pripravo živil nikoli ne vstavljajte v mikrovalovno pečico.

Z rezilom (10i) lahko prav tako zmešate maso za palačinke z največ 500 g moke.

#### Primer recepta za: Testo za palačinke

750 ml mleka  
500 g gladke moke  
4 jajci

- Mleko dodajte v posodo, nato dodajte še moko ter na koncu jajci.
- Mešajte maso pri polni hitrosti, dokler testo ne postane gladko.

Gostejše mase ali testa ni dovoljeno pripravljati z nožem. Za gostejšo maso in testo uporabite pripomoček za pripravo testa (10k).

#### **Pripomoček za pripravo testa (D)**

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.

V Navodilih za gnetenje D najdete informacije o največjih dovoljenih količinah, priporočenih časih in hitrostih.

#### Sestava in delovanje

- Pripomoček za pripravo testa na središčni nastavek posode (10g). Pritisnite ga navzdol in ga zavrtite, da se zaskoči.
- V posodo dodajte moko (najv. 500 g) in nato še druge sestavine razen tekočin.
- Napravo vklopite tako, da izberete najvišjo hitrost.
- Med delovanjem motorne enote, skozi nastavek za polnjenje vlivajte tekočine.  
OPOMBA: najdaljši čas gnetenja: 1 min – nato počakajte 10 min, da se motor ohladi.

#### Primer recepta: Testo za pice

500 g gladke moke  
1 čajne žličke soli  
1 čajne žličke suhega kvasa  
10 žlic olivnega olja  
300 ml (mlačne) vode

- V posodo dodajte vse sestavine razen vode in začnite gnesti.
- Med delovanjem motorne enote, skozi nastavek za polnjenje vlivajte vodo.

#### Primer recepta: Sladko pecivo

500 g gladke moke  
340 g nesoljenega masla (strjeni, majhni koščki)  
160 g sladkorja  
2 vanilijev sladkor  
2 majhno jajce  
2 ščepec soli

- V posodo dodajte maslo in sladkor ter začnite gnesti. Priporočamo, da uporabite hladno maslo.
- Dodajte moko in preostale sestavine.

- Če boste testo preveč gnetli, bo postalo premehko. Kmalu po tem, ko je testo dobili obliko žoge, lahko prenehate z gnetenjem.
- Preden nadaljujete, postavite testo v hladilnik in počakajte 30 min, da se ohladi.

#### Primer recepta za FPXL: Testo za torte

500 g gladke moke

200 g sladkorja

200 g nesoljenega masla (strjeni, majhni koščki)  
3 jajci

1 vanilijev sladkor

1 pecilni prašek

200 ml mleka

- V posodo dodajte moko in vse druge sestavine, razen mleka, ter začnite sestavine gnesti.
- Med delovanjem naprave postopoma dodajajte mleko, dokler ne pridobite enakomerne mase.

#### Rezanje / strganje (E)

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).

Več informacij o priporočenih hitrostih najdete v razdelku Navodila za pripravo E.

#### Sestava in delovanje

- Sezite v odprtine nosilca za nastavke (10l), da priključite gred ploščice (10), ki jo obračate v levo, dokler se ne zaklene.
- Za rezanje in strganje vstavite nastavek v nosilec za nastavke (10l) in poskrbite, da se zaskoči v položaj. Sestavljeni nosilec za nastavke postavite na središčni nastavek v posodi in ga zavrtite, tako da se zaskoči.
- Zaščito pred brizganjem (10f) vstavite v posodo in namestite pokrov (10a) tako, da se zaklene s klikom.
- Vstavite motorno enoto v spoj, da se zaskoči.
- Priključite napravo in vstavite živila, ki jih želite pripraviti, v nastavek za polnjenje.
- Za doseganje najboljših rezultatov pri ocvrtem krompirčku priporočamo, da v nastavek za dodajanje na pokrovu vstavite 3–4 krompirje (odvisno od velikosti). Motorna enota mora biti med tem postopkom izklopljena.
- Vklopite napravo in prične pripravljati živila. Ko je naprava vklopljena, nikoli ne segajte v nastavek za polnjenje. Za dodajanje hrane vedno uporabljajte potisni nastavek.
- Po uporabi izključite napravo in pritisnite gumba za sprostitve EasyClick Plus, da odstranite motorno enoto.
- Za dvig pokrova pritisnite zapaž pokrova (10e). Nato pokrov ločite od zaščite pred brizganjem.
- Preden stresete vsebino posode, pazljivo odstranite nosilec za nastavke ali ploščo za ocvrt

krompirček. Za odstranitev nosilca za nastavke ali ploščice za ocvrt krompirček nosilec/ploščo nekoliko obrnite in ga/jo nato odstranite, pri čemer s prsti sezite v odprtine.

- Nosilec odstranite tako, da izbočeni konec nastavka na dnu nosilca za nastavke potisnete navzgor.
- Največja količina za pripravo naj bo dodana v skladu s sliko, na kateri so prikazane 5-krat napolnjene posode.
- Pred nadaljevanjem priprave naj se naprava ohlaja 30 minut.

## Vzdrževanje in čiščenje (H)

- Ročni mešalnik in ustrezne dodatke vedno temeljito očistite z vodo in detergentom pred prvo uporabo in po vsaki uporabi.
- Pred čiščenjem mešalnik vedno izključite.
- Motorne enote (4) ali menjalnikov (10a) ne potaplajte v vodo oz. druge tekočine. Obrišite jih samo z vlažno krpo.
- Pred ponovno uporabo rezila se prepričajte, da je popolnoma suho.
- Za intenzivnejše čiščenje lahko razstavite stojalo za shranjevanje.
- Vse ostale dele lahko operete v pomivalnem stroju. Ne uporabljajte sredstev za poliranje, saj lahko opraskate površino.
- Če želite napravo dodatno temeljito očistiti, lahko z dna naprave odstranite gumijasti podstavek za preprečevanje drsenja.
- Pri pripravi hrane, ki ima veliko vsebnost barvil (npr. korenje ali kurkuma), se lahko nastavki razbarvajo. Te dele pred čiščenjem obrišite z rastlinskim oljem.

## Garancija in servis

Za podrobne informacije glejte poseben garancijski in servisni letak ali obiščite spletno mesto [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com).

Tako tehnični podatki kot tudi uporabniška navodila se lahko brez opozorila spremenijo.

Ko izdelek ni več uporaben, ga ne zavrzite med gospodinjne odpadke. Izdelek lahko prinesete v Braunov servisni center ali na ustrezno zbirališče v vaši državi.



Materiali in pripomočki, ki lahko pridejo v stik z živila, so skladni z uredbo Evropskega parlamenta in Sveta št. 1935/2004.



## Vodič za odpravljanje napak

| Težava   | Morebitni vzroki   | Rešitev   |
|--|--|---|
| Ročni mešalnik ne deluje.  | Ni napajanja   | Preverite, ali je vtič aparata vtaknjen v vtičnico. Preverite varovalko/odklopnik v svojem domu. Če nič od naštetega ne deluje, se obrnite na servis družbe Braun.  |
| Lučka varnostnega gumba sveti rdeče, lučke izbirnika imode pa utripajo             | Naprava je pregreta  | Počakajte eno uro, da se naprava ohladi. Naprava je znova pripravljena na uporabo, ko lučka izbirnika imode preneha utripati, lučka varnostnega gumba pa utripa.  |
| Pokrova (z menjalnikom) ni mogoče povsem zapreti.                                  | Živila so ujeta med posodo FPXL in pokrovom (z menjalnikom)                                | Odprite pokrov (z menjalnikom) in odstranite ostanke živil.   |
|  | Pripomoček ni povsem vstavljen v posodo FPXL.  | Pripomoček obračajte ročno med rahlim potiskanjem navzdol, dokler se ne zaklene na mesto.   |
|  | 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, rezilu ali gredi plošče) | Puščanje prizadetega pripomočka  | Za zamenjavo se obrnite na servisni center družbe Braun.  |

## Türkçe

Ürünlerimiz en üstün kalite, fonksiyonellik ve tasarım standartlarına uyacak şekilde tasarlanmıştır. Yeni Braun cihazınızdan memnun kalmanızı umuyoruz.

## Uyarı

Aleti kullanmadan önce lütfen kullanıcı talimatlarının tamamını dikkatlice okuyun ve ileride başvurmak amacıyla saklayın. Tüm ambalaj malzemelerini ve etiketleri çıkartıp uygun şekilde atın.

## Dikkat



Bıçaklar çok keskindir! Yaralanmalara karşı, lütfen bıçakları çok dikkatli bir şekilde kullanın.

- Keskin kesme bıçakları takılıp çıkartılırken, kap boşaltılırken ve temizlik sırasında dikkat edilmelidir.
- Bu cihaz, cihazın güvenli biçimde kullanımına ilişkin denetime veya bilgilendirmeye tabi tutulmuş olan ve mevcut risklerin farkında olan fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetileri düşük ya da tecrübesi ve bilgisi olmayan kişiler tarafından kullanılabilir.
- Çocuklar cihazla oynamamalıdır.
- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmalıdır.
- Çocuklar cihazdan ve güç kablosundan uzak tutulmalıdır.
- Temizlik ve bakım işlemleri gözetimsiz bir şekilde çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Başında bulunmadığınız zamanlarda ve monte etme, sökme, temizleme veya saklama işlemlerinden önce mutlaka cihazın fişini prizden çekin veya cihazı kapatın.
- Güç kablosu hasarlıysa, riski önlemek için üretici, servis yetkilisi veya benzer ehliyete sahip kişiler tarafından değiştirilmelidir.
- Cihazı prize takmadan önce, şebeke cereyan geriliminin, cihazın altında yazılı olan voltaj ile uygunluğunu kontrol ediniz.

- Bu cihaz yalnızca evde kullanılmak için ve normal şartlarda evde kullanılan miktarların işlenmesi için tasarlanmıştır.
- Cihazın herhangi bir parçasını mikrodalga fırında kullanmayın.
- Lütfen tüm parçaları ilk kez kullanmadan önce veya gerekli olduğunda, Bakım ve Temizlik bölümündeki talimatlara uyarak temizleyin.
- Cihaz hasarlıysa kullanmayın.
- Cihaz sıvı içine düşerse, elinizi sıvıya sokmadan önce cihazın fişini çekin.

## 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 Kahve ve Baharat Öğütme Aksesuarı
  - a Kavrımalı kapak
  - b Öğütme bıçağı
  - c İşlem kabı
  - d Kaymaz taban / kapak
- 10 2000 ml mutfak robotu aksesuarı XL
  - 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 Ek parça tutucusu
    - (i) Dilimleme ek parçası (ince, kalın)
    - (ii) Parçalama ek parçaları (ince, kalın)
  - m Disk aksı
- 11 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 çalıştırmayı ve hızı tek elinizle kontrol etmenizi sağlar.

### El Mikserinin Çalıştırılması

İlk kullanım: Taşıma kilidini kırmızı şeritten çekerek motor parçasından (4) sökün.

## Çalıştırma (A)

Aletin bir imode selektörü (1) ve Smartspeed anahtarını (3) boşaltacak bir emniyet düğmesi (2) vardır. Aleti çalıştırmak için lütfen talimatları izleyin:

- Üst taraftaki gri kısma basarak 3 farklı imode (yüksek hız, düşük hız, darbe) arasından seçim yapabilirsiniz.
- Gıdanın nasıl işleneceğine bu 3 moddan birinin yardımıyla karar verebilirsiniz. Seçilen modu göstermek için imode selektör ışığı yanar.
- Yüksek hız (1a) size en yüksek hızı sağlar. Standart modun konumudur.
- Düşük hız (1b), Smartspeed anahtarına tam olarak bastığınızda dahi hızı azaltır.
- Darbe modu (1c) büyük boyutlu gıda maddelerini parçalama veya doğrama sırasında gıdaların dokusunu kontrol etmek için kullanılır. Kısa süreli darbeler için Smartspeed anahtarına basın.
- Modu seçtikten sonra emniyet düğmesine (2) başparmağınız ile basın.
- Hemen Akıllı Hız düğmesine basın ve istenen hıza göre ayarlayın.

NOT: Akıllı Hız anahtarına 2 saniye içerisinde basılmazsa, güvenlik sebebiyle cihaz çalıştırılmaz. Emniyet düğmesinin ışığı kırmızı yanıp söner. Cihazı çalıştırmak için birinci adımdan tekrar başlayın.

- Çalışma sırasında emniyet düğmesini basılı tutmanız gerekmez.

| Pilot Işığı                           | Cihaz / Çalışma durumu  |
|---------------------------------------|---|
| Emniyet düğmesi ışığı kırmızı Çakıyör | 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.

### Takma ve Çalıştırma

- ActiveBlade milini (6) tık sesi duyana kadar motora bastırın.
- ActiveBlade milini karıştırılacak karışımın içine koyun. Daha sonra, cihazı yukarıda açıkladığı şekilde çalıştırın.
- Hafifçe yukarı - aşağı hareket ettirerek malzemeleri istenen kıvama gelene kadar karıştırın. Uygulanan basınca bağlı olarak, ActiveBlade mili aşağı inecektir ve bıçak uzayacaktır.
- Kullandıktan sonra el mikserinin fişini çekin ve ActiveBlade milini çıkarmak için çıkarma EasyClick Plus düğmelerine (5) basın.

### Uyarı

- Sıvıların veya malzemelerin karıştırma milinin yeşil çizgisinin üzerine çıkmasına izin vermeyin.
- Cihazı bir tencere veya çanak içerisindeki sıcak yiyecekleri püre haline getirmek için kullanıyorsanız, tencereyi veya çanağı ısı kaynağından kaldırmaya ve sıvının kaynamadığından emin olun. Yanma riskinden kaçınmak için sıcak yiyeceklerin biraz soğumasını bekleyin.
- El mikseri kullanılmadığında pişirme yüzeyindeki sıcak bir tavanın içerisinde bırakmayın.
- ActiveBlade Milini tencerelerin ve tavalara dibine sürmeyin.
- 2 dakikadan fazla sürekli olarak çalıştırmayın.
- İşlemeye devam etmeden önce 5 dakika boyunca cihazın soğumasını bekleyin.

### Tarif Örneği: Mayonez

250 g sıvı yağ (ör. ayçiçeği yağı)

1 yumurta ve ilaveten 1 yumurta sarısı

1–2 çorba kaşığı sirke

Bir fiske tuz ve karabiber

- Tüm malzemeleri (oda sıcaklığında) yukarıdaki sırada kaba koyun.
- El mikserini kabin dibine oturtun. Yağ kıvam kazanmaya başlayana kadar Turbo hızda karıştırın.
- Yağın geri kalanını karışıma dahil etmek için el mikseri çalışmaya devam ederken mili karışımın yüzeyine kadar kaldırın ve tekrar indirin.  
NOT: İşleme süresi: salatalar için yaklaşık 1 dakika ve daha kıvamlı bir (ör. meze yapma amaçlı) mayonez için 2 dakikaya kadar.

## **Çırpma Aksesuarı (B)**

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

### Takma ve Çalıştırma

- Çırpıcıyı (8b) dişli kutusuna (8a) takın.
- Motor gövdesini takılan çırpıcı ile hizalayın ve parçaları tık sesini duyana kadar birbirine doğru itin.
- Kullandıktan sonra fişi çekin ve motor parçasını ayırmak için EasyClick Plus çıkarma düğmelerine basın. Daha sonra çırpıcıyı dişli kutusundan çekin.
- 3 dakikadan fazla süreklilikle çalıştırmayın.
- İşlemeye devam etmeden önce 3 dakika boyunca cihazın soğumasını bekleyin.

### En İyi Sonuçlar İçin İpuçları

- Çırpıcıyı hafif eğimli tutarak saat yönünde hareket ettirin.
- Siçramayı önlemek için yavaş başlayın ve çırpıcıyı derin kaplarda veya tencerelerde kullanın.
- Cihazı çırpıcıyı bir kaseye yerleştirdikten sonra çalıştırın.
- Yumurta aklarını çırpmadan önce her zaman çırpıcının ve karıştırma kasesinin tamamen temiz ve yağsız olmasını sağlayın. En fazla 4 yumurta akını çırpın.

### Tarif Örneği: Krem Şanti

400 ml soğutulmuş krema (min. %30 yağ içeriği, 4 - 8 °C)

- Çırpma sırasında her zaman (anahtara hafifçe basarak) düşük hızda başlayın ve hızı artırın (anahtara daha sert basın).
- Çırpma sırasında daha büyük ve daha kararlı bir hacme ulaşmak için her zaman taze soğutulmuş krema kullanın.

## **Kahve ve Baharat Öğütme Aksesuarı (C)**

Öğütücü; biber, karanfil, kırmızı biber, kahve çekirdeği veya soya taneleri, pirinç, haşhaş tohumu,

şeker, kurutulmuş sardalye ve karides gibi kuru baharat ve kuru gıda malzemelerini öğütmek için ideal uygundur.

En ince öğütme için en yüksek hızı kullanın.

### Takma ve Çalıştırma

- Kaymaz kauçuk halkanın (9d) kase tabanına takılı olduğundan emin olun.
- Öğütme bıçağını (9b) her zaman üst plastik kısımdan ve dikkatli bir şekilde tutun.
- Bıçağı öğütücü kasesinin (9c) orta pimine yerleştirin ve düşerek yerine kilitlemesi için hafifçe döndürün.
- Öğütücüye gıda malzemesi doldurun ve kavramalı kapağı (9a) takın.
- Malzemeyi istenilen kıvamda öğütün.
- Öğütme tamamlandığında fişi çekin ve motor parçasını ayırmak için EasyClick Plus çıkarma düğmelerine basın.
- Kapağı kaldırın. Öğütücü kasesindeki malzemeleri boşaltmadan önce bıçağı çıkarın.

### Uyarı

- Her zaman öğütücü içindeki maksimum çizgisine kadar doldurun.
- Sadece kuru gıda malzemeleri ile kullanılır.
- Baharatları öğütmeden önce oda sıcaklığına gelmeleri için bekleyin.
- Bu alet ile mısır, ceviz, sert çikolata, taş halindeki şekerlemeler ve sert peynir öğütülmesi tavsiye edilmez.
- Öğütücü kasesini hiçbir zaman mikrodalga fırına koymayın.

Maksimum miktarlar ve hızlar için İşleme Kılavuzu C'ya başvurun.

Öğütücünün maksimum çalışma süresi 20 saniyedir.

### «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 XL**

Mutfak robotu aksesuarı (10) şu işlemler için kullanılabilir:

- Doğrama, karıştırma ve pankek harcı karıştırma;
- Maks. 500 g un kullanılarak hamur yoğurmak ve

- kek harcı hazırlamak, (kek harcı sadece hamur aletine (10k) sahip modellerle yapılabilir;
- dilimleme ve parçalama.

### **Doğrama (D)**

Bıçağı (10i) kullanarak et, sert peynir, soğan, yeşillik, sarımsak, sebze, ekmekek, kraker ve kuruyemiş doğranabilir.

Maksimum miktarlar, önerilen süreler ve hızlar için İşleme Kılavuzu D'ye başvurun.

### **Kullanmadan Önce**

- Daha kolay doğramak için yiyecekleri önceden küçük parçalara ayırın.
- Bıçakların zarar görmesini önlemeye yardımcı olmak için kemikleri, sinirleri ve kıkırdağı ayırın.
- Yeşilliklerin saplarını ayırın, yemişlerin kabuğunu çıkarın.
- Kaymaz kauçuk halkanın (10h) mutfak robotu kasesinin tabanına takılı olduğundan emin olun.

### **Takma ve Çalıştırma**

- Doğrama bıçağı (10j) kabını dikkatli bir şekilde bıçaktan çıkarın.
- Bıçak (10i) çok keskindir! Bıçağı her zaman üst plastik kısımdan ve dikkatli bir şekilde tutun.
- Bıçağı kasesinin orta pimine yerleştirin (10g). Aşağıya doğru bastırın ve yerine oturması için döndürün.
- Kaseye yiyecek doldurun. Sıçrama siperini takın (10f).
- Sonra kapağı (10a) tık edip kavrayacak şekilde takın.
- Motor parçasını (4) yerine oturana kadar bağlantı elemanına (10b) bastırın.
- Cihazın fişini takın ve itme parçasını (10c) besleme borusuna (10d) yerleştirin.
- Mutfak robotunu çalıştırmak için cihazı açın. İşleme sırasında bir elinizle motor parçasını, diğeriyle ise mutfak robotu kasesinin sapını tutun.
- Doğrama tamamlandığında fişi çekin ve motor parçasını ayırmak için EasyClick Plus (5) çıkarma düğmelerine basın.
- Kapağı kaldırmak için kapak mandalına (10e) bastırın. Sonra kapağı sıçrama siperinden ayırın.
- Kasedeki malzemeleri boşaltmadan önce bıçağı dikkatli bir şekilde çıkartın. Bıçağı çıkartmak ve açmak için hafifçe çevirin, daha sonra çekin.

### **Uyarı**

- Mutfak robotu aksesuarını kabuklu yemişler, buz küpleri, kahve çekirdekleri, tahıllar veya sert baharatlar, ör. muskat gibi çok sert yiyecekleri doğramak için kullanmayın. Bu yiyeceklerin işlenmesi bıçaklara zarar verebilir.
- Mutfak robotu kasesini hiçbir zaman mikrodalgaya fırına koymayın.

Bıçağı (10i) kullanarak maksimum 500 g un ile pankek harcı gibi hafif hamurları da karıştırabilirsiniz.

### **Tarif Örneği: Krep Hamuru**

750 ml süt  
500 g katkısız un  
4 yumurta

- Sütü kasesine boşaltın, daha sonra un ve son olarak yumurtaları ekleyin.
- Yumuşak bir hamur kıvamı alana kadar tam hızda karıştırın.

Daha yoğun harçlar veya hamurlar bıçak ile hazırlanamamalıdır. Yoğun harç ve hamurları Hamur Aleti (10k) ile karıştırın.

### **Hamur Aleti (D)**

Hamur aleti mayalı hamur, pasta harcı gibi farklı hamurları türlerini yoğurmak ve karıştırmak için ve sünger hamur karıştırmak için idealdir.

Maksimum miktarlar, önerilen süreler ve hızlar için Yoğurma Kılavuzu D'ye başvurun.

### **Takma ve Çalıştırma**

- Hamur aletini kasesinin orta pimine yerleştirin (10g). Aşağıya doğru bastırın ve yerine oturması için döndürün.
- Kaseyi (maks. 500 g) un ile doldurun, daha sonra sıvı malzemeler hariç diğer malzemeleri ekleyin.
- Aleti en yüksek hızda çalıştırın.
- Motor çalışır vaziyetteyken besleme borusundan sıvı malzemeleri ilave edin.  
NOT: Maksimum yoğurma süresi: 1 dakika – daha sonra motoru 10 dakika soğumaya bırakın.

### **Tarif Örneği: Pizza hamuru**

500 g katkısız un  
1 çay kaşığı tuz  
1 çay kaşığı kuru maya  
10 çorba kaşığı zeytinyağı  
300 ml su (ılık)

- Su hariç tüm malzemeleri kaseye koyun ve yoğurmaya başlayın.
- Motor çalışır vaziyetteyken besleme borusundan su ilave edin.

### **Tarif Örneği: Tatlı Pasta**

500 g katkısız un  
340 g tuzsuz tereyağı (soğuk/sert, küçük parçalar)  
160 g şeker  
2 şekerli vanilya  
2 küçük yumurta  
2 tutam tuz

- Tereyağını ve şekeri kaseye koyun ve yoğurmaya başlayın. İyi sonuç almak için soğuk tereyağı kullanın.
- Unu ve geri kalan malzemeleri ekleyin.
- Hamur fazla yoğrulursa çok yumuşak olacaktır. Hamur bir top haline geldikten kısa bir süre sonra yoğurmayı durdurun.
- Devam etmeden önce hamuru yarım saat boyunca buzdolabında bırakın.

### Tarif Örneği FPXL: Kek Harcı

500 g katkısız un

200 g şeker

200 g tuzsuz tereyağı (soğuk/sert, küçük parçalar)

3 yumurta

1 şekerli vanilya

1 kabartma tozu

200 ml süt

- Süt haricinde unu ve diğer tüm malzemeleri bir kaseye koyun ve yoğurmaya başlayın.
- Alet çalışırken sütü yavaşça, topaksız bir kütle oluncaya kadar ekleyin.

### **Dilimleme / Parçalama (E)**

(i) Salatalık, soğan, mantar, elma, havuç, turp, patates, kabak ve lahanaya gibi çiğ meyveleri ve sebzeleri ince dilimler halinde dilimlemek için ince ve kalın dilimleme ek parçalarını kullanın.

Elma, havuç, patates, pancar, lahanaya, peynir (Parmesan gibi) benzeri yiyecekleri parçalamak için ince ve kalın parçalama ek parçalarını (ii) kullanın.

Önerilen hızlar için İşleme Kılavuzu E'ye başvurun.

### **Takma ve Çalıştırma**

- Ek parça tutucusu (10l) deliklerine erişin ve Disk aksını (10m) takın ve kilitlemeye kadar sola döndürün.
- Dilimleme ve parçalama için ek parça tutucusuna (10l) bir ek parça yerleştirin ve yerine oturtun. Takılan ek parça tutucuyu kasenin orta pimine yerleştirin ve yerine oturup kilitlemesi için çevirin.
- Şıçrama siperini (10f) kaseye takın ve kapağını (10a), tıklayıp yerine oturacak şekilde yerleştirin.
- Motor parçasını yerine oturma kadar bağlantı elemanına bastırın.
- Cihazın fişini takın ve işlenecek yiyeceği besleme borusuna yerleştirin.
- Patates kızartmalarından en iyi sonuçları almak için, motor kapalıyken kapağın besleme borusuna (boyutlarına bağlı olarak) yaklaşık 3-4 patates yerleştirin.
- Cihazı çalıştırmak için düğmesini açın. Cihaz çalışır vaziyetteyken hiçbir zaman besleme borusuna dokunmayın. Yiyecek ilave etmek için mutlaka itme parçasını kullanın.
- Kullandıktan sonra fişi çekin ve motor parçasını ayırmak için EasyClick Plus çıkarma düğmelerine basın.
- Kapağı kaldırmak için kapak mandalına (10e) bastırın. Sonra kapağı şıçrama siperinden ayırın.
- Kasedeki malzemeleri boşaltmadan önce ek parça tutucusunu veya Patates Kızartması diskini dikkatli bir şekilde çıkarın. Ek parça tutucusu veya Patates kızartma diskini çıkarmak için, deliklere parmaklarla uzanarak hafifçe döndürün sonra çıkartın.
- Bir ek parçayı çıkarmak için, ek parça tutucusunun alt kısmında çıkıntı yapan ucu yukarı doğru itin.

- Maksimum işleme miktarı, doldurulmuş bir kaseenin 5 katını kılavuz olarak alır.
- İşleme devam etmeden önce 30 dakika aletin soğumasına izin verin.

## **Bakım ve Temizleme (F)**

- İlk kez kullanmadan önce ve her kullanım sonrasında el mikserini ve uygun aksesuarlarını deterjan ve suyla etraflıca temizleyin.
- El mikserini temizlemeden önce fişini çekin.
- Motor parçasını (4) veya dişli kutularını (10a) suya veya başka bir sıvıya daldırmayın. Yalnızca nemli bir bezle temizleyin.
- Öğütme bıçağını tekrar kullanmadan önce temizlik sonrası tamamen kurduğundan emin olun.
- Daha iyi temizlik için saklama Ayaklığı sökülebilir.
- Diğer bütün parçalar bulaşık makinesinde yıkanabilir. Yüzeysel çizebilecek aşındırıcı temizleyiciler kullanmayın.
- Eksiksiz temizlik için kaselerin tabanındaki kayma kauçuk halkaları çıkarabilirsiniz.
- Pigment içeriği yüksek yiyecekleri (ör. havuç veya zerdeçal) işlemiden geçirirken aksesuarların rengi bozulabilir. Bu parçaları temizlemeden önce bitkisel yağ ile silin.

## **Garancija in servis**

Za podrobne informacije glejte poseben garancijski in servisni letak ali obiščite spletno mesto [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com).

Hem tasarımı özellikleri hem de bu kullanım talimatları haber vermeksizin değiştirilebilir.

Cihaz kullanım ömrünü tamamladığında lütfen evsel atıklarla birlikte atmayın. Cihazı atmak için Braun Servis Merkezine veya ülkenizde bulunan uygun toplama noktalarına bırakabilirsiniz.

Gıda maddeleri ile temas eden aksam ve materyaller Avrupa Birliğinin 1935/2004 sayılı yönergesi ile öngörülen tavsiyelere uygundur.





## EEE STANDARTLARINA UYGUNDUR

Bakanlıkça tespit edilen kullanım ömrü 7 yıldır.

Üretici firma ve CE işareti uygunluk değerlendirme kuruluşu:

**De'Longhi Braun Household GmbH**  
**Carl-Ulrich-Str. 4**  
**63263 Neu-Isenburg**  
**Germany**

Delonghi Bosphorus Ev Aletleri Tic. A.Ş. Meydan Sok. No:1  
Beybi Giz Plaza D:53-54 Maslak/İSTANBUL

DLB Tüketici Hizmetleri  
444 27 64

info@braunhousehold.com.tr

## Sorun Giderme Kılavuzu

| Sorun   | Olası nedenler   | Çözüm   |
|---|--|---|
| El mikseri çalışmıyor.  | Elektrik yok   | Cihazın prize takılı olup olmadığını kontrol edin.<br>Evdeki sigortayı/devre kesiciyi kontrol edin.<br>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.<br>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  |
|   | 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, Bıçak veya Disk Aksı)                             | Etkilenen alette sızıntı   | Değiştirmek için Braun servisini arayın   |


## Română (RO/MD)

Produsele noastre sunt proiectate pentru a îndeplini cele mai ridicate standarde de calitate, funcționalitate și design. Sperăm să vă bucurați pe deplin de noul dvs. aparat Braun.

### 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.



#### Atenție

-  **Lamele sunt foarte ascuțite!** Pentru a evita accidentele, mănuiți lamele cu cea mai mare grijă.
- Se va avea grijă la manevrarea lameilor ascuțite și tăioase, la golirea bolului și în timpul curățării.
- Acest aparat poate fi utilizat de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele fără cunoștințe sau experiență doar sub supraveghere sau după o instruire care să le ofere informațiile necesare pentru utilizarea în siguranță a aparatului și dacă aceștia înțeleg pericolele la care se expun.
- Copiii nu trebuie lăsați să se joace cu acest aparat.
- Acest aparat nu trebuie utilizat de către copii.
- Nu lăsați aparatul și cordonul de alimentare la îndemâna copiilor.
- Curățarea și întreținerea aparatului nu trebuie realizate de către copii fără supravegherea unui adult.
- Scoateți din priză sau opriți aparatul întotdeauna atunci când îl lăsați nesupravegheat și înainte de asamblare, dezasamblare, curățare sau depozitare.
- Dacă cordonul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, de către agentul de

service sau de către persoanele calificate pentru a se evita potențialele pericole.

- Înainte de conectarea la priză, verificați dacă tensiunea acesteia corespunde celei indicate pe aparat.
- Acest aparat este proiectat exclusiv pentru uz casnic, pentru procesarea de cantități obișnuite de gospodărie.
- Nu utilizați piesele aparatului în cuptor cu microunde.
- Vă rugăm să curățați toate piesele înainte de prima utilizare sau conform cerințelor, urmând instrucțiunile din secțiunea Îngrijire și curățare.
- Opriti utilizarea dispozitivului dacă este deteriorat.
- Dacă dispozitivul cade în lichid, scoateți-l din priză înainte de a ajunge în lichid.

### Piese și accesorii

- selector imode
  - turație înaltă
  - turație joasă
  - pulsație
- Buton de siguranță 
- Buton pentru controlul inteligent al vitezei Smartspeed / viteze variabile 
- Motor
- Butoane de declanșare EasyClick Plus
- Picior pasator ActiveBlade
- Pahar cu capac
- Accesorii dispozitiv de bătut
  - Aparat de viteze
  - Dispozitiv de bătut
- Accesorii pentru râșniță de cafea și condimente
  - Capac cu dispozitiv de cuplare
  - Cuțit râșniță
  - Recipientului
  - Bază anti-alunecare / capac
- Accesorii dispozitiv de procesare alimente 2000 ml XL
  - Capac (cu angrenaj)
  - Cuplaj pentru motor
  - Împingător
  - Tube de introducere alimente
  - Încuietoare capac
  - Apărătoare antistropi
  - Vas dispozitiv de procesare alimente
  - Inel anti-alunecare din cauciuc

- i Lamă de tocare
- j Capac lamă de tocare
- k Unealtă pentru aluat (FP)
- l Suport inserții
  - (i) Inserție de feliere (subțire, gros)
  - (ii) Inserții de tocare (subțire, gros)
- m Ax disc

11 Stativ pentru depozitare

## Cum se utilizează aparatul

### 3 Butonul pentru controlul inteligent al vitezei pentru viteze variabile

O apă sare, 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.

#### Utilizarea blenderului dvs. de mână

Prima utilizare: Îndepărtați dispozitivul de blocare pentru transport de pe motor (4) trăgând de banda roșie.

### 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 apă sarea piesei argintii din cap puteți selecta unul din cele 3 imod-uri diferite (turație înaltă, turație joasă, pulsație).
- Cu ajutorul celor 3 moduri puteți decide cum să procesați alimentele. Lampa selectorului imode luminează alb pentru a vă indica modul selectat.
- Turația înaltă (1a) vă dă turația maximă disponibilă. Aceasta este poziția standard a modului.
- Turația joasă (1b) coboară viteza chiar dacă apăsați complet comutatorul SmartSpeed.
- Modul pulsație (1c) poate fi folosit pentru a separa bucățile mai mari de alimente sau pentru a controla textura alimentelor atunci când le tocați. Apăsați comutatorul SmartSpeed pentru creșteri scurte de putere.
- 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 apă sarea 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.

#### Asamblarea și utilizarea

- Atașați piciorul pasator ActiveBlade (6) la motor până când face clic.
- Puneți piciorul pasator ActiveBlade în poziția care trebuie amestecată. Apoi porniți aparatul conform instrucțiunilor de mai sus.
- Amestecați ingredientele până obțineți consistența dorită printr-o mișcare ușoară sus-jos. În funcție de presiunea aplicată, piciorul

pasator ActiveBlade se va lăsa în jos, iar lama se va extinde.

- După utilizare, scoateți blenderul de mână din priză și apăsați butoanele de deblocare EasyClick Plus (5) pentru a detașa piciorul pasator ActiveBlade.

### Atenție

- Nu lăsați lichidele sau ingredientele să depășească linia verde a piciorului de amestecare.
- Dacă se folosește aparatul pentru a pasa alimente fierbinți într-o cratiță sau oală, luați cratița sau oala de pe foc și asigurați-vă că lichidul nu fierbe. Lăsați alimentele fierbinți să se răcească puțin pentru a evita riscul de a vă opări.
- Nu lăsați blenderul de mână într-o oală fierbinte pe aragaz atunci când nu îl folosiți.
- Nu zgâriați piciorul pasator ActiveBlade de fundul tigăilor și al oalelor.
- Nu operați continuu mai mult de 2 minute.
- Lăsați aparatul să se răcească timp de 5 minute înainte de a continua prepararea.

### Exemplu de rețetă: Maioneză

250 g ulei (ex. ulei de floarea-soarelui)

1 ou și 1 gălbenuș în plus

1–2 linguri de oțet

Sare și piper după gust

- Puneți toate ingredientele (la temperatura camerei) în cupă, în ordinea indicată mai sus.
  - Puneți blenderul de mână în partea de jos a cupei. Amestecați la viteza Turbo până când uleiul începe să se încorporeze în compoziție.
  - Cu blenderul de mână încă mergând, ridicați ușor piciorul pasator către partea de sus a amestecului și lăsați-l înapoi în jos pentru a încorpora și restul uleiului.
- NOTĂ: Timp de procesare: aprox. 1 minut pentru salate și până la 2 minute pentru o maioneză mai groasă (ex. pentru legume pasate).

## Accesorii dispozitiv de bătut (B)

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

### Asamblarea și utilizarea

- Atașați dispozitivul de bătut (8b) la aparatul de viteze (8a).
- Aliniați corpul motorului cu accesoriul de bătut asamblat și împingeți piesele una în alta până când fac clic.
- După utilizare, scoateți ștecărul din priză și apăsați butoanele de deblocare EasyClick Plus pentru a detașa motorul. Apoi trageți dispozitivul de bătut din aparatul de viteze.
- Nu operați continuu mai mult de 3 minute.
- Lăsați aparatul să se răcească timp de 3 minute înainte de a continua prepararea.

### Șfaturi pentru a obține cele mai bune rezultate

- Mișcați dispozitivul de bătut în sensul acelor de ceasornic ținându-l ușor înclinat.
- Pentru a preveni împrăscarea, începeți încet și utilizați accesoriul de bătut în recipiente sau oale adânci.
- Puneți dispozitivul de bătut într-un recipient și numai apoi porniți-l.
- Asigurați-vă întotdeauna că dispozitivul de bătut și recipientul pentru amestecare sunt complet curate și fără grăsimi înainte de a bate albușurile de ou. Bateți numai până la 4 albușuri.

### Exemplu de rețetă: Frișcă

400 ml smântână rece (conținut de grăsime min.

30%, 4 - 8 °C)

- Începeți la o viteză mică (presiune ușoară asupra butonului) și creșteți viteza (presiune mai mare asupra butonului) în timp ce bateți smântâna.
- Folosiți întotdeauna smântână proaspătă pentru a obține un volum mai mare și mai stabil atunci când bateți smântâna.

## Accesorii pentru râșniță de cafea și condimente (C)

Râșnița este perfect adecvată pentru măcinarea oricărui tip de condimente uscate sau alte ingrediente precum piper, cuișoare, ardei iute, boabe de cafea sau de soia, orez, semințe de mac, zahăr, sardine uscate și creveți.

Pentru cele mai fine rezultate folosiți viteza cea mai mare.

### Asamblarea și utilizarea

- Asigurați-vă că baza anti-alunecare din cauciuc (9d) este atașată la partea de jos a castronului.
- Țineți întotdeauna cuțitul râșniței (9b) de partea de plastic superioară și manevrați-o cu atenție.
- Puneți lama pe axul central al castronului râșniței (9c) și învârtiți-o puțin astfel încât să se fixeze la locul ei.
- Umpleți râșnița cu ingrediente și puneți capacul cu cuplare (9a).
- Măcinați ingredientele la consistența dorită.
- Când măcinarea este gata, scoateți ștecărul din priză și apăsați butoanele de deblocare EasyClick Plus pentru a detașa piesa motorului.
- Ridicați capacul. Scoateți lama înainte de a goli conținutul castronului râșniței.

### Atenție

- Umpleți întotdeauna numai până la linia max. de pe râșniță.
- Se va folosi numai pentru ingrediente uscate.
- Lăsați condimentele să se răcească la temperatura camerei înainte de măcinare.
- Nu se recomandă măcinarea porumbului, a nucilor, a ciocolatei fără zahăr, a zahărului candel și a brânzei tari.

- Nu puneți niciodată castronul rășniței în cuptorul cu microunde.

Consultați Ghidul de preparare C pentru a vedea cantitățile maxime și vitezele.

Timpul maxim de funcționare pentru rășniță este de 20 de secunde.

#### «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 turajia 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

Accesoriul dispozitivului de procesare a alimentelor (10) 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 (10k);
- feliere și mărunțire.

### Tocarea (D)

Utilizând lama (10i) puteți toca carne, brânză tare, ceapă, ierbururi, usturoi, legume, pâine, biscuiți și nuci.

Consultați Ghidul de preparare D pentru a vedea cantitățile maxime, vitezele și timpii recomandați.

### Înainte de utilizare

- Tăiați alimentele în bucăți mici în prealabil pentru o tocare mai ușoară.
- Îndepărtați oasele, cartilajele, tendoanele și zgârciurile din carne pentru a preveni deteriorarea lamelor.
- Îndepărtați cozile ierburilor și cojile de nucă.
- Asigurați-vă că inelul anti-alunecare din cauciu (10h) este atașat la partea de jos a recipientului dispozitivului de procesare a alimentelor.

### Asamblarea și utilizarea

- Îndepărtați cu atenție protecția de plastic (10j) de pe lama tocătorului.
- Lama (10i) este foarte ascuțită! Țineți-o întotdeauna de partea de plastic superioară și manevrați-o cu atenție.

- Puneți lama în pivotul central al castronului (10g). Apăsăți-o și învârtiți-o pentru a se fixa în locul respectiv.
- Umpleți vasul cu alimente. Inserați apărătoarea antistropi (10f).
- După care așezați capacul (10a) până se închetează.
- Introduceți motorul (4) în cuplaj (10b) până când se blochează.
- Introduceți aparatul în priză și introduceți dispozitivul de împingere (10c) în tubul de introducerea a alimentelor (10d).
- Pentru a utiliza dispozitivul de procesare a alimentelor, porniți aparatul. În timpul preparării țineți motorul cu o mână și recipientul dispozitivului de procesare a alimentelor cu cealaltă.
- Când tocarea este gata, scoateți ștecărul din priză și apăsați butoanele de deblocare EasyClick Plus (5) pentru a detașa motorul.
- Apăsăți încuietoarea capacului (10e) pentru a ridica capacul. După care separați capacul de apărătoarea antistropi.
- Scoateți cu atenție lama înainte de a goli conținutul vasului. Pentru a scoate și a debloca lama învârtiți-o ușor și apoi trageți de ea.

### Atenție

- 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.
- Nu puneți niciodată recipientul dispozitivului de procesare a alimentelor în cuptorul cu microunde.

Utilizând lama (10i), puteți de asemenea să amestecați aluatul fin pentru clătite cu până la 500 g făină.

### Exemplu de rețetă: Aluat de clătite

750 ml lapte

500 g făină simplă

4 ouă

- Turnați lapte în castron, apoi adăugați făina și în final ouăle.
- Folosind viteza maximă amestecați aluatul până când devine omogen.

Aluaturile fine mai grele sau aluaturile groase nu sunt permise să fie preparate cu cuțitul. Folosiți unealta pentru aluat (10k) pentru aluaturi fine mai grele sau aluaturi groase.

### Unealtă pentru aluat (D)

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.

Consultați Ghidul de frământare D pentru a vedea cantitățile maxime, turajia și timpii recomandați.

### Asamblarea și utilizarea

- Puneți unealta de aluat în pivotul central al vasului (10g). Apăsăți-o și învârtiți-o pentru a se fixa în locul respectiv.
- Umpleți castronul cu făină (max. 500 g), apoi adăugați celelalte ingrediente, cu excepția lichidelor.
- Rotiți aparatul la turația maximă.
- Adăugați lichidele prin tubul de introducere a alimentelor în timp ce motorul funcționează. NOTĂ: Timp maxim de frământare: 1 minut – apoi permițeti motorului să se răcească timp de 10 minute.

### Exemplu de rețetă: Aluat de pizza

500 g făină simplă

1 linguriță de sare

1 linguriță de drojdie uscată

10 linguri ulei de măsline

300 ml apă (călduță)

- Puneți toate ingredientele, cu excepția apei, în castron și începeți să frământați.
- Adăugați apa prin tubul de introducere a alimentelor în timp ce motorul funcționează.

### Exemplu de rețetă: Produse de patiserie dulci

500 g făină simplă

340 g unt nesărat (rece/tare, bucăți mici)

160 g zahăr

2 zahăr vanilat

2 ou mic

2 praf de sare

- Puneți untul și zahărul în castron și începeți să frământați. Pentru rezultate optime utilizați unt rece.
- Adăugați făina și restul ingredientelor.
- Aluatul va deveni prea moale dacă frământați excesiv. Opriti frământatul la scurt timp după ce aluatul a format o minge.
- Răciți aluatul în congelator timp de jumătate de oră înainte de a continua.

### Exemplu de rețetă FPXL: Aluat fin pentru prăjituri

500 g făină simplă

200 g zahăr

200 g unt nesărat (rece/tare, bucăți mici)

3 ouă

1 zahăr vanilat

1 praf de copt

200 ml lapte

- Adăugați făină și toate celelalte ingrediente cu excepția laptelui în vas și porniți frământarea.
- Adăugați treptat lapte în timp ce funcționează, până se formează o masă uniformă.

### Felierea / tăierea (E)

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).

Consultați Ghidul de preparare E pentru a vedea vitezele recomandate.

### Asamblarea și utilizarea

- Accesați găurile suportului inserției (10i) pentru atașarea axului discului (10m) și îl rotiți spre stânga, până se blochează.
- Pentru feliere și mărunțire, amplasați o inserție în suportul inserției (10j) și o introduceți până când se înclichetează în poziție. Puneți suportul inserției asamblat pe pivotul central al bolului și îl rotiți pentru a se fixa în locul respectiv.
- Inserați apărătoarea antistropi (10f) la vas și puneți capacul (10a) până se înclichetează.
- Introduceți motorul în cuplaj până când se blochează.
- Introduceți aparatul în priză și puneți alimentele care urmează să fie procesate în tubul de introducere a alimentelor.
- Pentru rezultate optime la prepararea cartofilor prăjiți, puneți 3-4 cartofi (în funcție de mărime) în tubul de alimentare al capacului când motorul este oprit.
- Porniți aparatul pentru a-l utiliza. Nu puneți niciodată mâna în tubul de alimentare când aparatul funcționează. Folosiți întotdeauna dispozitivul de împingere pentru a introduce alimente.
- După utilizare scoateți ștecărul din priză și apăsați butoanele de deblocare EasyClick Plus pentru a detașa motorul.
- Apăsăți încuietoarea capacului (10e) pentru a ridica capacul. După care separați capacul de apărătoarea antistropi.
- Scoateți cu atenție suportul pentru inserții sau discul pentru cartofi prăjiți înainte de a goli conținutul vasului. Pentru a scoate suportul pentru inserții sau discul pentru cartofi prăjiți, îl rotiți ușor, după care îl scoateți prin accesarea găurilor cu degetele.
- Pentru a îndepărta o inserție, împingeți în sus capătul inserției care iese în evidență în partea de jos a portcuțitului pentru inserții.
- Cantitatea maximă de procesat urmărește cifra orientativă de 5x vase umplute.
- Înainte de a continua procesarea, lăsați aparatul să se răcească 30 minute.

## **Îngrijire și curățare (F)**

- Curățați întotdeauna bine blenderul de mână și accesoriile adecvate cu apă și detergent înainte de prima utilizare și după fiecare utilizare.
- Scoateți din priză blenderul de mână înainte de curățare.
- Nu scufundați motorul (4) sau aparatul de viteze (10a) în apă sau în alt lichid. La ștergerea aparatului folosiți doar o cârpă umedă.

- Pentru a refolosi cuțitul rășniței asigurați-vă că este perfect uscat după spălare..
- Pentru curățare mai bună este posibilă demontarea stativului pentru depozitare.
- Toate celelalte piese pot fi curățate într-o mașină de spălat vase. Nu folosiți detergenți abrazivi care ar putea zgâria suprafața.
- Puteți îndepărta inelele anti-alunecare din cauciuc de la partea de jos a castroanelor pentru o curățare mult mai bună.
- Când procesați alimente cu conținut ridicat de pigment (de exemplu, morcovi sau curcumă), accesoriile se pot decolora. Ștergeți aceste piese cu ulei vegetal înainte de a le spăla.

## Garanție și service

Pentru informații detaliate vezi broșura separată de garanție și service sau vizitați [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com).

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

Nu aruncați produsul împreună cu deșeurile menajere la sfârșitul ciclului de viață al acestuia. Produsul poate fi remis la un centru de service Braun sau la un punct de colectare corespunzător din țara dvs.



Materialele și obiectele destinate contactului cu produsele alimentare sunt în conformitate cu dispozițiile regulamentului European 1935/2004.



## 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  |
|   | 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, lamă sau ax disc)                               | Scurgere a uneltei afectate   | Contactați un centru de service Braun pentru înlocuire  |


## Ελληνικά

Τα προϊόντα μας κατασκευάζονται με τρόπο τέτοιο ώστε να πληρούν τις υψηλότερες προδιαγραφές ποιότητας, λειτουργικότητας και σχεδιασμού. Ελπίζουμε ότι θα απολαύσετε πλήρως τη νέα σας συσκευή Braun.

## Πριν τη χρήση


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

### Προσοχή

-  Οι λάμες είναι εξαιρετικά κοφτερές! Για να αποφύγετε τους τραυματισμούς χειρίζεστε τις λάμες με εξαιρετική προσοχή.
- Πρέπει να δίνεται προσοχή κατά τον χειρισμό των αιχμηρών λεπίδων κοπής, κατά την εκκένωση του μπολ και κατά τον καθαρισμό.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με μειωμένες φυσικές, αντιληπτικές ή διανοητικές ικανότητες ή χωρίς εμπειρία και γνώσεις, παρά μόνο εφόσον επιτηρούνται ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και εάν έχουν καταλάβει τους πιθανούς κινδύνους.
- Τα παιδιά να μην παίζουν με τη συσκευή.
- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά.
- Τα παιδιά να μην έρχονται σε επαφή με τη συσκευή και το καλώδιο τροφοδότησης της συσκευής.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να καθαρίζουν και να συντηρούν τη συσκευή χωρίς επίβλεψη.
- Πάντα να αποσυνδέετε ή να σβήνετε τη συσκευή όταν δεν χρησιμοποιείται και πριν την συναρμολόγηση, αποσυναρμολόγηση, τον καθαρισμό ή τη φύλαξη.

- Εάν το καλώδιο τροφοδότησης έχει φθαρεί, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το εξουσιοδοτημένο συνεργείο του ή από κατάλληλα καταρτισμένα άτομα προκειμένου να αποφευχθεί τυχόν κίνδυνος.
- Πριν συνδέσετε το φιλς στην πρίζα, ελέγξτε εάν η τάση του ρεύματος αντιστοιχεί στην τάση που υποδεικνύεται πάνω στη συσκευή.
- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση και για επεξεργασία οικιακών ποσοτήτων.
- Απαγορεύεται η χρήση των εξαρτημάτων της συσκευής σε φούρνο μικροκυμάτων.
- Παρακαλούμε να καθαρίζετε όλα τα μέρη πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά ή όταν χρειάζεται, σύμφωνα με τις οδηγίες της αντίστοιχης ενότητας.
- Μην εξακολουθήσετε να χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν είναι ελαττωματική.
- Εάν η συσκευή πέσει μέσα σε υγρό, αποσυνδέστε την προτού βάλετε τα χέρια σας στο υγρό.

## Μέρη και εξαρτήματα

- 1 επιλογέας imode
  - a υψηλή ταχύτητα
  - b χαμηλή ταχύτητα
  - c παλμική στιγμήα
- 2 Κουμπί ασφαλείας 
- 3 Διακόπτης Smartspeed / διάφορες ταχύτητες „||||“
- 4 Εξάρτημα μοτέρ
- 5 Κουμπί απασφάλισης EasyClick Plus
- 6 Άξονας ActiveBlade
- 7 Δοχείο με υγρό
- 8 Εξάρτημα για το χτυπητήρι
  - a Προσάρτημα μετάδοσης κίνησης
  - b Χτυπητήρι
- 9 Εξάρτημα μύλου καφέ και μπαχαρικών
  - a Καπάκι με σύνδεσμο
  - b Μαχαίρι μύλου
  - c Μπολ
  - d Αντιολισθητική βάση / αντιολισθητικό καπάκι
- 10 Εξάρτημα XL επεξεργαστή τροφίμων 2000 ml
  - a Καπάκι (με προσάρτημα μετάδοσης κίνησης)



- b Σύνδεσμος για το μοτέρ
  - c Προωθητήρας
  - d Σωλήνας τροφοδοσίας
  - e Μάνδαλο καπακιού
  - f Προστατευτικό πιτασίματος
  - g Μπολ επεξεργαστή τροφίμων
  - h Αντιολισθητικός δακτύλιος από καουτσούκ
  - i Λεπίδα κοπής
  - j Κάλυμμα λεπίδας κοπής
  - k Εργαλείο ζύμης (FP)
  - l Βάση ένθετων
    - (i) Ένθετος δίσκος κοπής (λεπτός, χονδρός)
    - (ii) Ένθετοι δίσκοι τεμαχισμού (λεπτοί, χονδροί)
  - m Άξονας δίσκου
- 11 Βάση αποθήκευσης

- κομματιών τροφής ή για τον έλεγχο της υφής της τροφής κατά την κοπή. Πατήστε το διακόπτη Smartspeed για σύντομες ριπές ισχύος.
- Αφού επιλέξετε τη λειτουργία, πιέστε το κουμπί ασφαλείας (2) με τον αντίχειρα σας.
- Πιέστε αμέσως το διακόπτη Smartspeed και ρυθμίστε στην επιθυμητή ταχύτητα. ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Αν ο διακόπτης Smartspeed δεν πιεστεί εντός 2 δευτερολέπτων, η συσκευή δεν μπορεί να ενεργοποιηθεί για λόγους ασφαλείας. Η λυχνία κουμπιού ασφαλείας αναβοσβήνει κόκκινο. Για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή, ξεκινήστε πάλι με το πρώτο βήμα.
- Κατά τη λειτουργία δεν χρειάζεται να κρατάτε πιεσμένο το κουμπί ασφαλείας.

## Τρόπος χρήσης της συσκευής

### Διακόπτης Smartspeed για διάφορες ταχύτητες

Με ένα σφίξιμο, όλες οι ταχύτητες. Όσο περισσότερο πιέζετε, τόσο μεγαλύτερη η ταχύτητα. Όσο μεγαλύτερη η ταχύτητα τόσο γρηγορότερα και λεπτότερα τα αποτελέσματα ανάμειξης και κοπής.

Λειτουργία με το ένα χέρι: ο διακόπτης Smartspeed (3) σας δίνει τη δυνατότητα να ενεργοποιείτε τη συσκευή και να ρυθμίζετε την ταχύτητα με το ένα χέρι.

### Λειτουργία του μπλέντερ χειρός σας

Πρώτη χρήση: Αφαιρέστε την ασφάλεια μεταφοράς από το μοτέρ (4) τραβώντας την από τον κόκκινο μάντα.

## Ενεργοποίηση (A)

Η συσκευή συνοδεύεται από έναν επιλογή imode (1) και ένα κουμπί ασφαλείας (2) για την απελευθέρωση του διακόπτη Smartspeed (3). Ακολουθήστε τις οδηγίες για να ξεκινήσετε τη συσκευή:

- Πιέζοντας το ασημί τμήμα της κορυφής μπορείτε να επιλέξετε ένα από τα 3 διαφορετικά imodes (υψηλή ταχύτητα, χαμηλή ταχύτητα, παλμική στιγμιαία).
- Με τη βοήθεια των 3 λειτουργιών μπορείτε να αποφασίσετε πώς να επεξεργαστείτε το φαγητό. Το φως επιλογής imode ανάβει λευκό για να δείξει την επιλεγμένη λειτουργία.
- Η υψηλή ταχύτητα (1a) σας παρέχει τη μέγιστη διαθέσιμη ταχύτητα. Είναι η βασική θέση της λειτουργίας.
- Η χαμηλή ταχύτητα (1b) μειώνει την ταχύτητα ακόμα και αν πατήσετε πλήρως το διακόπτη Smartspeed.
- Η παλμική στιγμιαία λειτουργία (1c) μπορεί να χρησιμοποιηθεί για θραύση μεγαλύτερων

| 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 επιλογής imode | Η συσκευή έχει υπερθερμανθεί. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για μία ώρα. Είναι έτοιμη για χρήση ξανά όταν η λυχνία επιλογής imode σταματήσει να αναβοσβήνει και η λυχνία κουμπιού ασφαλείας αναβοσβήνει. |

## Άξονας ActiveBlade (B)

Το μπλέντερ χειρός είναι εξοπλισμένο με άξονα ActiveBlade, που παρέχει τη δυνατότητα έκτασης του μαχαιριού στον πυθμένα του μπολ. Η ρύθμιση γίνεται αυτόματα με την πίεση που απαιτείται στις εργασίες ανάμειξης, που χρειάζεται ιδιαίτερος για την ανάμειξη σκληρών τροφίμων, π.χ. ωμών φρούτων και λαχανικών.

Είναι επίσης ιδανικός για να παρασκευάσετε ντιπ, σάλτσες, ντρέισινγκ για τις σαλάτες, σούπες, βρεφικές τροφές, καθώς και ποτά, σμούθις και μίλκσκικ.

Για καλύτερα αποτελέσματα, χρησιμοποιήστε την υψηλότερη ταχύτητα.

## Συναρμολόγηση και λειτουργία

- Προσαρτήστε τον άξονα ActiveBlade (6) στο moter' ώπως να ακουστεί κλικ.
- Τοποθετήστε τον άξονα ActiveBlade στο μείγμα που πρόκειται να αναμειχθεί. Στη συνέχεια ενεργοποιήστε τη συσκευή όπως περιγράφεται παραπάνω.
- Αναμίξτε τα συστατικά στην επιθυμητή πυκνότητα με απαλή κίνηση πάνω κάτω. Ανάλογα με την πίεση που ασκείται, ο άξονας ActiveBlade συμπιέζεται και εκτείνεται η λεπίδα. „Μετά τη χρήση, βγάλτε από την πρίζα το μπλέντερ χειρός και πιέστε τα κουμπιά απελευθέρωσης EasyClick Plus (5) για να αποσυνδέσετε τον άξονα ActiveBlade.

## Προσοχή

- Μην αφήνετε τα υγρά ή τα συστατικά να υπερβραινούν την πράσινη γραμμή του άξονα ανάμειξης.
- Αν χρησιμοποιείτε τη συσκευή για να πολτοποιήσετε ζεστές τροφές σε κατασarroάκι ή κατασarroά, αφαιρέστε το κατασarroάκι ή την κατασarroά από τη πηγή θερμότητας και βεβαιωθείτε ότι δεν βράζει το υγρό. Αφήστε το ζεστό τρόφιμο να κρυώσει ελαφρώς, ώστε να μην υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος.
- Μην ακουμπάτε το μπλέντερ χειρός όταν δεν χρησιμοποιείται σε ζεστή κατασarroά στο μάτι της κουζίνας.
- Μην ξύνετε τον άξονα ActiveBlade στον πάτο των μαγειρικών σκευών.
- Μην λειτουργείτε τη συσκευή συνεχόμενα για περισσότερο από 2 λεπτά.
- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για 5 λεπτά πριν συνεχίσετε τη διαδικασία.

## Παράδειγμα συνταγής: Μαγιονέζα

250 g λάδι (π.χ. ηλιέλαιο)

1 αυγό και επιπλέον 1 κρόκο αυγού

1–2 κουταλιές της σούπας ξύδι

Αλάτι και πιπέρι

- Τοποθετήστε όλα τα συστατικά (σε θερμοκρασία δωματίου) στο δοχείο με τη σειρά που αναφέρονται παραπάνω.
- Τοποθετήστε το μπλέντερ χειρός στο κάτω μέρος της κανάτας δοσομετρητή. Αναμίξτε σε ταχύτητα Turbo μέχρι το λάδι να αρχίσει να γίνεται παχύρρευστο.
- Ενώ το μπλέντερ χειρός εξακολουθεί να λειτουργεί, σηκώστε αργά τον άξονα στο πάνω μέρος του μείγματος και πάλι προς τα κάτω για να ενσωματώσετε το υπόλοιπο λάδι.  
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Χρόνος επεξεργασίας: περίπου 1 λεπτό για τις σαλάτες και 2 λεπτά για πιο πηχτή μαγιονέζα (π.χ. για ντιπ).

## **Εξάρτημα για το χτυπητήρι (B)**

Χρησιμοποιήστε το χτυπητήρι μόνο για σαντιγί, για να χτυπήσετε ασπράδια αυγών, να να φτιάξετε παντεσπάνι και γλυκά από έτοιμο μείγμα.

## Συναρμολόγηση και λειτουργία

- Προσαρτήστε το χτυπητήρι (8b) στο προσάρτημα μετάδοσης κίνησης (8a).
- Ευθυγραμμίστε το moter' με το συναρμολογημένο εξάρτημα για το χτυπητήρι και πιέστε τα κομμάτια μεταξύ τους μέχρι να ακούσετε κλικ.
- Μετά τη χρήση, αποσυνδέστε από την παροχή ρεύματος και πατήστε τα κουμπιά απασφάλισης EasyClick Plus για να αφαιρέσετε το εξάρτημα κινητήρα. Στη συνέχεια βγάλτε τον αυγοδάρτη από το κιβώτιο μετάδοσης.
- Μην λειτουργείτε τη συσκευή συνεχόμενα για περισσότερο από 3 λεπτά.
- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για 3 λεπτά πριν συνεχίσετε τη διαδικασία.

## Συμβουλές για καλύτερα αποτελέσματα

- Κουνήστε το χτυπητήρι δεξιόστροφα μέχρι να έρθει σε ελαφριά κλίση.
- Για να αποφύγετε το πιτσιλισμα, ξεκινήστε αργά και χρησιμοποιήστε το εξάρτημα για το χτυπητήρι σε βαθιά δοχεία ή κατασarroάλες.
- Τοποθετήστε το χτυπητήρι σε ένα μπολ και μόνο τότε ενεργοποιήστε τη συσκευή.
- Πάντα να διασφαλίζετε ότι το χτυπητήρι και το μπολ ανάμειξης είναι εντελώς καθαρά και χωρίς λίπη, πριν χτυπήσετε ασπράδια αυγών. Χτυπάτε μόνο έως 4 ασπράδια αυγών.

## Примерна рецепта: Бита сметана

400 ml охладена сметана (мин. 30% съдържание на мазнина, 4 – 8 °C)

- Започнете на ниска скорост (леко натискане на превключвателя) и увеличавайте скоростта (по-силно натискане върху превключвателя), докато разбивате.
- Винаги използвайте прясна охладена сметана, за да постигнете по-голям и по-устойчив обем при разбиване.

## **Εξάρτημα μύλου καφέ και μπαχαρικών (C)**

Ο μύλος ενδείκνυται απόλυτα για την άλεση κάθε είδους ξηρά μπαχαρικά ή άλλα συστατικά, όπως πιπέρι, γαρφαλο, τσίλι, καφές ή σπέρμα σόγιας, ρύζι, σπόρους παπαρούνας, ζάχαρη, αποξηραμένες σαρδέλες και γαρίδες.

Για καλύτερα αποτελέσματα, χρησιμοποιήστε τη μέγιστη ταχύτητα.

## Συναρμολόγηση και λειτουργία

- Βεβαιωθείτε ότι η αντιολισθητική βάση από καουτσούκ (9d) είναι τοποθετημένος στον πάτο του μπολ.
- Κρατάτε πάντοτε το μαχαίρι του μύλου (9b) από το επάνω πλαστικό εξάρτημα και το χειρίζεστε με προσοχή.
- Τοποθετήστε τη λεπίδα στον κεντρικό πείρο του μπολ του μπλέντερ (9c) και περιστρέψτε την

ελαφρά έτσι ώστε να βυθιστεί και να ασφαλίσει στη θέση της.

- Γεμίστε το μύλο με τα συστατικά και τοποθετήστε το καπάκι με το σύνδεσμο (9a).
- Αλέστε τα συστατικά μέχρι να επιτύχετε την επιθυμητή υφή.
- Όταν ολοκληρωθεί η άλεση, αποσυνδέστε από την παροχή ρεύματος και πατήστε τα κουμπιά απασφάλισης EasyClick Plus για να αφαιρέσετε το εξάρτημα κινητήρα.
- Σηκώστε το καπάκι. Βγάλτε προσεκτικά τη λεπίδα προτού αδειάσετε το περιεχόμενο του μπολ.

#### Προσοχή

- Γεμίζετε πάντοτε έως τη γραμμή μέγ. στάθμης στο εσωτερικό του μύλου.
- Για χρήση αποκλειστικά με ξηρά συστατικά.
- Αφήστε τα μπαχαρικά να κρυώσουν σε θερμοκρασία περιβάλλοντος προτού τα αλέσετε.
- Δεν συνιστάται η άλεση καλαμποκιού, καρυδιών, σοκολάτας ζαχαροπλαστικής, σκληρής καραμέλας και σκληρών τυριών.
- Μην τοποθετείτε ποτέ το μπολ του μύλου σε φούρνο μικροκυμάτων.

Ανατρέξτε στον Οδηγό Επεξεργασίας C για τις μέγιστες ποσότητες, τους συνιστώμενους χρόνους και τις συνιστώμενες ταχύτητες.

Ο μέγιστος χρόνος λειτουργίας για το μύλο είναι 20 δευτερόλεπτα.

#### «hc» Παράδειγμα συνταγής: Μέλι-Δαμάσκηνα (ως γέμιση ή επάλειμμα για τηγανίτες)

50 g ξερά δαμάσκηνα

75 g αφράτο μέλι

70 ml νερό (έχοντας ρίξει βανίλιες)

- Γεμίστε το μπολ κόφτη «hc» με ξερά δαμάσκηνα και αφράτο μέλι.
- Φυλάξτε στους 3 °C στο ψυγείο για 24 ώρες.
- Προσθέστε 70 ml νερό (έχοντας ρίξει βανίλιες).
- Συνεχίστε την κοπή για ακόμη 1,5 δευτερόλεπτο στη μέγιστη ταχύτητα.

Χρησιμοποιήστε το εξάρτημα του κόφτη «hc» (προαιρετικό εξάρτημα διαθέσιμο στο κέντρο σέρβις της Braun. Ωστόσο δεν είναι διαθέσιμο σε κάθε χώρα).

## **Εξάρτημα XL Επεξεργαστή Τροφίμων**

Το εξάρτημα επεξεργαστή τροφίμων (10) 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 (10k);
- κοπή σε φέτες και ψιλή κοπή.

## **Τεμάχισμα (D)**

Με τη λεπίδα (10i) μπορείτε να κόψετε κρέας, σκληρό τυρί, κρεμμύδια, βότανα, σκόρδο, λαχανικά, ψωμί, παξιμάδια και ξηρούς καρπούς.

Ανατρέξτε στον Οδηγό Επεξεργασίας D για τις μέγιστες ποσότητες, τους συνιστώμενους χρόνους και τις συνιστώμενες ταχύτητες.

#### Πριν τη χρήση

- Κόψτε από πριν τα τρόφιμα σε μικρά κομμάτια για ευκολότερη κοπή.
- Αφαιρέστε τυχόν κόκαλα, νεύρα και χόνδρους από το κρέας για να μην προκληθεί ζημιά στις λεπίδες.
- Αφαιρέστε τα κοτσάνια από τα βότανα, και τα τσόφλια από τους ξηρούς καρπούς.
- Βεβαιωθείτε ότι ο ανπολιοθητικός δακτύλιος από καουτσούκ (10h) είναι τοποθετημένος στον πάτο του μπολ επεξεργαστή τροφίμων.

#### Συναρμολόγηση και λειτουργία

- Αφαιρέστε προσεκτικά το κάλυμμα της λεπίδας κόφτη (10j) από τη λεπίδα.
- Η λεπίδα (10i) είναι πολύ κοφτερή! Να την κρατάτε πάντα από το πάνω πλαστικό μέρος και να τη χειρίζεστε με προσοχή.
- Τοποθετήστε τη λεπίδα στον κεντρικό πείρο του μπολ (10g). Πιέστε τη προς τα κάτω και στρίψτε τη ώστε να ασφαλίσει στη θέση.
- Γεμίστε το μπολ με το τρόφιμο. Τοποθετήστε το προστατευτικό πιστολιόματος (10f).
- Στη συνέχεια, βάλτε το καπάκι (10a) μέχρι να ασφαλίσει με ένα κλικ.
- Εισάγετε το μοτέρ (4) στη μονάδα σύζευξης (10b) μέχρι να ασφαλίσει.
- Βάλτε τη συσκευή στην πρίζα και εισάγετε τον προωθητήρα (10c) στο σωλήνα τροφοδοσίας (10d).
- Για να λειτουργήσει ο επεξεργαστής τροφίμων, ενεργοποιήστε τη συσκευή. Κατά τη διαδικασία κρατήστε το μοτέρ με το ένα χέρι και το μπολ του επεξεργαστή τροφίμων με το άλλο.
- Όταν ολοκληρωθεί η πολτοποίηση, αποσυνδέστε από την παροχή ρεύματος και πατήστε τα κουμπιά απασφάλισης EasyClick Plus (5) για να αφαιρέσετε το εξάρτημα κινητήρα.
- Πιέστε το μάνδαλο καπακιού (10e) για να σηκώσετε το καπάκι. Στη συνέχεια, διαχωρίστε το καπάκι από το προστατευτικό πιστολιόματος.
- Βγάλτε προσεκτικά τη λεπίδα πριν αδειάσετε το περιεχόμενο του μπολ. Για να αφαιρέσετε και να απασφαλίσετε τη λεπίδα, στρίψτε την ελαφρώς και τραβήξτε την.

#### Προσοχή

- Μην χρησιμοποιείτε το εξάρτημα επεξεργαστή για να κόψετε εξαιρετικά σκληρά τρόφιμα, όπως ξηρούς καρπούς με το τσόφλι, παγάκια, κόκκους καφέ, κόκκους ή σκληρά μπαχαρικά, π.χ. μοσχοκάρυδο. Η επεξεργασία αυτών των τροφίμων μπορεί να προκαλέσει ζημιά στις λεπίδες.

- Μην τοποθετείτε ποτέ το μπολ επεξεργαστή τροφίμων σε φούρνο μικροκυμάτων.

Χρησιμοποιώντας τη λεπίδα (10i), μπορείτε επίσης να αναμίξετε κουρκούτι για τηγανίτες ή μείγμα για κέικ με βάση έως 500 g αλεύρι.

#### Παράδειγμα συνταγής: Κουρκούτι για τηγανίτες

750 ml γάλα

500 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις

4 αυγά

- Βάλτε το γάλα στο μπολ, και στη συνέχεια προσθέστε αλεύρι και τέλος τα αυγά.
- Στη μέγιστη ταχύτητα, αναμίξτε το κουρκούτι μέχρι να γίνει λείο.

Τα πυκνότερα κουρκούτια ή οι ζύμες δεν πρέπει να προετοιμάζονται με το μαχαίρι. Χρησιμοποιήστε το Εργαλείο ζύμης (10k) για πυκνότερα κουρκούτια και ζύμες.

#### Εργαλείο Ζύμης (D)

Το εργαλείο ζύμης είναι ιδανικό για ζύμωμα και ανάμειξη διαφορετικών τύπων ζύμης, όπως ζυμαρί ή ζύμες ζαχαροπλαστικής και για την ανάμειξη μειγμάτων για παντεσπάνι.

Ανατρέξτε στον Οδηγό Επεξεργασίας Ζυμώματος D για τις μέγιστες ποσότητες, τους συνιστώμενους χρόνους και τις συνιστώμενες ταχύτητες.

#### Συναρμολόγηση και λειτουργία

- Τοποθετήστε το εργαλείο ζύμης στον κεντρικό πείρο του μπολ (10g). Πιέστε το προς τα κάτω και στρίψτε το ώστε να ασφαλίσει στη θέση.
- Γεμίστε το μπολ με αλεύρι (μεγ. 500 g), στη συνέχεια προσθέστε τα άλλα συστατικά εκτός από τα υγρά.
- Ενεργοποιήστε τη συσκευή στη μέγιστη ταχύτητα.
- Προσθέστε τα υγρά μέσω του σωλήνα τροφοδοσίας ενώ λειτουργεί το μοτέρ.  
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μέγιστος χρόνος ζύμωσης: 1 λεπτό – στη συνέχεια αφήστε το μοτέρ να κρυώσει για 10 λεπτά.

#### Παράδειγμα συνταγής: Ζύμη για πίτσα

500 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις

1 κουταλάκι του γλυκού αλάτι

1 κουταλάκι του γλυκού ξηρή μαγιά

10 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο

300 ml νερό (χλιαρό)

- Βάλτε όλα τα συστατικά εκτός από το νερό στο μπολ και αρχίστε το ζύμωμα.
- Προσθέστε το νερό μέσω του σωλήνα τροφοδοσίας ενώ λειτουργεί το μοτέρ.

#### Παράδειγμα συνταγής: Γλυκό

500 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις

340 g ανάλατο βούτυρο (κρύο/σκληρό, μικρά κομμάτια)

160 g ζάχαρη

2 βανίλια

2 μικρό αυγό

2 πρέζα αλάτι

- Βάλτε το βούτυρο και τη ζάχαρη στο μπολ και αρχίστε το ζύμωμα. Για καλύτερα αποτελέσματα χρησιμοποιήστε κρύο βούτυρο.
- Προσθέστε το αλεύρι και τα υπόλοιπα συστατικά.
- Η ζύμη θα γίνει πολύ μαλακή από το υπερβολικό ζύμωμα. Σταματήστε το ζύμωμα αμέσως μόλις η ζύμη σχηματίζει μια μπάλα.
- Βάλτε τη ζύμη στο ψυγείο για μισή ώρα πριν τη δουλέψετε.

#### Παράδειγμα Συνταγής FPXL: Ζύμη Κέικ

500 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις

200 g ζάχαρη

200 g ανάλατο βούτυρο (κρύο/σκληρό, μικρά κομμάτια)

3 αυγά

1 βανίλια

1 μέπικιν πάουντερ

200 ml γάλα

- Προσθέστε αλεύρι και όλα τα άλλα συστατικά εκτός από το γάλα στο μπολ και αρχίστε να ζυμώνετε.
- Προσθέστε σταδιακά γάλα ενώ το μείγμα ζυμώνεται μέχρι να σχηματιστεί ομοιόμορφη μάζα.

#### Κοπή σε φέτες / Κοπή σε ψιλά κομμάτια (E)

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 φιλό και τον χονδρό τρίφτη (ii) για να τρίψετε τρόφιμα όπως μήλα, καρότα, πατάτες, παντζάρι, λάχανο, σκληρό τυρί (όπως παρμεζάνα).

Ανατρέξτε στον Οδηγό Επεξεργασίας E για τις συνιστώμενες ταχύτητες.

#### Συναρμολόγηση και λειτουργία

- Φτάστε στις οπές της Βάσης ένθετων (10l) για να συνδέσετε τον Άξονα δίσκου (10m) και στρίψτε τον αριστερά μέχρι να ασφαλίσει.
- Για κοπή σε φέτες και φιλή κοπή τοποθετήστε ένα ένθετο δίσκου κοπής στη βάση ένθετων (10l) και κλείστε στη θέση. Τοποθετήστε τη συναρμολογημένη βάση ένθετων στον κεντρικό πείρο του μπολ και στρίψτε το μία φορά ώστε να ασφαλίσει στη θέση.
- Εισαγάγετε το προστατευτικό πιπιλίσματος (10f) στο μπολ και βάλτε το καπάκι (10a) μέχρι να ασφαλίσει με ένα κλικ.
- Εισάγετε το μοτέρ στη μονάδα σύζευξης μέχρι να ασφαλίσει.
- Βάλτε τη συσκευή στην πρίζα και εισάγετε το προς επεξεργασία τρόφιμο στο σωλήνα τροφοδοσίας.
- Για καλύτερα αποτελέσματα στις τηγανιτές πατάτες, τοποθετήστε 3-4 πατάτες (ανάλογα με το μέγεθος) στο σωλήνα τροφοδοσίας του καπακιού ενώ το μοτέρ δεν είναι σε λειτουργία.
- Ενεργοποιήστε το συσκευή για να λειτουργήσει.

Ποτέ μην αγγίζετε το σωλήνα τροφοδοσίας όταν η συσκευή είναι ενεργοποιημένη. Χρησιμοποιείτε πάντα τον προωθητήρα για να τροφοδοτήσετε το τρόφιμο.

- Μετά τη χρήση, αποσυνδέστε από την παροχή ρεύματος και πατήστε τα κουμπιά απασφάλισης EasyClick Plus για να αφαιρέσετε το εξάρτημα κινητήρα.
- Πιέστε το μάνδαλο καπακιού (10e) για να σηκώσετε το καπάκι. Στη συνέχεια, διαχωρίστε το καπάκι από το προστατευτικό πιτσιλίσματος.
- Βγάλτε προσεκτικά τη βάση ένθετων ή το δίσκο για τηγανητές πατάτες πριν αδειάσετε το περιεχόμενο του μπολ. Για να αφαιρέσετε τη βάση ένθετων ή το δίσκο για τηγανητές πατάτες, περιστρέψτε ελαφρά και αφαιρέστε τον φτάνοντας στις οπές με τα δάχτυλα.
- Για να αφαιρέσετε ένα ένθετο, τραβήξτε προς τα πάνω από το ένα άκρο που εξέχει προς τον πάτο της βάσης ένθετων.
- Η μέγιστη ποσότητα επεξεργασίας ακολουθεί τον αριθμητικό κανόνα των 5 γεμάτων μπολ.
- Προτού συνεχίσετε την επεξεργασία αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για 30 λεπτά.

## Φροντίδα και Καθαρισμός (F)

- Καθαρίζετε πάντοτε σχολαστικά το μπλέντερ χειρός και τα κατάλληλα εξαρτήματα πριν από την πρώτη και ύστερα από κάθε χρήση με νερό και απορρυπαντικό.
- Βγάλτε από τη πρίζα το μπλέντερ χειρός πριν τον καθαρισμό.
- Μην βυθίζετε το μοτέρ (4) ή τα προσαρτήματα μετάδοσης κίνησης (10a) σε νερό ή άλλο υγρό. Καθαρίστε μόνο με ένα υγρό πανί.
- Για να χρησιμοποιήσετε ξανά το μαχαίρι του μύλου βεβαιωθείτε ότι είναι εντελώς στεγνό αφού το καθαρίσετε.
- Για καλύτερο καθαρισμό είναι δυνατή η αποσυναρμολόγηση της βάσης αποθήκευσης.

- Όλα τα άλλα μέρη μπορούν να πλυθούν σε πλυντήριο πιάτων. Μην χρησιμοποιείτε σκληρά καθαριστικά που θα μπορούσαν να χαράξουν την επιφάνεια.
- Μπορείτε να αφαιρέσετε τους αντιολισθητικούς δακτυλίους από καουτσούκ από τον πυθμένα των μπολ για πιο σχολαστικό καθάρισμα.
- Όταν επεξεργάζεστε τρόφιμα με υψηλή περιεκτικότητα σε χρωστικές (π.χ., καρότα ή κourkouμά), τα εξαρτήματα ενδέχεται να αποχρωματιστούν. Σκουπίστε αυτά τα εξαρτήματα με φυτικό λάδι προτού τα καθαρίσετε.

## Εγγύηση και Συντήρηση

Για λεπτομερείς πληροφορίες μπορείτε να ανατρέξετε στο ξεχωριστό φυλλάδιο εγγύησης και συντήρησης ή να επισκεφθείτε την ιστοσελίδα [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com).

Τόσο οι προδιαγραφές σχεδιασμού όσο και αυτές οι οδηγίες χρήστης υπόκεινται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

Μην πετάτε το προϊόν στα οικιακά απορρίμματα μετά το τέλος του κύκλου ζωής του. Μπορείτε να το παραδώσετε στο κέντρο σέρβις της Braun ή στα σημεία συλλογής της χώρας σας.



Τα υλικά και τα αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα συμμορφώνονται με τις διατάξεις του Ευρωπαϊκού Κανονισμού 1935/2004.



## Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων

| Πρόβλημα  | Πιθανές αιτίες   | Λύση   |
|---|--|--|
| Το μπλέντερ χειρός δεν λειτουργεί.  | Δεν παρέχεται ρεύμα  | Ελέγξτε αν η συσκευή είναι συνδεδεμένη με την παροχή ρεύματος. Ελέγξτε την ασφάλεια/το διακόπτη κυκλώματος της οικίας σας. Αν κανένα από τα παραπάνω δεν λειτουργήσει, επικοινωνήστε με το σέρβις της Braun.   |
| Λυχνία κουμπιού ασφαλείας Σταθερά κόκκινη και αναβοσβήνουν οι λυχνίες επιλογή imode | Η συσκευή έχει υπερθερμανθεί   | Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για μία ώρα. Είναι έτοιμη για χρήση ξανά όταν η λυχνία επιλογής imode σταματήσει να αναβοσβήνει και η λυχνία κουμπιού ασφαλείας αναβοσβήνει.  |
| Το καπάκι (με προσάρτημα μετάδοσης κίνησης) δεν μπορεί να κλείσει εντελώς           | Έχει παγιδευτεί φαγητό μεταξύ του μπολ FPXL και του καπακιού (με προσάρτημα μετάδοσης κίνησης)               | Ανοίξτε το καπάκι (με προσάρτημα μετάδοσης κίνησης) και απομακρύνετε τα υπολείμματα φαγητού  |
|   | Το εργαλείο δεν έχει εισαχθεί πλήρως στο μπολ FPXL   | Περιστρέψτε το εργαλείο με το χέρι πιέζοντας ελαφρά προς τα κάτω, έως ότου ασφαλίσει στη θέση του  |
|   | 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, Λεπίδα ή Άξονας δίσκου)      | Διαρροή του επηρεαζόμενου εργαλείου  | Επικοινωνήστε με το κέντρο σέρβις της Braun για αντικατάσταση  |


## Қазақ

Біздің өнімдеріміз сапасы, жұмысы және дизайны жағынан барлық стандарттарға жауап береді. Жаңа Braun құрылғысын игілігіңізге қолданыңыз.

## Пюре жабдығы


Құрылғыны пайдалану алдында пайдаланушы нұсқаулығын мұқият оқып шығып, болашақта анықтама алу үшін сақтап қойыңыз. Бүкіл орауыш пен жапсырмаларды алып, тиісті түрде қоқысқа лақтырыңыз.

### Ескертпе

-  Жүздер өте өткір болады! Жарақаттануды болдырмау үшін жүздерді сақтықпен қолданыңыз.
- Өткір кескіш пышақтарды ұстаған, шараны босатқан және тазалаған кезде абай болу қажет.
- Қимылдау, сезіну немесе ойлау қабілеті шектеулі және тәжірбиесі мен хабары жоқ тұлғаларға, құрылғыны қауіпсіз түрде қолдану жайлы нұсқаулықтар берілген жағдайда және төнетін қауіпті түсінген жағдайда ғана қолдануына рұқсат етіледі.
- Балалар құрылғымен ойнамауы тиіс.
- Бұл құрылғыны балалардың қолданбауы тиіс.
- Балалар құрылғы мен оның қуат сымынан алыстатылуы тиіс.
- Тазалау және техникалық қызмет көрсету балалар тарапынан бақылаусыз орындалмауы тиіс.
- Қараусыз қалдырылса және жинау, бөлшектеу, тазалау немесе сақтауға қою алдында әрқашан құрылғыны розеткадан суырыңыз.
- Егер қуатпен қамту сымы зақымдалған болса, жарақатты болдырмау үшін ол өндіруші, оның қызмет көрсету агенті немесе ұқсас өкілеттігі бар тұлғалар тарапынан ауыстырылуы тиіс.

- Құрылғыны ағытпаға қоспас бұрын, ағытпаның қуат күші құрылғыда көрсетілген қуат күшіне сай екеніне көз жеткізіңіз.
- Бұл құрылғы үй шарусында қолдануға ғана арналған және тағамдарды үй шаруасына қажетті мөлшерде ғана қолдану қажет.
- Ешбір бөлшекті қысқа толқынды пеште пайдаланбаңыз.
- Алғаш рет пайдаланар алдында немесе қажет болған кезде, «Күтіп ұстау және тазалау» бөлімдеріндегі нұсқауларға сүйеніп, барлық бөлшектерін тазалаңыз.
- Құрылғы бұзылған болса, оны пайдалануды тоқтатыңыз.
- Егер құрылғы сұйық затқа түсіп кетсе, сұйық заттан оны алмас бұрын тоқтан ажыратыңыз.

## Бөлшектер және керек-жарақтар

- режим селекторы
  - жоғары жылдамдық
  - төмен жылдамдық
  - импульс
- Қауіпсіздік түймесі 
- Ақылды жылдамдық ауыстырғыш/әртүрлі жылдамдықтар „||||“
- Мотор бөлігі
- EasyClick Plus босату түймелері
- ActiveBlade саптамасы
- Қақпағы бар өлшер стақан
- Араластырғыш жабдығы
  - Беріліс қорабы
  - Араластырғыш
- Кофе мен дәмдеуіш үгіткіш құрал
  - Ысырмасы ар қақпақ
  - Үгіткіш пышақ
  - Шара
  - Тайғанамайтын табан / қақпақ
- 2000 мл тағам комбайны жабдықтары XL
  - Қақпақ (беріліс қорабы бар)
  - Мотор бөлігінің қосқышы
  - Итергіш
  - Мұржа
  - Қақпақ бекітпесі
  - Шашырандылардан қорғағыш
  - Тағам комбайнының ыдысы
  - Сырғуға қарсы резеңке сақинасы
  - Турау жүзі

- j Турау жүзінің қақпағы
- k Қамыр құралы (FP)
- l Тілімше ұстағышы
  - (i) Кесу тілімшесі (жіңішке, ірі)
  - (ii) Ұсақтау тілімшесі (жіңішке, қатқыл)
- m Диск оқпайны
- n Сақтауға арналған тұрғы

## Құрылғыны қалай қолдану керек

### Әртүрлі жылдамдықтарға арналған ақылды жылдамдық ауыстырғышы

Бір рет басу - барлық жылдамдықтар. Басқан сайын жылдамдық үдей түседі. Жылдамдық неғұрлым жоғары болса, араластыру және турау нәтижелері соғұрлым жылдам әрі жіңішке болады.

Бір қолмен жұмыс істеу: ақылды жылдамдық ауыстырғышы (3) құрылғыны қосу және жылдамдықты бір қолмен басқару мүмкіндігін береді

### Қол блендерін қолдану

Алғашқы қолданыс: Тасымалдау құлыбын мотор бөлігінен (4) қызыл белбеуді тартып ажыратыңыз.

## Қосу (A)

Құрылғының режим селекторы (1) және Smartspeed ауыстырып-қосқышын босатуға арналған (3) қауіпсіздік түймесі (2) болады. Құрылғыны іске қосу үшін нұсқауларды орындаңыз.

- Жоғарғы жақтағы күміс бөлікті басу арқылы 3 түрлі режимнің біреуін (жоғары жылдамдық, төмен жылдамдық, импульс) таңдауға болады.
- 3 режимнің көмегімен тамақты өңдеу жолын таңдай аласыз. Режим селекторының шамы ақ түспен жанып, таңдалған режимді көрсетеді.
- Жоғарғы жылдамдық (1a) қолжетімді толық жылдамдықты береді. Бұл режимнің стандартты күйі.
- Төмен жылдамдық (1b) тіпті Smartspeed ауыстырып-қосқышын толығымен бассаңыз да, жылдамдықты азайтады.
- Қағыс режимін (1c) тағамның ірі кесектерін бөлу үшін немесе тураған кезде тағамның біркелкілігін бақылау үшін пайдалануға болады. Қуаттың қысқа бөліктері үшін Smartspeed ауыстырып-қосқышын басыңыз.
- Режимді таңдаудан кейін басбармақпен қауіпсіздік түймесін (2) басыңыз.

- Ақылды жылдамдық ауыстырғышын дереу басып, қалаған жылдамдықты таңдаңыз. ЕСІҢІЗДЕ БОЛСЫН: Егер ақылды жылдамдық ауыстырғышын 2 секунд ішінде бассаңыз, 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, көжелерді, бала тамақтарын, сусындарды, жеміс коктейльдерін және сүт коктейльдерін әзірлеуге қолайлы.

Барынша жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін жоғарғы жылдамдықты қолданыңыз.

### Құрастыру және қолдану

- ActiveBlade саптамасын (6) мотор бөлігіне салғанда, сырт еткен дыбыс естілуі тиіс.
- Араластыру үшін ActiveBlade саптамасын қоспаның ішіне салыңыз. Содан кейін,



құрылғыны жоғарыда көрсетілгендей қосыңыз.

- Жайлап жоғары-төмен қозғалтып, ингредиенттерді қажетті консистенцияға жеткізіңіз. ActiveBlade саптамасы түсірілген күшке байланысты төмендеп, жүзі ұзарады.
- Пайдаланғаннан кейін қол блендерін қуат көзінен суырыңыз да, ActiveBlade білігін ажырату үшін EasyClick Plus босату түймелерін (5) басыңыз.

### Сақтандыру

- Сұйықтықтар немесе ингредиенттер араластыру саптамасының жасыл сызығынан аспауы тиіс.
- Егер құрылғыны ыстық тағамды кәстрөлдің немесе қазанның ішінде мыжу үшін қолданатын болсаңыз, кәстрөлді немесе қазанды қызу ошағынан алып тастаңыз және сұйықтықтың қайнау үрдісі тоқтауын күтіңіз. Күйіп қалмас үшін ыстық тамақты аздап суытып алыңыз.
- Ыстық қазан пештің үстінде тұрса, қол блендерін қазанның ішінде қалдырмаңыз.
- ActiveBlade саптамасымен кәстрөлдердің немесе қазандардың түбін сырып алмаңыз.
- 2 минуттан ұзағырақ үздіксіз пайдаланбаңыз.
- Жалғастырмас бұрын құрылғы суығанша 5 минут күтіңіз.

### Рецепт мысалы: Майонез

250 г май (мысалы, күнбағыс майы)  
1 жұмыртқа және қосымша 1 жұмыртқаның сарысы

1–2 ас қасық сірке суы

Дәм шығару үшін тұз бен бұрыш

- Барлық ингредиенттерді (бөлме температурасында) өлшеуіш ыдыстың ішіне жоғарыда көрсетілген ретімен салыңыз.
  - Қол блендерін өлшеуіш ыдыстың түбіне салыңыз. Май майғындала бастағанша Turbo жылдамдықпен араластырыңыз.
  - Қол блендері жұмыс істеп тұрған уақытта, саптаманы қоспаның үстіне баяу көтеріңіз және май қалдығы араласып кету үшін қайта батырыңыз.
- ЕСІҢІЗДЕ БОЛСЫН: Өңдеу уақыты: салаттар үшін шамамен 1 минут және майлы майонездер үшін шамамен 2 минут (мысалға, тұздық).

## Араластырғыш жабдығы (B)

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

### Құрастыру және қолдану

- Араластырғышты (8b) беріліс қорабына (8a) бекітіңіз.
- Мотор бөлігін құрастырылған араластырғыш

қосымшасымен қатар қойып, сырт еткен дыбыс естілгенше екеуін итеріңіз.

- Пайдаланып болғаннан кейін қуат көзінен суырыңыз да, қозғалтқыш бөлікті ағытып алу үшін EasyClick Plus босату батырмаларын басыңыз. Содан кейін араластырғышты беріліс қорабынан тартып алыңыз.
- 3 минуттан ұзағырақ үздіксіз пайдаланбаңыз.
- Жалғастырмас бұрын құрылғы суығанша 3 минут күтіңіз.

### Жоғарғы нәтижеге жету кеңестері

- Араластырғышты сәл көлденеу ұстап, сағат бағытымен қозғаңыз.
- Шашыратып алмас үшін, баяу бастаңыз және терең ыдыс пен терең таба қолданыңыз.
- Араластырғышты алдымен ыдысқа салыңыз, тек содан кейін ғана құрылғыны қосыңыз.
- Жұмыртқа ақуызын шайқамас бұрын, араластырғыштың және араластыру ыдысының таза болуын және майлы болмауын тексеріңіз. Жұмыртқа ақуызының мөлшерін 4-тен асырмаңыз.

### Рецепт мысалы: Шайқалған кілегей

400 ml суыған кілегей (құрамы кем дегенде 30% майлы, 4 - 8 °C)

- Баяу жылдамдықпен бастаңыз (ауыстырғышқа аздап қана күш салып) және шайқау барысында жылдамдықты ұлғайтыңыз (ауыстырғышқа салған күшті күшейтіп).
- Шайқау барысында үлкенірек және тұрақтылау көлемге қол жеткізу үшін әрқашан жаңа алынған әрі суыған кілегейді қолданыңыз.

## Кофе мен дәмдеуіш үгіткіш құрал (C)

Үгіткіш бұрыш, қалампыр, чили бұрышы, кофе немесе соя дәндері, күріш, көкнәр тұқымы, қант, келтірілген сардина немесе асшаян сияқты құрғақ дәмдеуіштер мен басқа азық-түлікті үгіту үшін тамаша жарайды.

Нәтижесі барынша жақсы болуы үшін ең оғарғы жылдамдықты қолданыңыз.

### Құрастыру және қолдану

- Тайғанамайтын резеңке табаны (9d) шараның түбіне бекігеніне көз жеткізіңіз.
- Үгіткіш пышақты (9b) әрдайым үстіңгі пластмасса бөлігінен ұстап, абайлап қолданыңыз.
- Жүзді үгіткіш шарасының (9c) ортаңғы білігіне орнатыңыз да, ол төмен түсіп, орнына бекігенше еппен айналдырыңыз.
- Үгіткішке азық-түлікті салып, ысырмасы бар қақпағын (9a) жабыңыз.
- Азық-түлікті қалаған дәрежеге дейін үгітіңіз.
- Үгітуді аяқтағаннан кейін тоқтан ағытыңыз да,

қозғалтқыш бөлігін ажыратып алу үшін EasyClick Plus босату түймелерін басыңыз.

- Қақпақты жоғары көтеріңіз. Үгіткіш шарасының ішіндегіні қотарып алмас бұрын пышақты алып шығыңыз.

### Сақтандыру

- Үгіткіштің ішіндегі тах. сызығына дейін ғана толтырыңыз.
- Тек құрғақ азық-түлік үшін ғана пайдалануға болады.
- Дәмдеуіштерді үгіткерден бұрын бөлме температурасына дейін суығанша күтіңіз.
- Жүгері, жаңғақ, шоколад, мұз кәмпит пен қатты ірімшікті үгітлеген дұрыс.
- Үгіткіш шарасын қысқа толқынды пешке салуға болмайды.

Азық-түліктің ең үлкен мөлшері мен жылдамдықты С нұсқаулығынан қараңыз.

Үгіткіштің ең көп жұмыс істейтін уақыты 20 секунд.

«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.

## **Тағам комбайны жабдығы XL**

Ас комбайнын (10) келесі әрекеттер үшін қолдануға болады:

- Турау, араластыру және құймақ қамырын илеу араластыру;
- қамыр илеу және торт қамырын дайындау, ең көбі 500 г ұн негізінде (торт қамыры тек қамыр құралын қамтитын үлгілерде мүмкін (10k);
- тілу және ұсақтап турау.

### Турау (D)

(10i) жүзін қолданып ет, қатты ірімшік, пияз, шөп, сарымсақ, көкөністер, нан, крекер және жаңғақтарды турауға болады.

Тағам мөлшері, уақыт және жылдамдық жайлы кеңестерді D нұсқаулығынан қараңыз.

### Қолданар алдында

- Оңай туралу үшін тағамды алдын ала ұсақтап турап алыңыз.

- Жүздеріне зақым келмес үшін еттің сүйектерін, сіңірлерін және шеміршектерін алып тастаңыз.
- Шөптердің сабақтарын және жаңғақтардың қабығын алып тастаңыз.
- Сырғуға қарсы резеңке сақинасы (10h) турау ыдысының түбіне кигізілгенін тескеріңіз.

### Құрастыру және қолдану

- Турағыш жүзінің қақпағын (10j) жүзден ақырын алыңыз.
- (10i) жүзі өте өткір! Оны әрдайым пластиктен жасалған жоғарғы бөлігінен ұстаңыз және абайлаңыз.
- Жүзді табақшаның (10g) орталық білігіне орнатыңыз. Төмен қарай басып, орнына бекітілуі үшін бір рет бұраңыз.
- Ыдысқа тағамдарды салыңыз. Шашырандылардан қорғағышты (10f) кіргізіңіз.
- Содан кейін «шырт» етіп қосылғанша қақпақты (10a) басыңыз.
- Мотор бөлігін (4) қосқышқа (10b) бекітіңіз.
- Құрылғыны қуат көзіне жалғап, итергішті (10c) муржаға (10d) салыңыз.
- Комбайнды қолдану үшін құрылғыны қосыңыз. Жұмыс кезінде мотор бөлігін бір қолыңызбен, ал турау ыдысын екінші қолыңызбен тұтқасынан ұстап тұрыңыз.
- Турап болған соң қуат көзінен суырып, қозғалтқыш бөлікті ағытып алу үшін EasyClick босату батырмаларын (5) басыңыз.
- Қақпақты көтеру үшін қақпақ бекітпесін (10e) басыңыз. Содан кейін қақпақты шашырандылардан қорғағыштан алыңыз.
- Ыдысты босатпас бұрын, жүзді абайлап алып шығыңыз. Жүзді босату және алып шығу үшін оны сәл бұрыңыз, содан кейін тартып алыңыз.

### Сақтандыру

- Қабығынан тазартылмаған жаңғақтар, мұз шаршылары, кофе дәндері, дәндер немесе жұпар жаңғағы сияқты қатты дәмдеуіштерді және қатты тағамдарды турау үшін комбайнды қолданбаңыз. Аталған тағамдар жүздерге зақым келтіруі мүмкін.
- Комбайн ыдысын микротолқынды пеште қолдануға болмайды.

Жүзді (10i) пайдаланып сонымен бірге 500 г-ға дейін ұн қосылған құймақ қамырын араластыруға болады.

Рецепт мысалы: Құймақ қамыры

750 ml сүт

500 g еленген ұн

4 жұмыртқа

- Сүтті ыдысына құйыңыз, содан кейін ұнды және жұмыртқаларды қосыңыз.
- Сұйық қамырды біркелкі болғанша жоғары жылдамдықпен араластырыңыз.

Пышақпен ауырлау қамырларды дайындамау

керек. Ауырлау қамырлар үшін қамыр құралын (10к) пайдаланыңыз.

### **Қамыр құралы (D)**

Қамыр құралы ашытқы немесе кондитер бұйымдары сияқты әртүрлі қамырларды илеу және араластыру және бисквиттік қоспаларды араластыру үшін тамаша.

Ең көп мөлшерлерді, ұсынылатын уақыттарды және жылдамдықтарды D илеу нұсқаулығынан қараңыз.

### **Құрастыру және қолдану**

- Қамыр құралын ыдыстың (10g) орталық білігіне орнатыңыз. Төмен қарай басып, орнына бекітілуі үшін бір рет бұраңыз.
- Табақты үнмен толтырыңыз (500 g асырмай), содан кейін сұйықтықтардан басқа ингредиенттерді қосыңыз.
- Құрылғыны максималды жылдамдықта бұрыңыз.
- Мотор қосылып тұрғанда сұйықтықты қақпақтың мұржасы арқылы құйыңыз. ЕСІҢІЗДЕ БОЛСЫН: Илеу уақытының ұзақтығы: 1 минут, содан кейін мотор суығанша 10 минут күтіңіз.

### **Рецепт мысалы: Пицца қамыры**

- 500 g еленген ұн
- 1 шай қасық тұз
- 1 шай қасық құрғақ ашытқы
- 10 ас қасық зәйтүн майы
- 300 ml су (жылы)
- Судан басқа барлық ингредиенттерді ыдысқа салыңыз және илей бастаңыз.
- Мотор қосылып тұрғанда сұйықтықты қақпақтың мұржасы арқылы құйыңыз.

### **Рецепт мысалы: Тәтті қамыр**

- 500 g еленген ұн
- 340 g тұзсыз сары май (суық/қатты, кішкене бөлшектер)
- 160 g қант
- 2 ванилин қанты
- 2 шағын жұмыртқа
- 2 шымшым тұз
- Сары май мен қантты ыдысқа салып, илей бастаңыз. Жақсы нәтижеге жету үшін суық сары майды қолданыңыз.
- Ұнды және қалған ингредиенттерді қосыңыз.
- Шамадан тыс илеуден қамыр тым жұмсақ болып кетеді. Қамыр доп пішініне келгеннен кейін илеуді тоқтатыңыз.
- Жалғастырмас бұрын қамырды тоңазытқыштың ішінде бір жарым сағат бойы суытыңыз.

### **Рецепт мысалы FPXL: Торт қамыры**

- 500 g еленген ұн
- 200 g қант
- 200 g тұзсыз сары май (суық/қатты, кішкене

бөлшектер)

- 3 жұмыртқа
- 1 ванилин қанты
- 1 қопсытқыш ұнтақ
- 200 ml сүт

- Ыдысқа ұнды және сүттен басқа барлық басқа ингредиенттерді қосып, илеуді бастаңыз.
- Біркелкі масса пайда болғанша жұмыс істеп тұрғанында сүтті біртіндеп қосыңыз.

### **Тілу / үгу (E)**

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.

Ұсынылған жылдамдықтарды E нұсқаулығынан қараңыз.

### **Құрастыру және қолдану**

- Тілімше ұстағышының (10l) тесіктеріне қол жеткізіп, диск оқпанын (10m) бекітіңіз және құлыпталғанша солға қарай бұрыңыз.
- Тілу мен ұсақтап турау үшін салмалы құралды құрал ұстатқышқа (10l) салыңыз да, орнына қондырыңыз. Құрастырылған құрал ұстатқышты шараның ортаңғы істігіне орналастырып, орнына бекігенше бұраңыз.
- Шашырандылардан қорғағышты (10f) ыдысқа салыңыз және қақпақты (10a) «шырт» етіп қосылғанша басыңыз.
- Мотор бөлігін қосқышқа бекітіңіз.
- Құрылғыны қуат көзіне жалғаңыз және тағамды мұржа ақылы салыңыз.
- Фри картобының нәтижесі жақсы болу үшін, моторы өшіп тұрған күйінде мұржадан 3 - 4 картоп кесегін салыңыз (көлеміне байланысты).
- Жұмысты бастау үшін құрылғыны қосыңыз. Құрылғы қосылып тұрғанда, мұржаға қолыңызды ешуақытта тигізбеңіз. Тамақты қозғау үшін ерқашан итергішті қолданыңыз.
- Пайдаланып болғаннан кейін қуат көзінен суырыңыз да, қозғалтқыш бөлікті ағытып алу үшін EasyClick Plus босату батырмаларын басыңыз.
- Қақпақты көтеру үшін қақпақ бекітпесін (10e) басыңыз. Содан кейін қақпақты шашырандылардан қорғағыштан алыңыз.
- Ыдысты босатпас бұрын, тілімше ұстағышын немесе фри картобына арналған дискіні абайлап алып шығыңыз. Тілімше ұстағышын немесе фри картобына арналған дискіні алу үшін азғантай бұрыңыз, содан кейін тесіктерге саусақтармен қол жеткізу арқылы оны шығарыңыз.

- Тілімшені алу үшін тілімше ұстағышының түбінен шығып тұрған бір ұшын итеріңіз.
- Ең көп өңдеу мөлшері толтырылған ыдыстардан 5 есе көп нұсқаулық суретіне сай болады.
- Өңдеуді жалғастыру алдында құрылғыны 30 минут бойы суытыңыз.

## Күту және тазалау (F)

- Қол блендерін және жарамды қосалқы құралдарды бірінші рет пайдаланудан кейін әрқашан мұқият және әрбір пайдаланудан кейін сумен және жуғыш затпен тазалаңыз.
- Қол блендерін тазалағанда, оны қуат көзінен ажыратыңыз.
- Мотор бөлігін (4) немесе беріліс қораптарын (10а) суға немесе өзге сұйықтыққа батырмаңыз. Дымқыл матамен сүртіңіз.
- Егіткіш пышақты айта пайдалану Ашін оны тазалағаннан кейін бден.
- Жақсырақ тазалау үшін сақтауға қою үшін тұрғыны бөлшектеуге болады.
- Басқа бөлшектерін ыдыс жуатын машинамен жууға болады. Бетіне сызат түсіруі мүмкін ысқыш тазалағыш заттерді қолданбаңыз.
- Жақсылап тазалау үшін, табақтардың түбіндегі сырғуға қарсы резеңке сақиналарын алып қойсаңыз болады.
- Құрамында пигменті жоғары тағамдарды қолданғанда (мысалы, сәбіз немесе куркума), керек-жарақтың түсі кетуі мүмкін. Бұл бөліктерді жумас бұрын, оларды өсімдік майымен сүртіп алыңыз.

## Кепілдік және қызмет көрсету

Егжей-тегжейлі ақпаратты бөлек кепілдік және қызмет көрсету парақшасында қараңыз немесе [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com) сайтына кіріңіз.

Техникалық сипаттамасы сияқты, қолданыс нұсқаулықтары да ескертусіз өзгертілуі мүмкін.

Өнім қолданыстан шыққанда басқа үй қоқысымен бірге тастамаңыз. Еліңіздегі Braun қызмет көрсету орталығына немесе тиісті жинау орталықтарына өткізіңізге болады.



### Шығарылған жылы

Шығарылған жылын белгілеу үшін бұйым тақташасындағы 5-сандық шығарушы кодын қараңыз. Шығарушы кодының бірінші саны шығарған жылдың соңғы санын білдіреді. Келесі 2 сандар шығарылған жылдың күнтізбелік апта санын білдіреді. Ал соңғы 2 сандар 1992 жылдан бастап автоматты түрде есептелген басып шығару мерзімін білдіреді.

Мысалы: 30421 – Бұйым 2013 жылының 4 аптасында шығарылған.

EA3

|                         |  |
|-------------------------|--|
| <b>Үлгі</b>             | MQ 9178  |
| <b>Кернеу</b>           | 220 – 240 В  |
| <b>Герц</b>             | 50 – 60 Гц   |
| <b>Ватт</b>             | 1000-1200 Вт   |
| <b>Сақтау шарттары:</b> | температура:<br>+5°C және +45°C<br>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» ААК, 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 шайқалтуға болмайды.  
**Сату жағдайлары:** Сату жағдайларын өндіруші көрсетпеген, бірақ олар жергілікті, мемлекеттік және халықаралық ережелер мен стандарттарға сай болуға тиіс

**Өндіруші зауыт:**  
De'Longhi Braun Household GmbH,  
Carl-Ulrich-Strasse 4,  
63263 Neu Isenburg, Germany

## Ақаулықтарды анықтау нұсқаулығы

| Ақаулық   | Ықтимал себептері  | Шешімі   |
|---|--|--|
| Қол блендері жұмыс істемейді.   | Электр қуаты жоқ   | Аспаптың электр розеткасына сұғулы екенін тексеріңіз. Үйдегі сақтандырғышты / қысқа тұйықтағышты тексеріңіз. Жоғарыдағылардың ешқайсысы болмаса Braun тұтынушыларды қолдау қызметіне хабарласыңыз.   |
| Қауіпсіздік түймесінің шамы тұрақты қызыл және режим таңдау шамдарының барлығы жыпылықтап тұрады. | Құрылғы қызып кеткен   | Құрылғыны бір сағат бойы суытыңыз. Режим селекторының шамы жыпылықтауын тоқтатқанда және қауіпсіздік түймесінің шамы жыпылықтағанда, ол қайтадан пайдалануға дайын.  |
| Қақпақты (берілістер қорабы бар) толығымен жабу мүмкін емес                                       | FPXL ыдысы және қақпақ (берілістер қорабы бар) арасында тамақ тұрып қалған                   | Қақпақты (берілістер қорабы бар) ашып, тамақ қалдықтарын кетіріңіз   |
|   | Құрал FPXL ыдысына толығымен салынбаған  | Құралды орнында құлыпталғанша азғантай төмен қарай басып тұрып, қолмен бұрыңыз   |
|   | 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, жүз немесе диск оқпаны) біреуінде су бар                               | Әсер етілген құралдан сұйықтық ағуы  | Ауыстыруы үшін Braun сервистік орталығына хабарласыңыз   |


# Русский

Наши продукты соответствуют самым высоким стандартам качества, функциональности и дизайна. Мы надеемся, что вам понравится ваш новый прибор Braun.

## Перед использованием

Тщательно и полностью прочитайте данные инструкции перед началом использования прибора, а также сохраните их для получения справки в будущем. Снимите всю упаковку и наклейки; утилизируйте их надлежащим образом.



### Внимание

-  Ножи очень острые! Во избежание травм, пожалуйста, обращайтесь с ножами с особой осторожностью.
- При обращении с острыми режущими ножами, опустошении емкости и во время чистки следует соблюдать осторожность.
- Устройство может использоваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лицами, не обладающими достаточным опытом и знаниями, при условии, если использование осуществляется под надзором или они прошли инструктаж по безопасному пользованию устройством и осознают потенциальные опасности.
- Детям запрещено играть с прибором.
- Устройство не предназначено для использования детьми.
- Хранить прибор и его главный соединительный кабель вдали от детей.
- Запрещена чистка и уход за прибором детьми без присмотра.
- Всегда отключайте прибор от сети или выключайте его, если он остаётся без присмотра, а также перед сборкой, разборкой, чисткой или хранением.
- Если соединительный кабель поврежден, то его должен заменить

Если соединительный кабель поврежден, то его должен заменить производитель, сервисная служба или специалисты такой же квалификации с целью предотвращения опасности для пользователя.

- Перед подключением, проверьте соответствие напряжения в сети напряжению, указанному на приборе.
- Данный прибор предназначен исключительно для бытового использования и рассчитан на переработку объемов продукции в масштабах домашнего хозяйства.
- Детали прибора не предназначены для использования в микроволновых печах.
- Перед первым использованием очистите все детали надлежащим образом в соответствии с указаниями раздела «Уход и чистка».
- Не используйте прибор, если он поврежден.
- Если прибор падает в жидкость, отсоедините его до того, как он погрузится в нее.

## 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-мельница для кофе и специй для
  - a Крышка с муфтой
  - b Нож мельницы
  - c Чаша
  - d Противоскользящее основание / крышка
- 10 Насадка для кухонного комбайна XL на 2000 мл
  - 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 Держатель вставки
    - (i) Вставка для нарезки (тонкой, крупной)
    - (ii) Вставка для измельчения (тонкого, грубого)
  - m Ось диска
- 11 Стойка для хранения

- Режим пульсации (1c) может применяться для разбивания крупных кусков пищевых продуктов или же для контроля текстуры продукта при его измельчении. Используйте переключатель Smartspeed для кратковременного включения полной мощности.
- После выбора режима нажмите на предохранительную кнопку (2) большим пальцем.
- Сразу после этого нажмите на бесступенчатый переключатель скорости и отрегулируйте необходимую скорость. ПРИМЕЧАНИЕ: если нажатие на бесступенчатый переключатель скорости не выполняется в течение 2 секунд, то по истечении этого времени из соображений безопасности прибор включить более невозможно. Индикатор предохранительной кнопки замигает красным светом. Для включения прибора нужно будет снова начать с первого шага.
- Во время работы прибора держать предохранительную кнопку нажатой не требуется.

## Использование прибора

### Бесступенчатый переключатель скорости для регулировки скорости

Любая скорость – одним нажатием. Чем сильнее нажатие, тем выше скорость. Чем выше скорость, тем быстрее обработка, интенсивней смешивание и тоньше измельчение.

Управление одной рукой: бесступенчатый регулятор скорости (3) дает возможность включить прибор и регулировать скорость одной рукой.

### Эксплуатация ручного блендера

Первое использование: Снимите транспортировочный фиксатор с моторного блока (4), потянув за красную полосу.

### Включение (A)

Устройство оснащается переключателем режимов imode (1) и предохранительной кнопкой (2) для разблокировки переключателя Smartspeed (3). Для запуска устройства следуйте инструкциям:

- Нажатием на серебряную часть вверху вы можете выбрать один из 3 режимов imode (высокая скорость, низкая скорость, пульсация).
- Эти 3 режима вы можете использовать для переработки продуктов. Выбранный режим обозначается белым индикатором переключателя imode.
- Режим высокой скорости (1a) обеспечивает максимально возможную скорость. Это стандартный режим.
- В режиме низкой скорости (1b) скорость снижается даже при полном нажатии переключателя Smartspeed.

| Световой индикатор  | Состояние прибора / рабочее состояние  |
|---|--|
| Индикатор предохранительной кнопки<br>Мигающий красный  | Прибор готов к использованию.  |
| Индикатор предохранительной кнопки не горит   | Прибор разблокирован (нажата кнопка разблокировки переключателя) и готов к включению.  |
| Режим ожидания после 10 минут бездействия. Все индикаторы отключены.                            | Прибор снова активируется при нажатии любой кнопки.  |
| Индикатор предохранительной кнопки Немигающий красный и мигающие индикаторы переключателя imode | Прибор перегрет. Дайте прибору остыть (один час). Когда он будет снова готов к использованию, индикатор переключателя imode перестанет мигать и замигает индикатор предохранительной кнопки. |

### Стержень ActiveBlade (B)

Ручной блендер оснащен стержнем ActiveBlade, который позволяет выдвинуть нож до низа

раструба. Регулировка осуществляется автоматически под действием давления в процессе работы блендера и особенно хорошо подходит для смешивания твердых продуктов, таких как сырые фрукты и овощи.

Кроме того, это отличное решение для приготовления дипов, соусов, заправок для салатов, супов, детского питания, а также напитков, смузи и молочных коктейлей.

Для достижения наилучших результатов используйте максимальную скорость.

### Сборка и эксплуатация

- Подсоедините стержень ActiveBlade (6) к моторному блоку; правильное соединение можно распознать по щелчку.
- Поместите стержень ActiveBlade в подлежащие смешиванию продукты. Затем включите прибор вышеописанным образом.
- Смешайте ингредиенты до достижения необходимой консистенции, плавно перемещая устройство вверх и вниз. В зависимости от прилагаемого давления, стержень ActiveBlade вдавливается и выдвигается нож.
- После использования выключите ручной блендер из сети и нажмите на кнопки фиксатора EasyClick Plus (5), чтобы отсоединить стержень ActiveBlade.

### Осторожно

- Не погружайте стержень в жидкости или другие ингредиенты выше зеленой линии.
- При использовании прибора для приорирования горячих продуктов в кастрюле-соуснице или какой-либо другой кастрюле снимите кастрюлю с источника тепла и убедитесь в том, что жидкость не кипит. Дайте горячим продуктам слегка остыть, чтобы предотвратить возможные ожоги.
- Не оставляйте неиспользуемый ручной блендер в горячей емкости на конфорке.
- Не царапайте стержнем ActiveBlade по дну сковородки или кастрюли.
- Не включайте этот режим более чем на 2 минуты без перерыва.
- Перед тем, как продолжить обработку, дайте прибору охладиться в течение 5 минут.

### Пример рецепта: Майонез

250 г растительного масла (например, подсолнечного)

1 яйцо и 1 дополнительный яичный желток

1–2 ст. ложки уксуса

соль и перец по вкусу

- Поместите все ингредиенты (комнатной температуры) в мерный стакан в вышеуказанном порядке.
- Погрузите ручной блендер до дна мерного стакана. Смешивайте на скорости Turbo до

тех пор, пока не начнет образовываться эмульсия масла.

- Медленно поднимайте стержень работающего блендера до верхней части смеси, а затем опускайте его снова, чтобы растереть оставшееся масло до получения однородной смеси.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Время приготовления:

приблизительно 1 минута для салатов и до 2 минут для более густых майонезов (например, для дипа).

## **Насадка-венчик (B)**

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

### Сборка и эксплуатация

- Подсоедините венчик (8b) к редуктору (8a).
- Совместите моторный блок с собранной насадке-венчиком и сдвиньте обе части вместе; правильное соединение можно распознать по щелчку.
- После использования выключите прибор из сети и нажмите на кнопки фиксатора EasyClick Plus, чтобы отсоединить моторный блок. Затем вытяните венчик из редуктора.
- Не включайте этот режим более чем на 3 минуты без перерыва.
- Перед тем, как продолжить обработку, дайте прибору охладиться в течение 3 минут.

### Советы для лучших результатов

- Перемещайте венчик по часовой стрелке, удерживая его в слегка наклонном положении.
- В целях предотвращения разбрызгивания начинайте с медленной скорости и используйте насадку-венчик с глубокими мисками или кастрюлями.
- Поместите венчик в чашу и только затем включите прибор.
- Перед взбиванием яичных белков всегда следует убедиться в том, что венчик и чаша для смешивания находятся в чистом состоянии и не содержат масла. Взбивайте не более 4 белков за один раз.

### Пример рецепта: Взбитые сливки

400 мл охлажденных сливок (мин. 30% жирности, 4 - 8 °C)

- Начните на медленной скорости (легкое давление на переключатель), а затем повышайте скорость (увеличивайте давление на переключатель) в процессе взбивания.
- Всегда используйте свежие охлажденные сливки, чтобы при взбивании получить больший объем и более стабильную консистенцию.



## Складові млина для кави та спецій (С)

Мельница идеально подходит для измельчения любых сухих специй и пряностей, а также других ингредиентов, таких как перец, гвоздика, чили, кофейные зерна или соевые бобы, рис, мак, сахар, сушеные сардины и креветки.

Для достижения наибольшей тонкости помола используйте максимальную скорость.

### Сборка и эксплуатация

- Убедитесь в том, что противоскользящее резиновое основание (9d) присоединено к дну чаши измельчителя.
- Всегда держите нож мельницы (9b) за верхнюю пластиковую часть и обращайтесь с ним осторожно.
- Поместите нож на центральный штифт чаши мельницы (9c) и немного поверните его, чтобы он опустился вниз и зафиксировался в требуемом положении.
- Поместите ингредиенты в мельницу и закройте крышкой с муфтой (9a).
- Измельчайте ингредиенты до необходимой консистенции.
- По окончании измельчения выключите прибор из сети и нажмите на кнопки фиксатора EasyClick Plus, чтобы отсоединить моторный блок.
- Поднимите крышку. Извлеките нож перед тем как доставать содержимое из чаши мельницы.

### Осторожно

- Никогда не наполняйте мельницу выше уровня максимальной отметки.
- Допускается к использованию исключительно с сухими ингредиентами.
- Перед измельчением выждите промежуток времени, достаточный для остывания специй до комнатной температуры.
- Не рекомендуется использовать для измельчения зерен, грецких орехов, кондитерского шоколада, леденцовой карамели и твердого сыра.
- Использование чаши мельницы в микроволновой печи запрещается!

Данные по максимальным объемам и рекомендации по скорости см. в графической инструкции по применению С.

Максимальная продолжительность использования мельницы составляет 20 секунд.

«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

Аксессуары для кухонного комбайна (10) идеально подходят 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 (10k);
- Нарезка ломтиками и измельчение.

### Измельчение (D)

С помощью ножа (10i) можно измельчать мясо, твердый сыр, зелень, чеснок, овощи, хлеб, крекеры и орехи.

Данные по максимальным объемам, рекомендации по времени и скорости см. в графической инструкции по применению D.

### Перед использованием

- Предварительно нарежьте продукты на небольшие кусочки, чтобы облегчить измельчение.
- Удалите из мяса все кости, жилы и хрящи, чтобы предотвратить повреждение ножей.
- Удалите веточки из зелени, очистите орехи.
- Убедитесь в том, что резиновое кольцо для предотвращения скольжения (10h) присоединено к дну чаши комбайна.

### Сборка и эксплуатация

- Осторожно снимите крышку ножа-измельчителя (10j) с ножа.
- Нож (10i) очень острый! Всегда держите устройство за верхнюю пластиковую часть и обращайтесь с ним осторожно.
- Поместите нож на центральный штифт чаши (10g). Нажмите на него вниз и поверните таким образом, чтобы он зафиксировался.
- Поместите продукты в чашу. Вставьте крышку для защиты от брызг (10f).
- Затем закройте крышку (10a) до щелчка.
- Вставьте моторный блок (4) в муфту (10b) таким образом, чтобы он зафиксировался.

- Включите прибор в сеть и вставьте толкатель (10с) в загрузочную трубку (10d).
- Для задействования кухонного комбайна включите прибор. Во время обработки продуктов удерживайте моторный блок одной рукой, а чашу кухонного комбайна – другой.
- По окончании измельчения выключите прибор из сети и нажмите на кнопки фиксатора EasyClick Plus (5), чтобы отсоединить моторный блок.
- Нажмите на фиксатор крышки (10е), чтобы открыть его. Затем снимите крышку для защиты от брызг.
- Осторожно извлеките нож перед тем, как доставать содержимое из чаши. Чтобы извлечь и разблокировать нож, слегка поверните его, а затем стяните.
- Засыпьте в чашу муку (макс. 500 г), затем добавьте другие ингредиенты, за исключением жидкостей.
- Выключите устройство на максимальной скорости.
- Добавьте жидкости через загрузочную трубку в крышку при работающем двигателе.

#### Пример рецепта: Тесто для пиццы

500 г просеянной муки

1 ч. ложки соли

1 ч. ложки сухих дрожжей

10 ст. ложек оливкового масла

300 мл воды (слегка теплой)

- Поместите все ингредиенты кроме воды в чашу и начните замешивать.
- Добавьте воду через загрузочную трубку в крышке при работающем двигателе.

#### Пример рецепта: Сладкая сдоба

500 г просеянной муки

340 г несоленого масла (холодного/ твердого, небольшими кусочками)

160 г сахара

2 пакетик ванильного сахара

2 маленькое яйцо

2 щепотка соли

- Поместите масло и сахар в чашу и начните замешивать. Для получения хороших результатов используйте холодное масло.
- Добавьте муку и остальные ингредиенты.
- Чрезмерный замес теста приводит к тому, что оно будет недостаточно плотным. Перестаньте замешивать, когда тесто образует шарообразную форму.
- Охладите тесто в холодильнике в течение полчаса перед дальнейшим использованием.

#### Пример рецепта FPXL: Тесто для кексов

500 г просеянной муки

200 г сахара

200 г несоленого масла (холодного/ твердого, небольшими кусочками)

3 яйца

1 пакетик ванильного сахара

1 пакетик разрыхлителя для теста

200 г молока

- Поместите муку и все остальные ингредиенты, кроме молока, в чашу и начните замешивать.
- Не выключая устройство, постепенно добавляйте молоко до получения однородной массы.

#### Нарезка ломтиками / измельчение (E)

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.

#### Осторожно

- Не используйте насадку для кухонного комбайна для измельчения особо твердых пищевых продуктов, таких как орехи в скорлупе, кубики льда, кофейные зерна, зерно или твердые специи, например, мускатный орех. Обработка таких продуктов может привести к повреждению ножей.
- Использование чаши кухонного комбайна в микроволновой печи запрещается!

С помощью ножа (10i) можно также взбивать блинное тесто с использованием до 500 г муки.

#### Пример рецепта: Бездрожжевое тесто для блинов

750 г молока

500 г просеянной муки

4 яйца

- Залейте молоко в чашу, затем добавьте муку и после этого - яйца.
- На полной скорости размешивайте тесто до тех пор, пока оно не станет гладким, без комков.

Для приготовления более тяжелого теста нож не подходит. Для более тяжелого теста используйте насадку для замешивания теста (10k).

#### Насадка для замешивания (D)

Насадка для замешивания теста идеально подходит для замешивания различных видов теста, например дрожжевого или сдобного, а также смесей для приготовления бисквитов.

Данные по максимальным объемам, рекомендации по времени и скорости см. в графической инструкции по замешиванию теста D.

#### Сборка и эксплуатация

- Поместите крюк для теста на центральный штифт чаши (10g). Нажмите на него вниз и поверните таким образом, чтобы он зафиксировался.

Используйте вставки для тонкой и грубой нарезки (ii), чтобы измельчать такие продукты, как яблоки, морковь, картофель, свекла, капуста и твердые сорта сыра (например, пармезан).

Рекомендации по скорости см. в графической инструкции по применению E.

### Сборка и эксплуатация

- Вставьте пальцы в отверстия держателя вставки (10i) для присоединения оси диска (10m) и поверните влево до фиксации.
- Для выполнения нарезки ломтиками и измельчения поместите вставку в держатель вставки (10i) и зафиксируйте. Поместите собранный держатель вставки на центральный штифт чаши и поверните, чтобы он зафиксировался.
- Установите на чашу крышку для защиты от брызг (10f) и закройте крышку (10a) до щелчка.
- Вставьте моторный блок в муфту таким образом, чтобы он зафиксировался.
- Включите прибор в сеть и загружайте продукты, подлежащие обработке, в загрузочную трубку.
- Для получения наилучших результатов при приготовлении картофеля фри поместите 3-4 картофелины (в зависимости от размера) в загрузочную трубку крышки при выключенном двигателе.
- Включите прибор, чтобы начать приготовление. Не помещайте руки в загрузочную трубку, когда прибор включен. Для загрузки продуктов всегда используйте толкатель.
- После использования отключите прибор от сети и нажмите на кнопки фиксатора EasyClick Plus, чтобы отсоединить моторный блок.
- Нажмите на фиксатор крышки (10e), чтобы открыть его. Затем снимите крышку для защиты от брызг.
- Осторожно извлеките держатель вставки или диск для картофеля фри перед тем, как доставать содержимое из чаши. Чтобы извлечь держатель вставки или диск для картофеля фри, вставьте пальцы в отверстия и осторожно поверните его.
- Для того чтобы снять вставку, поднимите конец вставки, который выступает в нижней части держателя вставки.
- Максимальная производительность соответствует диаграмме на 5 объемов чаши.
- Перед тем как продолжить работу, дайте устройству остыть 30 минут.

### **Уход и очистка (F)**

- Всегда тщательно очищайте ручной блендер и соответствующие аксессуары водой и мощным средством перед первым

применением и после каждого использования.

- Перед очисткой выключите ручной блендер из сети.
- Не погружайте моторный блок (4) или редукторы (10a) в воду или какую-либо другую жидкость. Их следует очищать только с помощью влажной ткани.
- Перед использованием ножа мельницы после очистки убедитесь в том, что он абсолютно сухой.
- Для удобства очистки стойку для хранения можно разобрать.
- Все остальные элементы можно мыть в посудомоечной машине. Не используйте абразивные чистящие средства, которые могут поцарапать поверхность.
- Для особенно тщательной очистки можно снять резиновые кольца, предотвращающие скольжение, с нижней части чаш.
- При обработке продуктов с высоким содержанием пигмента (например, морковь или куркума) аксессуары могут изменить цвет. Перед очисткой протрите эти части растительным маслом.

### **Гарантия и обслуживание**

Для получения подробной информации см. отдельный буклет, посвященный гарантии и обслуживанию, или посетите веб-сайт [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com).

Технические характеристики конструкции и настоящая инструкция по эксплуатации могут быть изменены без предварительного уведомления.

Не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами по окончании срока его эксплуатации. Сдать прибор на утилизацию можно в Сервисном центре Braun или в соответствующих пунктах сбора, предусмотренных в вашей стране.



### **Дата изготовления**

Чтобы узнать дату выпуска, посмотрите на пятизначный код продукта (возле таблички с обозначением серии). Первая цифра обозначает последнюю цифру года изготовления. Две следующие цифры – это календарная неделя. А последние две указывают издание (автоматически подсчитывается с 1992 года). Пример: 30421 – изделие было выпущено в 2013 году (в 4 неделю).

**EA**

|                          |  |
|--------------------------|--|
| <b>Модель</b>            | MQ 9178  |
| <b>Напряжение</b>        | 220 – 240 В  |
| <b>Частота колебаний</b> | 50 – 60 Гц   |
| <b>Мощность</b>          | 1000-1200 Вт   |
| <b>Условия хранения:</b> | При температуре:<br>от +5°С до +45°С и<br>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. Суцневская, 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.<br>Проверьте плавкий предохранитель/ автоматический выключатель Вашей домашней электросети.<br>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).<br>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.   |
|   | 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.<br>Слейте воду. Установите заглушку на место. Осторожно!<br>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, нож или ось диска).                | Негерметичность соответствующего инструмента  | Для замены обратитесь в сервисный центр Braun.   |

# Українська

Нашу продукцію виготовлено відповідно до найвищих стандартів якості, функціональності та дизайну. Сподіваємось, вам по-справжньому сподобається ваш новий пристрій Braun.

## Перед використанням

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

### Увага



- Ножи очень острые! Во избежание травм, пожалуйста, обращайтесь с ножами с особой осторожностью.
- При обходженні з гострими ріжучими ножами, спорожненні ємності та під час чищення слід дотримуватися обережності.
- Пристрій дозволяється використовувати особам з обмеженими фізичними й сенсорними можливостями чи розумовими здібностями або особам, що не мають достатнього досвіду та знань, якщо вони перебувають під наглядом або отримали інструкції щодо використання приладу й усвідомлюють небезпеку, що може виникнути через неправильну експлуатацію.
- Дітям заборонено бавитись з таким приладом.
- Пристрій заборонено використовувати дітям.
- Не слід допускати дітей до приладу та його мережного шнура.
- Чищення і обслуговування не повинні здійснюватися дітьми без нагляду.
- Завжди вимикайте або від'єднуйте прилад від мережі перед монтажем, демонтажем, чищенням, зберіганням або якщо залишаєте його без нагляду

- Якщо мережний шнур пошкоджений, його слід замінити у виробника, сервісного представника або аналогічної особи, щоб уникнути небезпеки.
- Перед включенням в мережу упевніться, що Ваша напруга відповідає напрузі, вказаній на приладі.
- Цей пристрій розроблено лише для побутового використання та для обробки.
- Деталі пристрою не призначені для використання у мікрохвильових пічках.
- Будь ласка, почистіть всі деталі перед першим використанням або за необхідності, слідуйте інструкціям в розділі Догляд і чищення.
- У разі пошкодження приладу припиніть його використання.
- У разі падіння приладу в рідину вимкніть його з розетки, перш ніж торкатися рідини.

## Деталі та аксесуари

- 1 кнопка перемикання режимів
  - a висока швидкість
  - b низька швидкість
  - c пульсація
- 2 Кнопка безпеки
- 3 «Розумний» перемикач швидкостей Smartspeed / зміна частоти обертання
- 4 Моторний блок
- 5 Кнопки розблокування EasyClick Plus
- 6 Стрижень ActiveBlade («активний ніж»)
- 7 Мірна ємність з кришкою
- 8 Насадка-вінчик
  - a коробка швидкостей
  - b вінчик
- 9 Складові млина для кави та спецій
  - a Кришка з муфтою
  - b Подрібноючий ніж
  - c Миска
  - d Підставка / кришка для запобігання ковзанню
- 10 Аксесуар для кухонного комбайна XL 2000 ml
  - 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 Тримач вставок
  - (i) Вставка для нарізання скибочками (тонкими, грубими)
  - (ii) Вставки для подрібнення (мілкого, грубого)
- m Тримач диска
- 11 Стійка для зберігання

- Режим пульсації (1c) може використовуватися для розбивання великих шматків харчових продуктів або для контролю текстури продукту під час його подрібнення. Натисніть перемикач Smartspeed для ввімкнення коротких силових імпульсів.
- Після вибору режиму натисніть кнопку безпеки (2) великим пальцем.
- Одразу натисніть перемикач швидкостей Smartspeed та встановіть потрібну швидкість. ПРИМІТКА: Якщо не натиснути перемикач швидкостей Smartspeed протягом 2 секунд, пристрій неможливо стане ввімкнути з причин безпеки. Кнопка безпеки світиться червоним. Щоб ввімкнути пристрій, знову почніть з першого кроку.
- Під час роботи вам не потрібно постійно тримати кнопку безпеки натиснутою.

## Як використовувати пристрій

### Розумний перемикач швидкостей для зміни частоти обертання

Одне натискання, всі швидкості. Чим більше ви натискаєте, тим вищою стає швидкість. Чим вище швидкість, тим скоріше відбуватиметься процес перемішування та нарізання і тим дрібнішими будуть його результати.

Управління однією рукою: перемикач швидкостей Smartspeed (3) дозволяє вам вмикати пристрій та контролювати його швидкість однією рукою.

### Експлуатація ручного блендера

Перше використання: Видаліть транспортувальний замок з моторного блоку (4), потягнувши його за червону стрічку.

### Вмикання (A)

До комплекту поставки пристрою входять кнопка 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).
- Наявність 3-х режимів дає змогу вирішити, як переробляти продукти харчування. Лампочка кнопки перемикач режимів imode світиться білим, показуючи вибраний режим.
- Режим високої швидкості (1a) дає змогу працювати на повній швидкості. Це стандартне положення кнопки перемикач режимів.
- Режим низької швидкості (1b) допомагає знизити швидкість навіть за умови натискання перемикача Smartspeed до упору.

| 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 перемикач режимів imode блимають | Пристрій перегрівся. Дайте пристрою охолонути впродовж однієї години. Він знову буде готовим до роботи тоді, коли лампочка кнопки перемикач режимів imode припинить, а лампочка кнопки безпеки почне блимати. |

### Стрижень ActiveBlade (B)

Ручний блендер устаткований стрижнем ActiveBlade, який дозволяє ножу подовжуватися так, щоб досягнути нижньої частини чаші. Таке налаштування здійснюється автоматично за допомогою тиску, необхідного при виконанні змішувальних операцій, і особливо призначене для перемішування твердих продуктів, наприклад, сирих фруктів та овочів.

Ця функція також ідеально пасує для приготування підлив, соусів, приправ до салатів, супів, дитячого харчування, а також напоїв, молочних та інших коктейлів.

Для досягнення найкращих результатів встановлюйте найвищу швидкість.

### Збирання та експлуатація

- Зафіксуйте стрижень ActiveBlade (6) на моторному блоці до клацання.
- Зануріть стрижень ActiveBlade у суміш, що має бути перемішана. Після цього ввімкніть пристрій, як це описано вище.
- Змішайте інгредієнти до потрібної консистенції, обережними рухами пересуваючи пристрій вгору-вниз. Залежно від сили тиску, прикладеної до стрижню ActiveBlade, ніж буде висунуто на потрібну довжину.
- Після використання відключіть ручний блендер від електромережі та натисніть кнопки швидкого розблокування EasyClick Plus (5), щоб від'єднати стрижень блендера ActiveBlade.

### Обережно

- Не дозволяйте, щоб рідина або інгредієнти перевищували зелену лінію на корпусі блендера.
- Використовуючи пристрій для приготування пюре з гарячих продуктів, що знаходяться у сковороді або каструлі, спочатку зніміть сковороду чи каструлю з джерела нагрівання та переконайтеся, що рідина не кипить. Дайте гарячим продуктам трохи охолонути, щоб уникнути ризику опіків.
- Не залишайте ручний блендер у гарячому посуді на плиті, коли ви його не використовуєте.
- Не шкребіть ножом ActiveBlade днище сковород та каструль.
- Не давайте пристрою працювати довше 2-х хвилин поспіль.
- Дозвольте пристрою охолонути протягом 5 хвилин перед тим, як знову почати роботу.

### Приклад рецепта: Майонез

250 г олії (наприклад, соняшникової)  
1 яйце і 1 додатковий яєчний жовток  
1–2 ст. ложки оцту  
сіль та перець за смаком

- Складіть всі інгредієнти (при комнатній температурі) в стакан у вказаному вище порядку.
- Занурте ручний блендер до дна стакану. Здійснюйте перемішування на швидкості «turbo», доки олія не почне емульгувати.
- Не вмикаючи блендер, повільно підніміть стрижень у верхню частину суміші, а потім знов зануріть, щоб рівномірно розподілити залишки олії по суміші.

ПРИМІТКА: Час приготування: приблизно 1 хвилина для салатного, та до 2 хвилин для густішого майонезу (наприклад, для підлив).

## Насадка-вінчик (B)

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

### Збирання та експлуатація

- При'єднайте вінчик (8b) до коробки швидкостей (8a).
- Приставте моторний блок до зібраної насадки-вінчика та стисніть обидві деталі до клацання.
- Після використання вимкніть прилад і натисніть кнопки швидкого розблокування EasyClick Plus, щоб від'єднати деталь із мотором. Наприкінці витягніть вінчик з редуктора.
- Не давайте пристрою працювати довше 3-х хвилин поспіль.
- Дозвольте пристрою охолонути протягом 3 хвилин перед тим, як знову почати роботу.

### Поради для найкращих результатів

- Рухайте вінчиком за годинниковою стрілкою, тримаючи його під невеликим нахилом.
- Щоб уникнути розбризкування, починайте роботу на низькій швидкості та використовуйте насадку-вінчик у глибоких ємностях або каструлях.
- Зануріть вінчик у ємність і лише після цього вмикайте пристрій.
- Перед збиванням яєчних білків завжди переконайтеся, що вінчик та змішувальна ємність абсолютно чисті та знежирені. Одночасно збивайте не більше 4 білків.

### Приклад рецепта: Збиті вершки

400 мл охолоджених вершків (мін. вміст жиру - 30%, 4 - 8 °C)

- Починайте роботу на низькій швидкості (легке натискання на перемикач) та поступово збільшуйте швидкість під час збивання (сильніше натискання на перемикач).
- При збиванні вінчиком завжди використовуйте свіжі охолоджені вершки, щоб досягти більшого та стійкішого об'єму.

## Складові млина для кави та спецій (C)

Млин ідеально підходить для подрібнення будь-яких сухих спецій або інших інгредієнтів, таких як перець, гвоздика, перець чілі, кавові чи соєві боби, рис, насіння маку, цукор, засушені сардини та креветки.

Для найбільш ретельного подрібнення використовуйте пристрій на найвищій швидкості.

### Збирання та експлуатація

- Переконайтеся, що підставка для запобігання ковзанню (9d) прикріплена до дна чаші.



- Завжди тримайте подрібнюючий ніж (9b) за його верхню пластикову частину та поводьтеся з ним обережно.
- Встановіть ніж на центральну вісь ємності м'ясорубки (9c) і злегка покрутіть, щоб опустити і зафіксувати ніж.
- Наповніть млин інгредієнтами та закрийте кришку з муфтою (9a).
- Подрібніть інгредієнти до бажаної консистенції.
- Після закінчення процесу подрібнення від'єднайте пристрій від мережі та натисніть на кнопку фіксації EasyClick Plus, щоб від'єднати двигунний блок.
- Підніміть кришку. Вийміть лезо перед тим як висипати з чаші млина її вміст.

### Обережно

- Ніколи не наповнюйте млин інгредієнтами вище відмітки «макс.».
- Використовуйте пристрій для подрібнення виключно сухих інгредієнтів.
- Дайте спеціям охолонути до кімнатної температури перед їх подрібненням.
- Не рекомендовано молоти зерно, волоські горіхи, гіркий шоколад, льодяники та твердий сир.
- Ніколи не ставте чашу млина в мікрохвильову піч.

Інформацію про максимальні показники та швидкості дивіться в Інструкції з переробки С.

Максимальна тривалість роботи млина складає 20 секунд.

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

50 г чорносливу

75 г кремоподібного меду

70 мл води (зі смаком ванілі).

- Покладіть чорнослив та кремоподібний мед у змішувальну ємність «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)

## Насадка «кухонний комбайн» XL

Насадка «кухонний комбайн» (10) 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 (10k);
- нарізання та подрібнення.

### Нарізка (D)

Використовуючи насадку для нарізки (10i), ви можете подрібнювати м'ясо, твердий сир, цибулю, спеції, часник, овочі, хліб, крекери та горіхи.

Щоб дізнатися про максимальну кількість продуктів для обробки, а також рекомендований час та швидкість приготування, звертайтеся до Керівництва з експлуатації D.

### Перед використанням

- Для легшого подрібнення попередньо наріжте продукти маленькими шматочками.
- Видаліть з м'яса кістки, жили та хрящі, щоб уникнути пошкодження ножів.
- Видаліть стебла у трав, полушціть горіхи.
- Переконайтеся, що протиковзне гумове кільце (10h) прикріплене до дна ємності кухонного комбайну.

### Збирання та експлуатація

- Обережно зніміть чохол (10j) з ножа насадки.
- Ніж (10i) дуже гострий! Завжди тримайте його за верхню пластикову частину і поводьтеся з ним обережно.
- Встановіть ніж на центральну вісь ємності для нарізки (10g). Натисніть на нього та поверніть, щоб він зафіксувався на місці.
- Покладіть у чашу продукти. Вставте захист від розбризкування (10f).
- Установіть кришку (10a) до клацання.
- Вставте моторний блок (4) у муфту (10b) до клацання.
- Ввімкніть пристрій та вставте штовхач (10c) у завантажувальну воронку (10d).
- Щоб розпочати роботу кухонного комбайна, ввімкніть пристрій. Під час роботи тримайте моторний блок однією рукою, а чашу кухонного комбайна - іншою.
- Після подрібнення від'єднайте прилад від електромережі та натисніть кнопки швидкого розблокування EasyClick Plus (5), щоб від'єднати деталь із мотором.
- Натисніть на замок кришки (10e), щоб підняти її. Після цього відокремте кришку та захист від розбризкування.
- Обережно вийміть ніж, перш ніж витягати вміст чаші. Щоб розблокувати та видалити ніж, трохи поверніть його, а тоді витягніть.

### Обережно

- Не використовуйте насадку «кухонний комбайн» для подрібнення дуже твердих продуктів, таких як нелущені горіхи, кубики льоду, кавові боби, зерно або тверді спеції, наприклад, мускатний горіх. Обробка таких продуктів може привести до пошкодження ножів.

- Ніколи не ставте чашу комбайна у мікрохвильову піч.

Ножем (10i) ви також можете вимішувати тісто для млинців, у якому міститься не більше 500 г борошна.

#### Приклад рецепта: Бездрожжевое тесто для блинов

750 г молока  
500 г просеянной муки  
4 яйця

- Налийте молоко у чашу, додайте борошно, а потім яйця.
- На максимальній швидкості змішайте тісто до однорідної маси.

Вимішувати більш щільне тісто за допомогою цього ножа не можна. Для приготування більш щільного тіста використовуйте тістоміс (10k).

#### **Тістоміс (D)**

Тістоміс ідеально підходить для вимішування тіста різних видів, наприклад, дріжджового тіста, тіста для кондитерських виробів і випічки.

Щоб дізнатися максимальну кількість продуктів для переробки, а також рекомендовані час та швидкість приготування, див. керівництво з експлуатації місильного гака D.

#### Збирання та експлуатація

- Установіть тістоміс на центральну вісь чаші (10g). Натисніть на нього та поверніть, щоб він зафіксувався на місці.
- Засипте в чашу борошно (макс. 500 г) та додайте інші інгредієнти, крім рідини.
- Увімкніть пристрій на максимальну швидкість.
- Додайте рідини через завантажувальну воронку в кришці при ввімкненому моторі.  
ПРИМІТКА: Максимальний час вимішування: 1 хвилина – потім дайте мотору охолонути протягом 10 хвилин.

#### Приклад рецепта: Тісто для піци

500 г пшеничного борошна  
1 чайної ложки солі  
1 чайної ложки сухих дріжджів  
10 ст. ложок оливкової олії  
300 мл води (помірно теплої)

- Складіть всі інгредієнти, окрім води, в чашу та починайте змішувати.
- Заливайте воду через завантажувальну воронку, коли мотор працює.

#### Приклад рецепта: Солодке кондитерське тісто

500 г пшеничного борошна  
340 г несолоного вершкового масла (холодного / твердого, маленькими шматочками)  
160 г цукру  
2 пакетик ванільного цукру  
2 невелике яйце  
2 щіпка солі

- Покладіть масло й цукор у чашу та починайте

змішувати. Для досягнення кращих результатів використовуйте охолоджене масло.

- Додайте борошно та решту складників.
- Якщо вимішувати тісто занадто довго, воно стане м'якішим, ніж треба. Припиніть вимішування невдовзі після того, як тісто прийме форму кулі.
- Охолодіть тісто в холодильнику протягом півгодини перед подальшою обробкою.

#### Приклад рецепта FPXL: тісто для тістечок

500 г пшеничного борошна  
200 г цукру  
200 г несолоного вершкового масла (холодного / твердого, маленькими шматочками)  
3 яйця

1 пакетик ванільного цукру  
1 упаковка пекарного порошку  
200 мл молока

- Додайте в чашу борошно та всі інші інгредієнти, крім молока, і розпочніть вимішування.
- Продовжуючи вимішування, поступово додавайте молоко до отримання однорідної маси.

#### **Нарізка скибочками / подрібнення (E)**

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

Використовуйте вставки для м'якого та грубого подрібнення (ii), щоб подрібнювати такі продукти, як яблука, моркву, картоплю, буряк, капусту, твердий сир (наприклад, пармезан).

Щоб дізнатися про рекомендовані режими швидкостей, звертайтеся до Керівництва з експлуатації E.

#### Збирання та експлуатація

- Візьміться за отвори тримача для вставок (10l), щоб прикріпити тримач диска (10m), та поверніть його ліворуч до фіксації.
- Для нарізання та подрібнення встановіть відповідну вставку у тримач для вставок (10l) та зафіксуйте на місці до клацання. Встановіть зібраний тримач для вставок на центральну вісь чаші та поверніть його для фіксації на місці.
- Вставте захист від розбризкування (10f) в чашу та встановіть кришку (10a) до клацання.
- Вставте моторний блок у муфту до клацання.
- Під'єднайте пристрій до електромережі та завантажте продукти, що мають бути оброблені, у завантажувальну воронку.
- Для досягнення кращих результатів у приготуванні картоплі фрі покладіть 3-4 картоплини (залежно від їх величини) у

завантажувальну воронку, що розташована на кришці, коли мотор ще не працює.

- Для початку роботи ввімкніть пристрій. Не торкайтеся завантажувальної воронки, коли пристрій ввімкнений. Завжди використовуйте штовхач для завантаження продуктів.
- Після використання вимкніть прилад і натисніть кнопки швидкого розблокування EasyClick Plus, щоб від'єднати деталь із мотором.
- Натисніть на замок кришки (10e), щоб підняти її. Після цього відокремте кришку та захист від розбризкування.
- Обережно вийміть тримач для вставок або диск для картоплі фрі, перш ніж витягати вміст чаші. Щоб зняти тримач для вставок або диск для картоплі фрі, злегка поверніть його та вийміть, узявшись за отвори пальцями.
- Для того щоб витягнути вставку, підніміть кінець вставки, який виступає в нижній частині тримача вставок.
- Максимальна кількість продуктів, що підлягають обробці, відповідає кількості, визначеній в інструкціях, і кількості продуктів, якими потрібно заповнити 5 лотків..
- Перш ніж продовжити переробку, дайте пристрою охолонути впродовж 30 хвилин.

## Догляд та чищення (F)

- Ретельно очищайте ручний блендер і аксесуари до нього перед першим використанням і після кожного використання за допомогою води та миючого засобу.
- Від'єднайте ручний блендер від мережі перед очищенням.
- Не занурюйте моторний блок (4) або коробки швидкостей (10a) у воду чи іншу рідину. Їх слід чистити лише за допомогою вологої ганчірки.
- Перед повторним використанням подрібнюючого ножа переконайтеся в тому, що він абсолютно сухий після миття.
- Щоб почистити стійку для зберігання, її можна розібрати.

- Всі інші деталі можна мити в посудомийній машині. Не використовуйте абразивні очищувальні засоби, які можуть подряпати поверхню.
- Для особливо ретельного очищення ви можете зняти протиковзні гумові кільця з днищ емностей.
- Під час обробки продуктів із високим вмістом пігменту (наприклад, моркви або куркуми) аксесуари можуть знебарвлюватися. Протріть ці деталі рослинною олією перед миттям.

## Гарантія та обслуговування

Для отримання детальної інформації див. Повні умови щодо гарантії та обслуговування, або зайдіть на сайт: [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com).

Проектні специфікації, а також дані інструкції з експлуатації може бути змінено без попереднього повідомлення.

Будь ласка, не утилізуйте пристрій разом із побутовими відходами наприкінці терміну його експлуатації. Здати пристрій на утилізацію можна в Сервісному центрі Braun або у відповідних пунктах збору, передбачених у вашій країні.



Обладнання відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні.



Гаряча лінія 0 800 503-507 (дзвінки зі стаціонарних телефонів безкоштовні).

## Посібник із пошуку та усунення несправностей

| Проблема   | Можлива причина  | Вирішення  |
|--|--|--|
| Ручний блендер не працює.  | Немає живлення   | Перевірте, чи пристрій підключений. Перевірте запобіжник / вимикач у вашому будинку. Якщо проблема іншого характеру, зв'яжіться з Відділом обслуговування компанії Braun.  |
| Лампочка кнопки безпеки світиться червоним, усі лампочки кнопки перемикання режимів imode блимають | Пристрій перегрівся  | Дайте пристрою охолонути впродовж однієї години. Він знову буде готовим до роботи тоді, коли лампочка кнопки перемикання режимів imode припинить, а лампочка кнопки безпеки почне блимати.   |
| Кришка (з коробкою швидкостей) не закривається повністю  | У проміжок між чашею FPXL і кришкою (з коробкою швидкостей) потрапила їжа                        | Відкрийте кришку (з коробкою швидкостей) та видаліть залишки їжі   |
|  | Інструмент не вставлений у чашу FPXL повністю  | Злегка притискаючи, повертайте інструмент рукою, поки він не зафіксується на місці   |
|  | 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, ножі або тримачі диска)                                   | Інструмент негерметичний   | Зверніться в сервісний центр компанії Braun для його заміни  |

للحصول على معلومات تفصيلية، انظر نشرة الضمان والخدمة المنفصلة أو تفضل بزيارة [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com)

تخضع كل من مواصفات التصميم وتعليمات المستخدم هذه للتغيير دون إشعار مسبق.

- نظّف دائماً الخلاط اليدوي والملحقات المناسبة جيداً عند الاستخدام لأول مرة وبعد كل استخدام بالماء والمنظفات.
- افصل الطاقة عن الخلاط اليدوي قبل التنظيف.
- لا تغمر جزء الموتور (4) وعلبة تروس السرعة (10a) في الماء أو أي سائل آخر نظف باستخدام قطعة قماش مبللة فقط.
- تأكد عند إعادة استخدام سكين المطحنة أنها جافة تماماً بعد التنظيف.
- لتنظيف أفضل، يُمكن تفكيك الحامل للتخزين.
- يمكن تنظيف باقي الأجزاء في غسالة الأطباق. لا تستخدم المنظفات الكاشطة التي يمكن أن تخدش السطح.
- يمكن إزالة الحلقات المطاطية المنزلفة من أسفل الأوعية لتنظيفها بطريقة أفضل.
- عند تحضير الأطعمة التي تحتوي على أصباغ مرتفعة (على سبيل المثال، الجزر أو الكركم)، فقد يزول لون الأجهزة الملحقة. ادهن هذه الأجزاء بزيت خضروات قبل غسلها.

دليل استكشاف الأخطاء وإصلاحها

| المشكلة  | الأسباب المحتملة  | الحل   |
|--|---|--|
| الخلاط اليدوي لا يعمل.   | لا توجد طاقة كهربائية   | تحقق من توصيل الجهاز بالكهرباء.<br>تحقق من المنصهر/قاطع الدائرة في منزلك.<br>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   |
|  | قم بتوصيلها بشكل صحيح   | متصلة بشكل صحيح  |
| الماء في واحدة من الأدوات (أداة العجين، خُطّاف العجين، الشفرة أو محور القرص) | تم غمر الغطاء (مزود بصندوق تروس) في الماء أو وضعه في غسالة الصحون | أزل السدادة المطاطية بداخل قارنّة 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 لوناً أحمر ثابتاً   | تسرب بالأداة المتضررة   | اتصل بمركز خدمة Braun لاستبدال   |

- 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.
- لا تضع وعاء جهاز تحضير الطعام أبدًا في فرن الميكروويف.

باستخدام الشفرة (10i)، يمكنك أيضًا خلط عجينة البانكيك السائلة بكمية دقيق لا تزيد عن 500 جرام.

#### مثال لوصفة: عجينة البان كيك

- 750 مللي حليب
- 500 جرام دقيق عادي
- 4 بيضات
- اسكب الحليب في الوعاء، ثم أضف الدقيق وأخيرًا البيض.
- باستخدام السرعة الكاملة، اخلط العجينة حتى تصبح لينة.

لا تحضر عجينة الفطائر السائلة أو عجائن الخبز السميك بالسكين. استخدم أداة عجين (11K) لعجينة البان كيك السائلة أو عجينة الخبز السميك.

#### أداة العجين (D)

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

راجع دليل التحضير فيما يتعلق بالعجن ولمعرفة الكميات القصوى والفترات الزمنية الموصى بها والسرعات D.

راجع دليل التحضير E للسرعات الموصى بها.

#### التجميع والتشغيل

- قم بالوصول إلى فتحات حامل المُلحِق (10i) لتوصيل محور القرص (10m) ولفّه إلى اليسار، حتى يتم تأمينه.
- للحصول على الشرائح وقطع صغيرة، ضعي مُلْحَق داخل حامل المُلْحِق (10i) وأطبقيه في مكانه. ضعي حامل المُلْحِق المُجْمَع في منتصف الوعاء ولفيه حتى يستقر في مكانه.
- أدخل لوحة الحماية من الرذاذ (10f) في الوعاء وضع الغطاء (10a) حتى يتم تركيبه بإحكام وتسمع صوت نقرة.
- أدخل جزء الموتور في الوصلة حتى يتم تأمينه.
- وصل الجهاز بقابس الكهرباء وضع الطعام المطلوب تحضيره في أنبوب التغذية.

- للحصول على أفضل نتائج لأصابع البطاطا المقلية، ضع بطاطات 3-4 (حسب الحجم) في أنبوب التغذية للغطاء أثناء إيقاف تشغيل الموتور.
- شغل الجهاز على وضع التشغيل. لا تلمس أنبوب التغذية أثناء تشغيل الجهاز. استخدم الدافع دائمًا لتلقيه بالطعام.
- وبعد الاستخدام، افصلي الطاقة واضغطي على أزرار التحرير EasyClick Plus لفصل جزء الموتور.
- اضغط مزلاج الغطاء (10e) لرفع الغطاء لأعلى. ثم افصل الغطاء من لوحة الحماية من الرذاذ.

- قم بإخراج حامل المُلْحِق أو قرص تقطيع البطاطا المقلية بحرص قبل سكب المحتويات من الوعاء. لإزالة حامل المُلْحِق أو قرص تقطيع البطاطا المقلية، لفّه قليلاً ثم أخرجه للوصول إلى الثقوب بالأصابع لإزالة أداة، ادفعه للأعلى حتى تصل إلى الطرف الناتج أسفل جانب حامل الأداة.
- يتبع الحد الأقصى لمقدار المعالجة الشكل التوجيهي لأوعية مملوءة 5 مرات.

- قبل متابعة المعالجة، دع الجهاز يبرد لمدة 30 دقيقة.

#### مثال لوصفة: عجينة البستزا

- 500 جرام دقيق عادي
- 1 ملعقة ملح
- 1 ملعقة طعام خميرة جافة
- 10 ملاعق زيت زيتون
- 300 مللي ماء (فاتر)
- ضع جميع المكونات باستثناء الماء داخل الوعاء وإبدأ العجن.
- أضف المياه من خلال أنبوب التغذية أثناء تشغيل الموتور.

#### مثال لوصفة: الفطائر الحلوة

- 500 جرام دقيق عادي
- 340 جرام زبدة غير مملحة (مجمدة/صلبة، قطع صغيرة)
- 160 جرام سكر
- 2 سكر فانيليا
- 2 بيضة صغيرة
- 2 قرصة ملح بأطراف الأصابع
- ضع الزبدة والسكر داخل الوعاء وإبدأ العجن. للحصول على نتائج جيدة، استخدم زبدة مجمدة.
- أضف الدقيق وباقي المكونات.

- تُخزن 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

- يُمكن استخدام ملحق جهاز تحضير الطعام (10) في:
  - التقطيع والمزج وخط عجيبة البانكيك السائلة؛
  - عجن العجين وإعداد عجينة البانكيك السائلة. استناداً إلى 500 جرام من الدقيق كحد أقصى (عجينة البانكيك السائلة ممكنة فقط مع الطُرز التي تحتوي على أداة العجين (10k)؛
  - التقطيع إلى شرائح وقطع صغيرة

## الفرم (D)

باستخدام الشفرة (10i) يمكنك فرم اللحم والجبن الصلب والبصل والأعشاب والثوم والخضروات والخبز والمكسرات والبندق.

راجع دليل التحضير هـ لأقصى الكميات والفترات الزمنية المُوصى بها والسرعات.

## قبل الاستخدام

- قم بتقطيع الطعام مسبقاً إلى قطع صغيرة لتقطيع أسهل.
- أزل أية عظام وأنسجة وغضاريف من اللحم لتساعد في حماية الشفرات من التلف.
- أزل السيقان من الأعشاب والقشور والنوى.
- تأكد من إرفاق الحلقة المطاطية المانعة للانزلاق (10h) أسفل وعاء جهاز تحضير الطعام.

## التجميع والتشغيل

- أزل غطاء شفرة التقطيع (10j) بحرص من الشفرة.
- تُعتبر الشفرة (10i) حادة للغاية! لا تمسك الشفرة إلا من الجزء البلاستيكي العلوي واستخدمه بحرص.
- املاً الوعاء بالطعام. قم بإدراج لوحة الحماية من الرذاذ (10g).
- لإغلاق الغطاء، لفه في اتجاه عقارب الساعة حتى يدخل المزلاج وتسمع صوت نقرة.
- املاً الوعاء بالطعام. قم بإدراج لوحة الحماية من الرذاذ (10f).
- ومن ثم ضع الغطاء (10a) حتى يتم تركيبه بإحكام وتسمع صوت نقرة.
- أدخل جزء الموتور (4) في الوصلة (10b) حتى تُغلق.
- وصل الجهاز وأدخل الدافع (10c) في أنبوب التغذية (10d).
- لتشغيل جهاز تحضير الطعام، قم بتشغيل الجهاز. أثناء التحضير، امسك جزء الموتور بيد واحدة ووعاء جهاز تحضير الطعام من المقبض.

- عند اكتمال الفرمة، افضل الطاقة واضغط على أزرار التحرير (5) EasyClick Plus لفصل جزء الموتور.
- اضغط مزلاج الغطاء (10e) لرفع الغطاء لأعلى. ثم افضل الغطاء من لوحة الحماية من الرذاذ.
- قم بإخراج الشفرة بحرص قبل سكب المحتويات من الوعاء. لإزالة الشفرة وإلغاء تأمينها، لفها قليلاً ثم اسحبها.

## خطوات للحصول على أفضل النتائج

- حرك الخفاق في اتجاه عقارب الساعة أثناء مسكه بميل طفيف.
- لتفادي تظاير المكونات، قم بالتشغيل ببطء واستخدم ملحق الخفق في حاويات أو أوعية عميقة.
- ضع الخفاق في وعاء ثم شغل الجهاز فقط.
- تأكد دائماً من نظافة الخفاق ووعاء الخلط وخلوهما من الدهون قبل خفق بيض البيض. اخفق ما يصل إلى 4 بيض بيض.

## مثال لوصفة: القشدة المخفوقة

- 400 مللي كريمة مبردة (تحتوي بحد أدنى على 30 % من الدهون، 4 - 8 درجة سليزيوس)
- ابدأ بسرعة منخفضة (بالضغط الخفيف على المفتاح) ثم زود السرعة (بالضغط أكثر على المفتاح) أثناء الخفق.
- استخدم دائماً كريمة مبردة نقية لتحقيق حجم أكبر والحصول على مزيد من الاستقرار عند الخفق.

## ملحق مطحنة القهوة والتوابل طراز (C)

لطن أي نوع من التوابل الجافة أو غيرها من المكونات، مثل الفلفل، والقرنفل، والفلفل الحار، والقهوة أو فول الصويا، والأرز، وبذور الخشخاش، والسكر، والسردين والجمبري المجفف.

للحصول على أفضل النتائج، استخدم أعلى سرعة.

## التجميع والتشغيل

- تأكد من تثبيت القاعدة المطاطية المانعة للانزلاق (9d) أسفل الوعاء.
- امسك دائماً سكين المطحنة (9b) من الجزء البلاستيكي العلوي واستخدمها بحرص.
- ضع الشفرة في منتصف وعاء المطحنة (9c) ولفها قليلاً بحيث تسقط ويتم تأمينها في مكانها.
- املاً المطحنة بالمكونات وضع عليها الغطاء المزود (9a) بالوصلة.
- اطحن المكونات حتى تصل إلى الكثافة المطلوبة.
- عند اكتمال الطحن، افضل الطاقة واضغط على أزرار تحرير EasyClick Plus لفصل جزء الموتور.
- ارفع الغطاء لأعلى. قم بإخراج الشفرة قبل سكب المحتويات من وعاء المطحنة.

## تحذير

- املاً دائماً حتى خط الحد الأقصى فقط داخل المطحنة.
- تستخدم للمكونات الجافة فقط.
- دع التوابل تبرد إلى درجة حرارة الغرفة قبل الطحن.
- لا يوصى مُطلقاً بطحن الذرة والجوز وشوكولاتة الخبز وسكر النبات والجبن الصلب.
- لا تضع وعاء المطحنة أبداً في فرن الميكروويف.

يمكن العثور على الكميات القصوى والسرعات في تعليمات التحضير C.

أقصى زمن تشغيل للمطحنة هو 20 ثانية.

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

### مفرودة) مفرودة)

- 50 جرام أراسية
- 75 جرام عسل سافي
- 70 مللي ماء (بنكهة الفانيليا)
- املاً ووعاء المفرمة «ch» بالأراسية والعسل الكريمي.

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

### تشغيل خلاط اليدوي

الاستخدام الأول: أزل قفل النقل من جزء الموتور (4) عن طريق سحبه إلى الشريط الأحمر.

### التشغيل (A)

- يأتي الجهاز مع محدد imode (1) وزر أمان (2) لتحرير مفتاح Smartspeed (3). يُرجى اتباع التعليمات لبدء تشغيل الجهاز:
- من خلال الضغط على الجزء الفضي من الجزء العلوي، يمكنك اختيار نوع واحد من 3 أنواع مختلفة (سرعة مرتفعة، سرعة منخفضة، نبض).
  - بمساعدة الأوضاع الثلاثة، يمكنك تحديد كيفية تحضير الطعام. يضيء ضوء محدد imode باللون الأبيض لإظهار الوضع المختار.
  - بتمنحك السرعة المرتفعة (1a) السرعة الكاملة المتاحة. وهي الحالة القياسية للوضع.
  - تعمل السرعة المنخفضة (1b) على تقليل السرعة حتى إذا قمت بالضغط على مفتاح Smartspeed بالكامل.
  - يمكن استخدام وضع النبضة (1c) لتكبير كميات أكبر من الطعام أو للتحكم في قوام الطعام أثناء الفرم. اضغط على مفتاح Smartspeed لفترات قصيرة من التشغيل.
  - بعد اختيار الوضع، اضغط على زر الأمان (2) بإبهامك.
  - اضغط على مفتاح السرعة الذكي على الفور واضبطه على السرعة المطلوبة. ملاحظة: إذا لم يتم الضغط على مفتاح السرعة الذكي في غضون ثانيتين، فلا يمكن تشغيل الجهاز لأسباب تتعلق بالسلامة.
  - سيومض ضوء زر الأمان باللون الأحمر. لتشغيل الجهاز، ابدأ مرة أخرى مع إجراء الخطوة الأولى. ليس من الضروري أن تجعل زر الأمان 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 |

### عمود ActiveBlade (B)

يتم تزويد الخلاط اليدوي بعمود ActiveBlade مُمكن السكينة من أن تمتد إلى قاع الإناء جرتي 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 المغمسات والمرق وإضافات السلطة والصوص وطعام الأطفال بالإضافة إلى المشروبات والعصائر ومخفوقات الحليب.

للحصول على أفضل نتائج للخلط، استخدم أعلى درجات السرعة.

### التجميع والتشغيل

- ثبت عمود ActiveBlade (6) بجزء الموتور حتى تسمع صوت نقره.
- ضع عمود ActiveBlade داخل الخليط ليتم خلطه. ثم شغل الجهاز كما هو موضح أعلاه.
- اخلط المكونات حتى تصل إلى الكثافة المطلوبة من خلال حركة لطيفة من الأعلى إلى الأسفل. سوف يتم الضغط على عمود ActiveBlade وستتمدد الشفرة وفقاً للضغط المُطبَّق.
- وبعد الاستخدام، افصل الخلاط اليدوي واضغط على أزرار التحرير EasyClick (5) لفصل عمود الخلط

### تحذير

- لا تدع السوائل أو المكونات تتجاوز الخط الأخضر لعمود الخلط.
- إذا كان استخدام الجهاز لإعداد طعام البوريه الساخن في الطنجرة أو الوعاء، فقم بإزالة الطنجرة أو الوعاء من المصدر الساخن وتأكد من أن السائل لا يغلي. اترك الطعام الساخن يبرد قليلاً لتجنب مخاطرة التعرض للحرق.
- لا تترك الخلاط اليدوي يوضع في وعاء ساخن على الموقد عند عدم استخدامه.
- لا تخدم عمود ActiveBlade في قاع الأوعية والأواني.
- لا تشغل الجهاز بشكل مستمر لأكثر من 2 دقيقة.
- اترك الجهاز يبرد لمدة 5 دقائق قبل استمرار التحضير.

### مثال لوصفة: المايونيز

250 جرام زيت (زيت عباد الشمس مثلاً)،

بيضة وصفار بيضة أخرى،

1-2 ملعقة طعام خل،

ملح وفلفل للطعم

- ضع جميع المكونات (في درجة حرارة الغرفة) في الدورق بالترتيب المذكور أعلاه.
- ضع الخلاط اليدوي في قاع الدورق. قم بإجراء الخلط بأقصى سرعة حتى يبدأ بالتحول إلى لون الحليب.
- أثناء تشغيل الخلاط اليدوي، ارفع العمود ببطء لأعلى الخليط ثم انزله مرة أخرى لدمج باقي الزيت. ملاحظة: زمن الخلط: تقريباً 1 دقيقة للسلاطات وما يصل إلى دقيقتين للحصول على مايونيز أثخن (مثل المغمسات).

### ملحق الخفق (B)

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

### التجميع والتشغيل

- ثبت الخفقا (8b) بعلبة تروس السرعة (8a).
- قم بمحاذاة جسم الموتور بملحق الخفق المجمع وادفع القطع معاً حتى تسمع صوت نقره.
- وبعد الاستخدام، افصل الطاقة واضغط على أزرار التحرير EasyClick Plus لفصل جزء الموتور. ثم اسحب الخفقا خارج علبة تروس السرعة.
- لا تشغل الجهاز بشكل مستمر لأكثر من 3 دقيقة.
- اترك الجهاز يبرد لمدة 3 دقائق قبل استمرار التحضير.



تم تصميم منتجنا لتلبي أعلى معايير الجودة والقابلية لأداء الوظائف والتصميم. ونأمل في أن الجديد الخاص بك لأقصى درجة. Braun تستمتع بجهاز

## قبل الاستخدام

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

- يرجى تنظيف كل الأجزاء قبل أول استخدام أو على النحو المطلوب، مع اتباع الإرشادات الموجودة في قسم الرعاية والتنظيف.
- توقف عن استخدام الجهاز في حالة تعرضه للتلف.
- في حالة سقوط الجهاز في السائل، افصله عن الكهرباء قبل الوصول إلى السائل.

## 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 غلبة تروس السرعة
  - b خفاق
- 9 **ملحق مطحنة القهوة والتوابل طراز**
  - a غطاء مزود بوصلة
  - b سكين المطحنة
  - c الوعاء
  - d قاعدة مانعة للانزلاق / غطاء
- 10 **ملحق جهاز تحضير الطعام 2000 ml XL**
  - a غطاء (مزود بصندوق تروس)
  - b وصلة جزء الموتور
  - c دافع
  - d أنبوب تغذية
  - e مزلاج الغطاء
  - f لوحة الحماية من الرذاذ
  - g وعاء جهاز تحضير الطعام
  - h حلقة مطاطية مانعة للانزلاق
  - i شفرة تقطيع
  - z غطاء شفرة التقطيع
  - k أداة العجين (FP)
  - l خفاف عجن
  - (i) أداة شرائح
  - (ii) أدوات التقطيع (ناعمة وخشنة)
  - m محور القرص
- 12 حامل للتخزين

## طريقة استخدام الجهاز

### مفتاح السرعة الذكي لسرعات مختلفة

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

## تنبيه



- الشفرات حادة للغاية! لتجنب الإصابات، يُرجى التعامل مع الشفرات بحرص شديد.
- يجب توخي الحذر عند التعامل مع شفرات القطع الحادة، وتفريغ الوعاء أثناء التنظيف.
- يمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة الأشخاص ذوي الإعاقات الجسدية أو القدرات النفسية أو العقلية المحدودة أو ممن لديهم خبرة قليلة ومعرفة محدودة، وذلك إذا تم إرشادهم أو تدريبهم على استخدام الجهاز بطريقة آمنة، وإذا كانوا على دراية بالمخاطر التي ينطوي عليها استخدام الجهاز.
- يجب ألا يعيثر الأطفال بالجهاز.
- يجب ألا يستخدم الأطفال هذا الجهاز.
- يجب إبقاء الأطفال بعيداً عن الجهاز وعن سلك التيار الكهربائي الرئيسي الخاص به.
- إذا كان سلك التيار الكهربائي تالفاً، فيجب استبداله بواسطة جهة الصنع، أو وكيل الخدمة التابع لها، أو بواسطة شخص يتمتع بخبرات فنية مماثلة، وذلك بغرض تفادي أية مخاطر.
- يجب دائماً إيقاف تشغيل وفصل لجهاز عند تركه دون رقابة وقبل التركيب وحال التجميع والفك والتنظيف والتخزين.
- قبل توصيل الجهاز بأخذ، يجب التحقق من أن الجهد الكهربائي للتيار لديك يتوافق مع قيمة الجهد الكهربائي المطبوع على الجزء السفلي من الجهاز.
- تم تصميم هذا الجهاز للاستخدام المنزلي فقط ولأغراض تحضير الكميات المنزلية الطبيعية.
- لا تستخدم الجهاز لأي غرض آخر غير الغرض الموضح في دليل المستخدم. أي سوء استخدام قد يسبب إصابة محتملة.
- لا تستخدم أي جزء من هذا الجهاز داخل الميكروويف.





