

BRAUN

MultiQuick 9



Type HB901AI

Register your product
www.braunhousehold.com/register

Hand blender

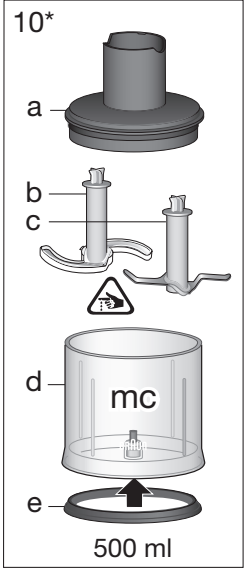
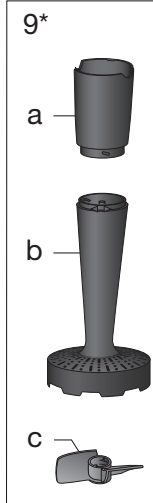
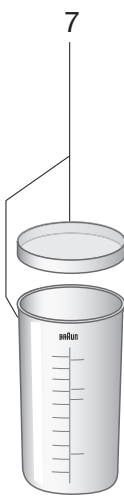
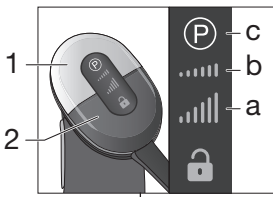
English	11
Lietuvių kalba	19
Latviešu valodā	27
Eesti keeles	35

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

5722114414/09.20

HB901-MQ91-75-87-95 Baltic
UK/LV/LT/EE

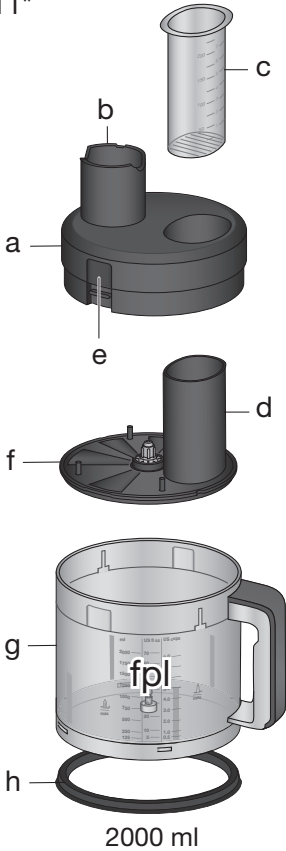




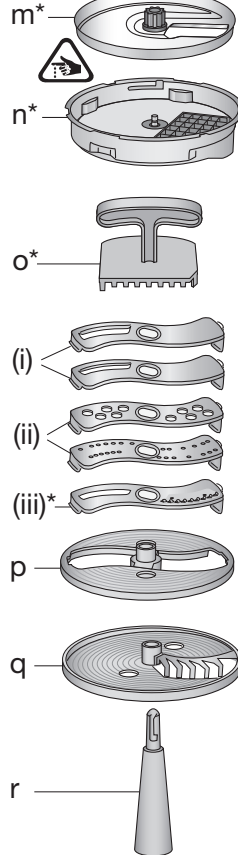
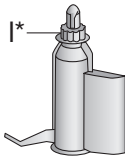
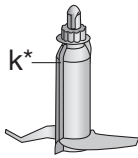
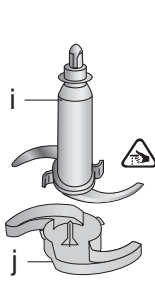
220-240V~ 50/60 Hz 1000-1200W

* certain models only

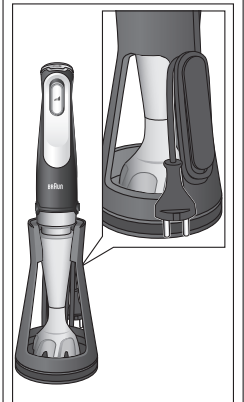
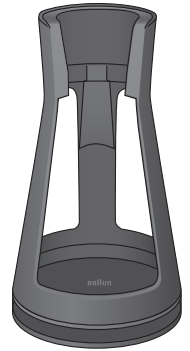
11*

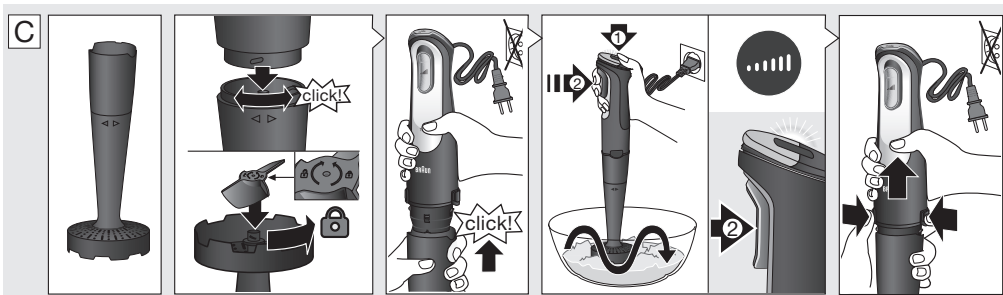
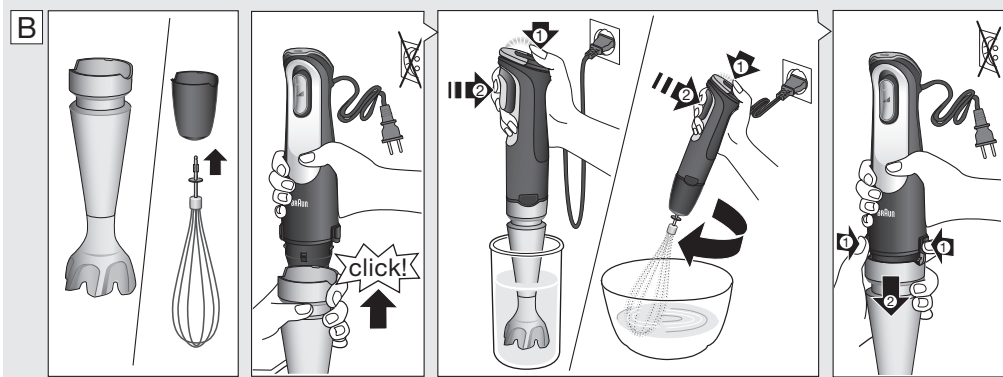
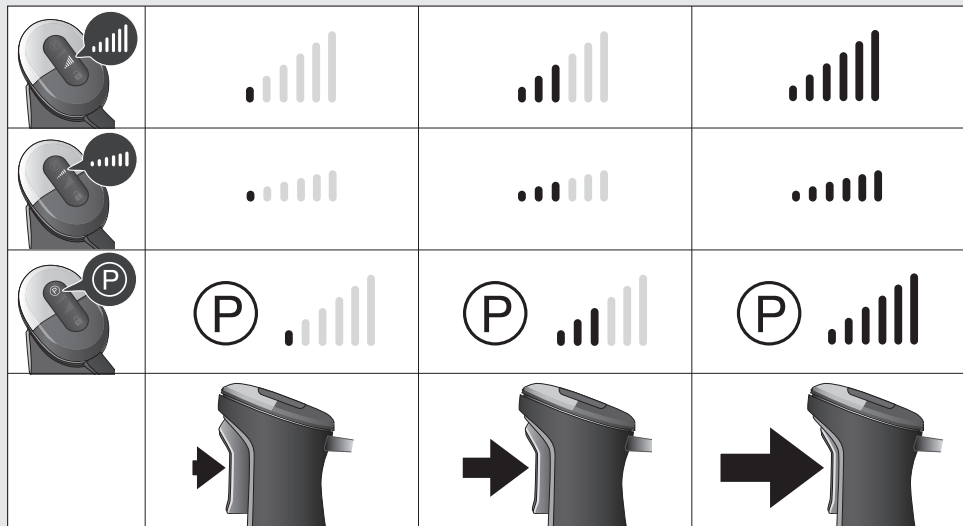


2000 ml

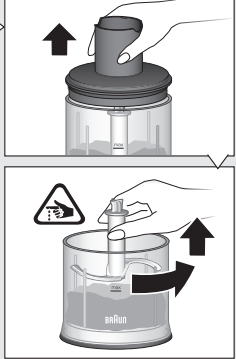
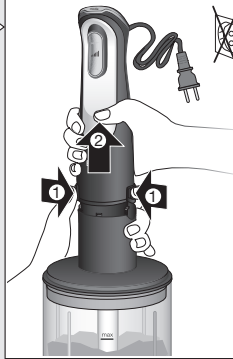
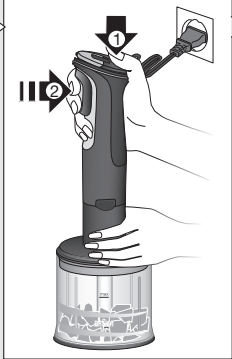
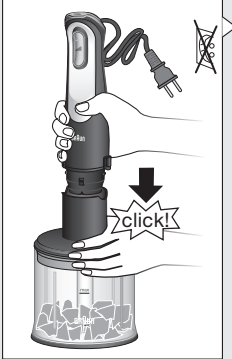
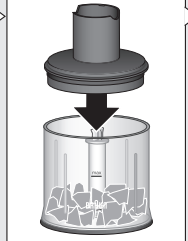
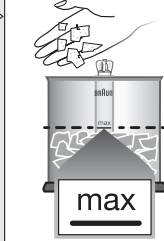
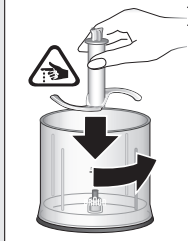
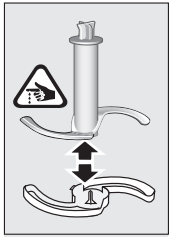


12*



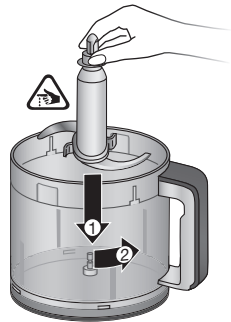
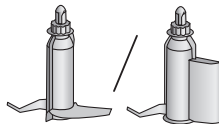
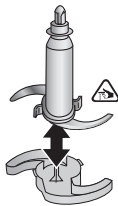


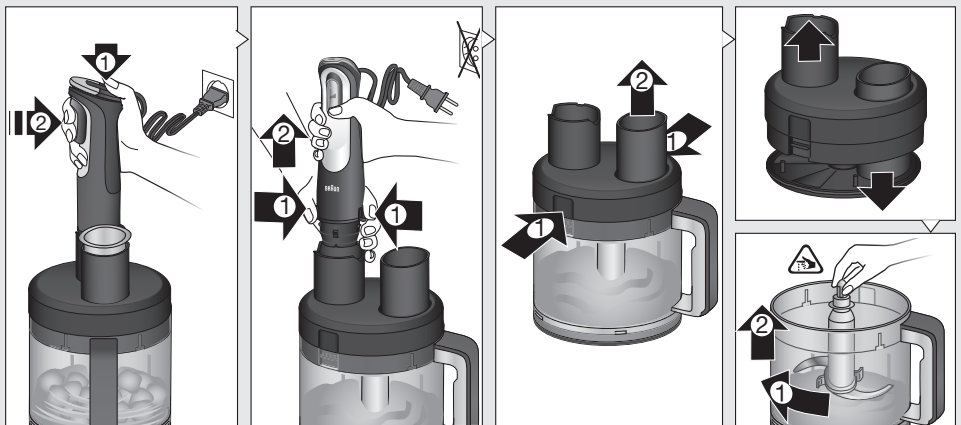
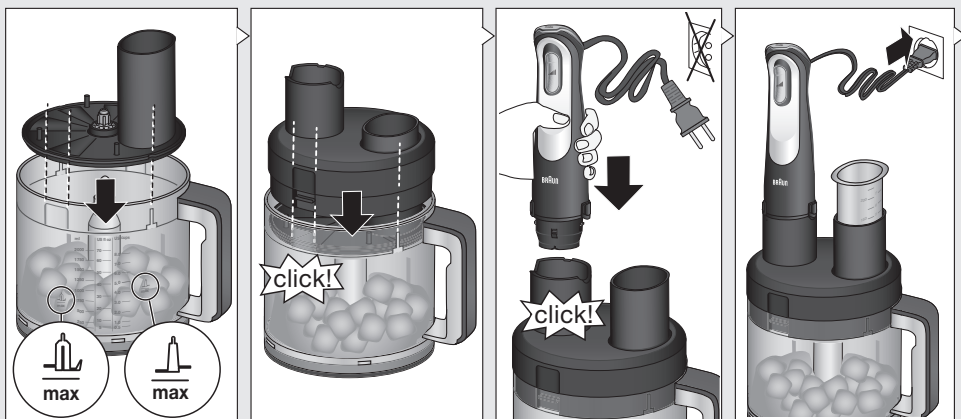
D











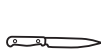












		Parmesan						
max.	300 g	200 g	30 g	200 g	20	200 g	250 g	350 g
imode								
⌚ sec.	10	15	15x	5	10	10	5	20

E

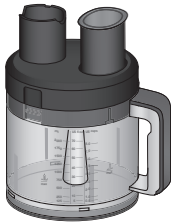




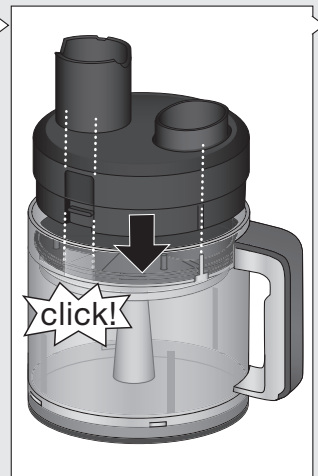
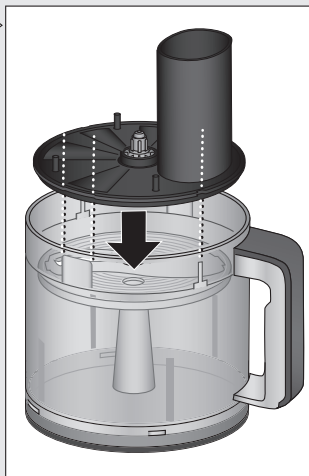
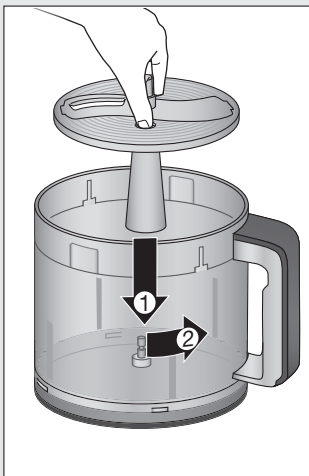
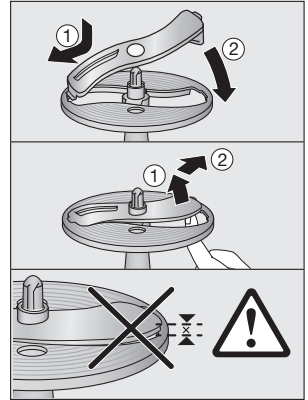
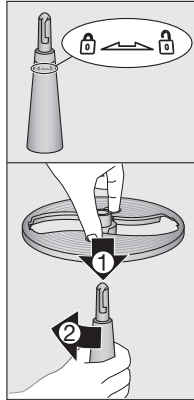
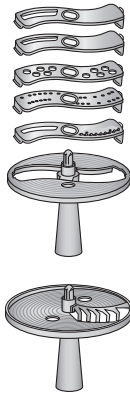
									
		Parmesan 							
									
max.	700 g	500 g	40 g	4 	500 g	600 g	400 g	600 g	600 g
imode									
 sec.	15-30	20-60	15	60	10-15	30-60	40	10-15	15

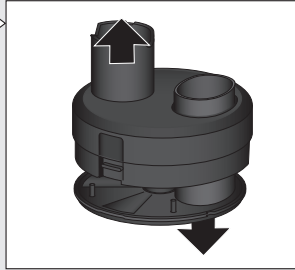
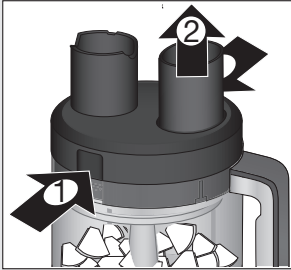
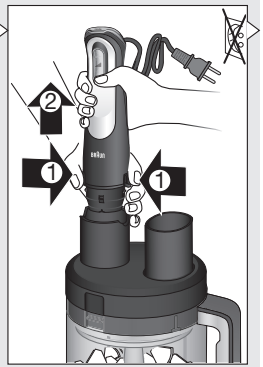
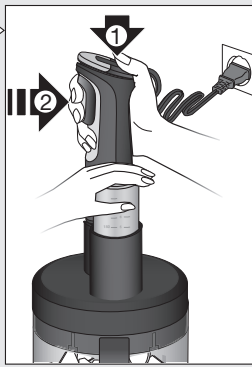
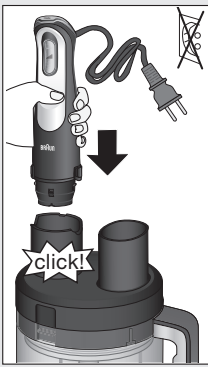
max.	500 g	500 g	300 g	500 g	500 g	300 g	500 g
imode							
sec.	60				60		

F



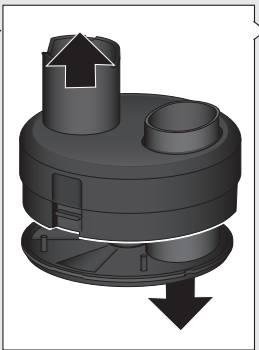
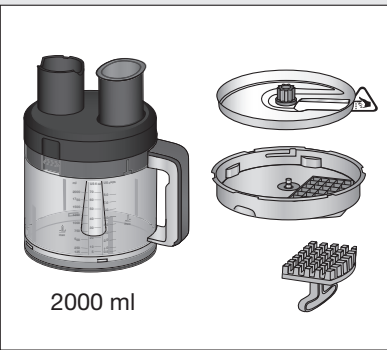
2000 ml

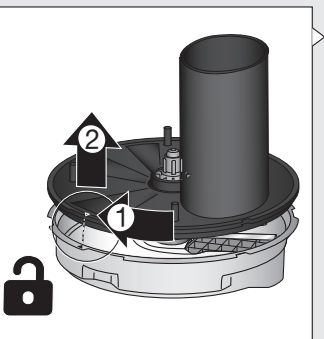
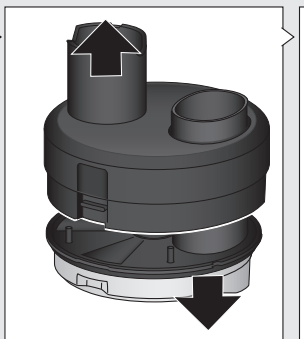
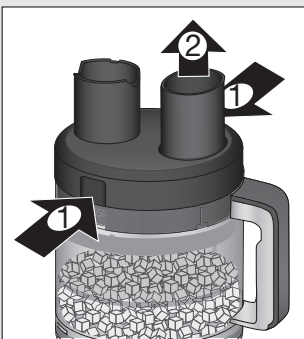
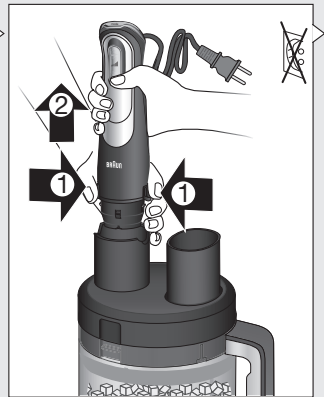
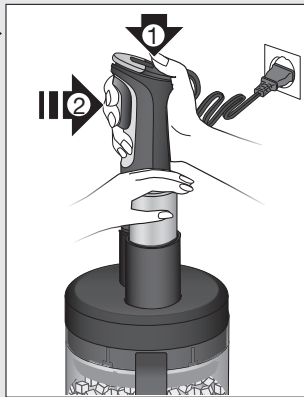
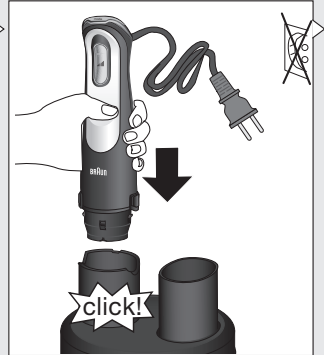
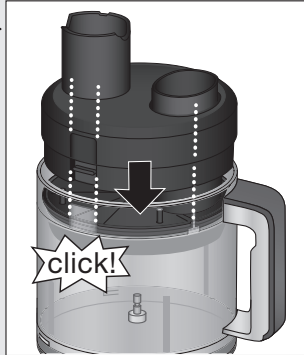
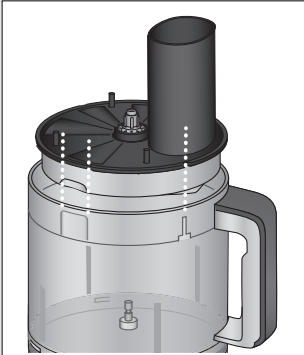
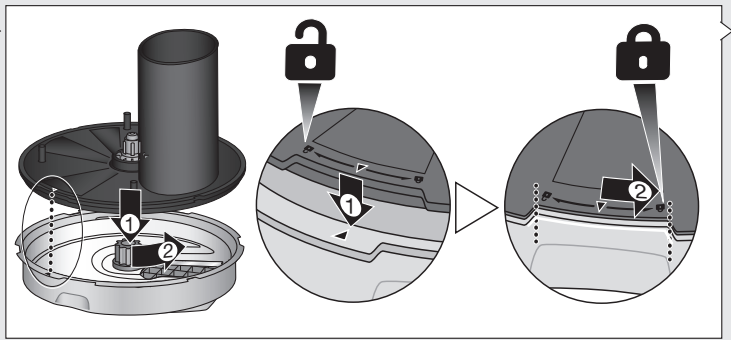
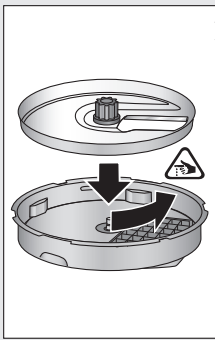


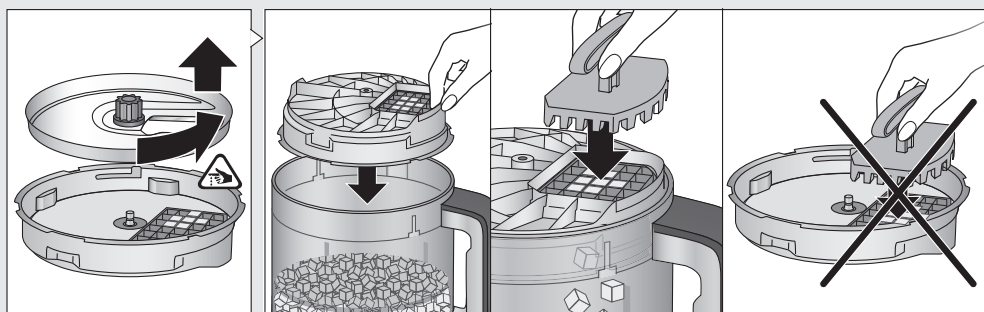


		Parmesan 							
imode									

G

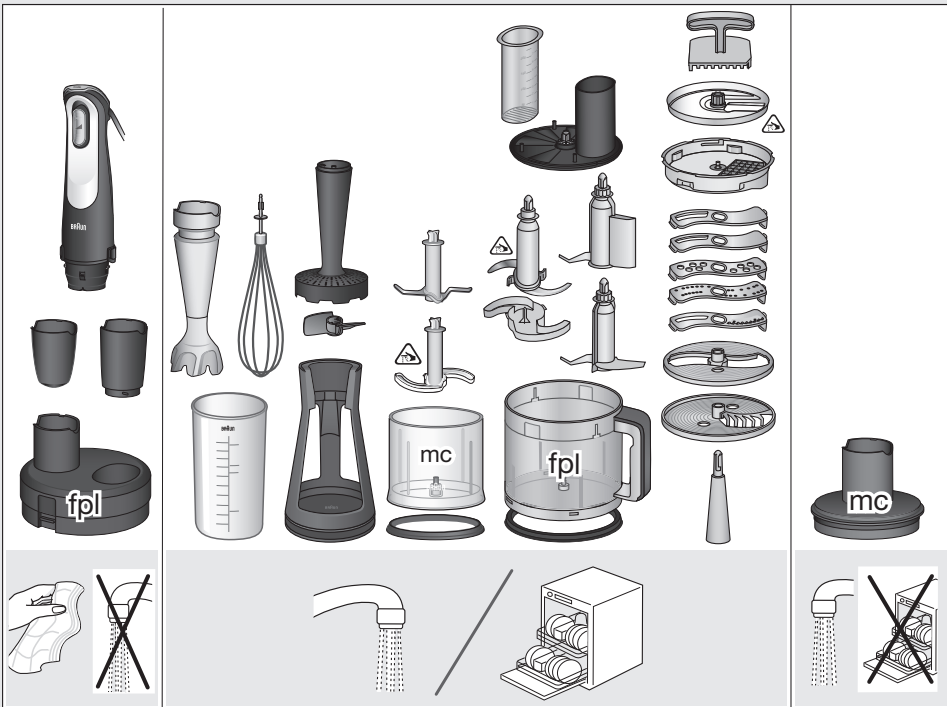






imode			

H




English

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

Before use

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



Caution

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

processing normal household quantities.

- Do not use the appliance for any purpose other than the intended use described in the user manual. Any misuse may cause potential injury.
- Do not use any part in the microwave.
- Please clean all parts before first use or as required, following the instructions in the Care and Cleaning section.

Parts and Accessories

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

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

How to Use the Appliance

Smartspeed Switch for Variable Speeds

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

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

Operating your Hand Blender

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

Switching On (A)

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

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

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

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

Pilot light	Appliance / Operating status
Safety button light Flashing red	Appliance is ready for use.
Safety button light off	Appliance is released (switch release button is pressed) and can be switched on.
Standby mode after 10 minutes. All lights switch off.	Device is active again if any button is pressed

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.

Puree Accessory (C)

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

Before Use

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

Assembly and Operation

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

Caution

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

Recipe Example: Mashed Potatoes

1 kg cooked potatoes

200 ml warm milk

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

Chopper Accessory (D)

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

Use the «mc» chopper (10) for larger quantities and for hard foods.

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

For «hc» chopper do not exceed the quantity of ingredients higher than max line. Maximum operation time for the «hc» chopper: 1 minute for large amounts of wet ingredients, 30 seconds for dry or hard ingredients.

NOTE: leave an interval of at least 3 minutes before operating again (To prevent faults). Immediately stop processing when motor speed decreases and/or strong vibrations occur.

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

Before Use

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

Assembly and Operation

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

Caution

- Do not use the chopper accessory to process extremely hard foods, such as unshelled nuts, ice cubes, coffee beans, grains, or hard spices e.g. nutmeg. Processing these foods could damage the blades.
- Only the «mc» chopper accessory (10) with the special ice blade (10c) is allowed to crush ice cubes.
- If using the appliance to puree hot food ensure the liquid is not boiling. Allow hot food to cool slightly to avoid risk of scalding.

- Never place the chopper bowls in the microwave oven.

«hc» Recipe example: Honey-Prunes (as a pancake stuffing or spread)

50 g prunes

75 g creamy honey

70 ml water (vanilla-flavour)

- Fill the «hc» chopper bowl with prunes and creamy honey.
- Store at 3 °C in refrigerator for 24 hours.
- Add 70 ml water (vanilla-flavoured).
- Chop 1,5 seconds at maximum speed (fully press the Smartspeed switch).

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

Food Processor Accessory XL with Dicer

The food processor accessory with Dicer (11) can be used for:

- Chopping, blending and mixing Pancake batter;
- kneading dough and preparing cake batter, based on max. 500 g flour (cake batter is only possible with models containing the dough tool (11k);
- slicing, shredding, julienning and making French fries;
- dicing.

Chopping (E)

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

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

Before Use

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

Assembly and Operation

- Carefully remove the chopper blade cover (11j) from the blade.
- The blade (11i) is very sharp! Always hold it by the upper plastic part and handle it carefully.
- Place the blade on the center pin of the bowl (11g). Press it down and give it a turn so that it locks into place.
- Fill the bowl with food. Insert the splash guard (11f).

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

Caution

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

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

Recipe Example: Pancake Batter

750 ml milk

500 g plain flour

4 eggs

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

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

Dough Tool and Kneading Hook (E)

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

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

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

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

Assembly and Operation

- Place the dough tool / kneading hook on the center pin of the bowl (11g). Press it down and give it a turn so that it locks into place.

- Fill the bowl with flour (max. 500 g), then add the other ingredients except the liquids.
- Turn the appliance on at maximum speed.
- Add liquids through the feed tube while the motor is running.

NOTE: Maximum kneading time: 1 minute – then allow the motor to cool down for 10 minutes.

Recipe Example: Pizza dough

500 g plain flour

1 tsp. salt

1 tsp. dried yeast

10 tbsp. olive oil

300 ml water (lukewarm)

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

Recipe Example: Sweet Pastry

500 g plain flour

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

160 g sugar

2 vanilla sugar

2 small egg

2 pinch salt

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

Recipe Example FPXL: Cake Batter

500 g plain flour

200 g sugar

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

3 eggs

1 vanilla sugar

1 baking powder

200 ml milk

- Add flour and all other ingredients except the milk into the bowl and start kneading.
- Gradually add milk while running until uniform mass has formed.

Recipe Example Dicer: Sweet dough

500 g plain flour

80 g sugar

80 g unsalted butter

1 egg

7 g yeast

375 ml milk

- Add flour and all other ingredients except the milk into the bowl and start kneading.
- Gradually add milk while running until and slowly knead the mass dough until it forms a ball that no longer sticks to the bowl.
- Let the dough rise in a warm place for 2 hours.

Slicing / Shredding / Julienne / French Fry (F)

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

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

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

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

Refer to the Processing Guide F for recommended speeds.

Assembly and Operation

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

Dicing (G)

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

Refer to the Processing Guide G for recommended speeds.

Before Use

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

Assembly and Operation

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

Tips for Best Results

- Cooked food needs to cool down before dicing, as results will be firmer and better.
- Medium-hard cheese like Emmentaler can be processed; very soft or very hard cheese like young Gouda, Mozzarella or Parmesan can't be processed.
- If you are processing different foods in one preparation, always start with the softest one and finish with the hardest one. This way you can process all foods without cleaning the grid in between.
- The Dicer is not suitable to process raw meat.
- Peel vegetables (especially potatoes and vegetables with hard skin like squash) before processing. Otherwise skins can get caught in the cutting grid, increasing the cleaning effort.

Caution

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

Recipe Example: Salad «Olivier»

6 boiled, cooled potatoes

150 g cooked sausage

6 hard boiled eggs

2 boiled carrots

4 gherkins

1 can of peas

400 g mayonnaise

200 g sour cream

Parsley and dill herbs

Salt and pepper to taste

- Dice eggs, cooked sausages, carrots, gherkins and potatoes at full speed.
- Mix all diced ingredients with the peas in a salad bowl.
- Season to taste with salt, pepper, parsley and dill herbs and dress with mayonnaise and sour cream.

Care and Cleaning (H)

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

- When processing foods with high pigment content (e.g. carrots, or curcuma), the accessories may become discolored. Wipe these parts with vegetable oil before cleaning them.

Warranty and Service

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

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

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



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



Troubleshooting guide

Problem	Possible cause	Solution
Hand blender does not operate.	No power	Check appliance is plugged in. Check the fuse /circuit breaker in your home. If none of the above contact Braun Service.
Hand blender is hot and does not operate	Device is overheated and overheat protection is activated	Let the device cool down one hour. After that time the hand blender is usable again.
Lid (with Gearbox) cannot be closed completely	Food is trapped between FPXL bowl and lid (with Gearbox)	Open the lid (with Gearbox) and remove food residues
	Tool is not inserted into the FPXL bowl completely	Turn the tool by hand while pressing down slightly, until it locks in place
	Dicer only: The Dicer is not connected to the Splash Guard or not connected correctly	Attach the Dicer to the Splash Guard before placing the Lid (with Gearbox) in the FP bowl (observe the symbols for correct alignment)
	Dicer only: The Dicer is blocked by food residues in the cutting grid	Open the Dicer and remove food from the grid
Water in the Lid (with Gearbox)	Is not connected correctly	Connect correctly
	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, Kneading hook, Blade or Disc Axle)	Leakage of the affected tool	Contact a Braun service center for replacement


Lietuvių

Mūsų produktai sukurti taip, kad atitiktų reikliausius kokybės, funkcionalumo ir dizaino standartus. Tikimės, kad naujasis «Braun» prietaisas jums patiks.

Prieš naudojimą


Prieš naudodami prietaisą atidžiai ir perskaitykite visas naudotojo instrukcijas ir jas saugokite, kad prireikus turėtumėte. Nuimkite visas pakuotės medžiagas ir etiketes ir tinkamai jas utilizuokite.

Įspėjimas

-  Peiliukai labai aštrūs! Kad išvengtumėte traumų, su peiliukais elkitės labai atsargiai.
- Reikia atsargiai elgtis su aštriais peiliukų ašmenimis, taip pat ištuštinant dubenį ir valant.
- Šį prietaisą gali naudoti asmenys su mažesniais fiziniiais, jutiminiais ar protiniais gebėjimais arba stokoiantys patirties ir žinių, jei jie prižiūrimi arba jiems buvo suteikti saugaus prietaiso naudojimo nurodymai ir jie supranta galimus pavojus.
- Vaikai negali žaisti su prietaisu.
- Šio prietaiso negali naudoti vaikai.
- Vaikai negali artintis prieprietaiso ir jo pagrindinio laido
- Jei maitinimo laidas pažeistas, jį turi pakeisti gamintojas, jo techninės priežiūros atstovas arba atitinkamos kvalifikacijos asmenys, kad būtų išvengta pavojaus.
- Prieš paliekant prietaisą be priežiūros, taip pat prieš jo surinkimą, išmontavimą, valymą ir sandėliavimą visada jį išjunkite ir atjunkite nuo maitinimo šaltinio. šaltinio.
- Prieš prijungdami prie maitinimo lizdo, patikrinkite, ar jo įtampa atitinka prietaiso apačioje nurodytą įtampą.
- Šis prietaisas skirtas tik buitiniams reikmėms ir butyje įprastam produktų kiekiui apdoroti.

- Prietaisą naudokite tik pagal naudojimo instrukcijoje numatytą paskirtį. Bet koks netinkamas naudojimas gali sukelti traumą.
- Jokios dalies neikiškite į mikrobangų krosnelę.
- Išvalykite visas dalis prieš pirmą naudojimą arba prireikus vadovaudamiesi instrukcijos skyriumi »Priežiūra ir valymas«.

Dalys ir priedai

- 1 «imode» selektorius
 - a didelis greitis
 - b mažas greitis
 - c impulsas
- 2 Saugos mygtukas 
- 3 Išmaniojo greičio jungiklis / kintamasis greitis „III“
- 4 Variklio dalis
- 5 «Easyclick Plus» atleidimo mygtukai
- 6 «ActiveBlade» velenas
- 7 Menzūra su dangčiu
- 8 Pridedamas plaktuvas
 - a pavarų dėžė
 - b šluotel
- 9 Pridedamas trintuvas
 - a pavarų dėžė
 - b trintuvo velenas
 - c mentelė
- 10 500 ml kapoklės priedas «mc»
 - a dangtis (su pavara)
 - b kapoklės peiliukas
 - c ledo peiliukas
 - d kapoklės dubuo
 - e neslystantis guminis žiedas
- 11 2000 ml maisto apdorojimo priedas XL su kubelių pjaustykle «fpl»
 - a dangtis (su pavarų dėže)
 - b variklio dalies mova
 - c stūmiklis
 - d tiekimo vamzdis
 - e dangčio skląstis
 - f apsauga nuo tiškaly
 - g maisto apdorojimo dubuo
 - h neslystantis guminis žiedas
 - i kapoklės peiliukas
 - j kapoklės peiliuko dangtelis
 - k tešlos maišymo įrankis (FP)
 - l minkymo kablys (kubelių pjaustyklė)
 - m kubelių pjaustyklės peiliukas
 - n kubelių pjaustyklės pagrindas
 - o valymo stūmiklis
 - p įdėklo laikiklis
 - (i) raikymo (smulkiai, stambiai) įdėkla
 - (ii) smulkinimo (smulkiai, stambiai) įdėkla

- (iii) pjaustymo juostelėmis įdėklas
- q gruzdintų bulvyčių pjaustymo diskas
- r disko ašis

12 Sandėliavimo stovas

Kaip naudotis prietaisu

Išmaniojo greičio jungiklis greičiui keisti „||||“

Greitis reguliuojamas paspaudimu. Kuo daugiau spausite, tuo greitis didės. Kuo didesnis greitis, tuo greičiau gausite puikesnius maišymo ir pjaustymo rezultatus.

Viena ranka valdoma operacija: išmaniojo greičio jungiklis (3) leidžia įjungti prietaisą ir valdyti greitį viena ranka.

Rankinio maišiklio valdymas

Pirmasis naudojimas. Nuimkite transportavimo spynelę nuo variklio dalies (4) patraukdami raudoną juostelę.

Įjungimas (A)

Prietaisas turi «imode» selektorių (1) ir saugos mygtuką (2) išmaniojo greičio jungikliui atleisti (3). Prietaisą įjunkite vadovaudamiesi toliau pateiktais nurodymais.

- Spausdami sidabro spalvos viršaus dalį, galite pasirinkti vieną iš 3 «imode» parinkčių (didelį greitį, mažą greitį, impulsą).
- Galite pasirinkti, kaip apdorosite maistą naudodami 3 režimus. Baltai šviečianti indikatorius lemputė rodo pasirinktą režimą.
- Didelis greitis (1a) leidžia pasiekti didžiausią įmanomą greitį. Tai standartinė režimo padėtis.
- Mažo greičio parinktis (1b) leidžia sumažinti greitį, net iki galo nuspaudus išmaniojo greičio jungiklį.
- Impulso režimą (1c) galima naudoti norint susmulkinti didesnius maisto produktus arba kapojant kontroliuoti maisto tekstūrą. Paspauskite išmaniojo greičio jungiklį kad trumpam staiga padidintumėte galią.
- Pasirinkę režimą, paspauskite saugos mygtuką (2) nykščiu.
- Nedelsdami paspauskite išmaniojo greičio jungiklį ir sureguliuokite greitį pagal pageidavimą.
- PASTABA. Jei išmaniojo greičio jungiklis nepaspaudžiamas per 2 sekundes, prietaiso negalima įjungti dėl saugos priėžasčių. Saugos mygtuko lemputė mirksės raudonai. Norėdami įjungti prietaisą, pradėkite procesą iš naujo.
- Atliekant operaciją nereikia laikyti nuspausto saugos mygtuko.

Signalinė lemputė	Prietaiso / eksploataavimo būseną
Saugos mygtuko lemputė mirksi raudonai.	Prietaisas paruoštas naudoti.
Saugos mygtuko lemputė išjungta.	Prietaisas atlaisvintas (paspaustas jungiklio atleidimo mygtukas) ir gali būti įjungtas.
Budėjimo režimas po 10 minučių. Visos lemputės išjungiamos.	Paspaudus bet kokį mygtuką prietaisas vėl aktyvinamas.
Saugos mygtukas šviečia raudonai, o «imode» selektoriaus lemputės mirksi.	Prietaisas perkaito. Leiskite prietaisui aušti vieną valandą. Jis vėl paruoštas naudoti, kai «imode» selektoriaus lemputė nustoja mirksėti ir mirksi saugos mygtuko lemputė.

«ActiveBlade» velenas (B)

Rankinio maišiklio «ActiveBlade» velenas leidžia iššiesti peilį iki varpo apačios. Tai sureguliuojama automatiškai spaudimu, reikalingu plakimo užduotims atlikti, ypač tai tinka kietiems maisto produktams, pvz., žaliems vaisiams ir daržovėms, suplakti.

Jis puikiai tinka padažams, mirkalams, salotų padažams, sriuboms, kūdikių maistui, taip pat gėrimams, glotnučiams ir pieno kokteilams ruošti. Kad rezultatai būtų geriausi, naudokite didžiausią greitį.

Surinkimas ir eksploatavimas

- Pritvirtinkite «ActiveBlade» veleną (6) prie variklio dalies spausdami, kol užsifiksuos.
- Įdėkite «ActiveBlade» veleną į mišinį, kurį plaksite. Tada įjunkite prietaisą, kaip aprašyta pirmiau.
- Sudedamąsias dalis suplakite iki norimos konsistencijos plaktuvą atsargiai judindami aukštyn ir žemyn. Priklausomai nuo taikomo spaudimo, «ActiveBlade» velenas bus atlaisvintas ir peiliukas iššplės.
- Baigę naudoti atjunkite rankinį maišiklį nuo maitinimo šaltinio ir paspauskite «EasyClick Plus» atleidimo mygtukus (5), kad atjungtumėte «ActiveBlade» veleną.

Įspėjimas

- Saugokite, kad skysčio ar mišinio lygis nesiektų žalios «ActiveBlade» veleno linijos.
- Jei naudosite prietaisą karštam maistui trinti pikaistuvyje ar puode, nuimkite pikaistuvį ar puodą nuo kaitinimo šaltinio ir įsitinkinkite, kad skystis neverdantis. Leiskite karštam maistui šiek tiek atvėsti, kad nenusiplikytumėte.

- Nepalikite nenaudojamo rankinio plaktuvo karštoje keptuvėje ant viryklės.
- «ActiveBlade» veleno negrandykite keptuvių ir puodų dugno.
- Nedirbkite ištisai ilgiau nei 2 minutes.
- Leiskite prietaisui atvėsti 5 minutes ir tik tada tęskite darbą.

Recepto pavyzdys. Majonezas

250 g aliejaus (pvz., saulėgražų aliejaus);
1 kiaušinis ir 1 papildomas kiaušinio trynys;
1–2 valg. šaukšt. acto;
druskos ir pipirų pagal skonį.

- Visus produktus (kambario temperatūroje) sudėkite į menzurą tokia eilės tvarka, kaip nurodyta pirmiau.
- Įkiškite «ActiveBlade» veleną į menzurą iki galo. Plakite didžiausiu greičiu, kol aliejus ims tirštėti.
- Veikiantį «ActiveBlade» veleną lėtai pakelkite iki mišinio viršaus ir nuleiskite žemyn, kad išmaišytų visą likusį aliejų.

PASTABA. Apdorojimo laikas: apytiksliai 1 min. salotoms ir iki 2 min. tirštesniam majonezui (pvz., padažu).

Pridedamas plaktuvus (B)

Plaktuvą naudokite tik grietinėlei, kiaušinių baltymams, biskvitinei tešlai ir paruoštam deserto mišiniui plakti.

Surinkimas ir eksploatavimas

- Plaktuvą (8b) prijunkite prie pavary dėžės (8a).
- Sulygiuokite variklio dalį su surinktu priedamu plaktuvu ir abi dalis sustumkite, kol užsifiksuos.
- Baigę naudoti atjunkite nuo maitinimo šaltinio ir paspauskite «EasyClick Plus» atleidimo mygtukus, kad atjungtumėte variklio dalį. Tada ištraukite šluotelę iš pavary dėžės.
- Nedirbkite ištisai ilgiau nei 3 minutes.
- Leiskite prietaisui atvėsti 3 minutes ir tik tada tęskite darbą.

Patarimai, kad rezultatai būtų geriausi

- Laikydami plaktuvą šiek tiek pakreiptą judinkite jį sukamaisiais judesiais pagal laikrodžio rodyklę.
- Kad mišinys nesitaškytų, pradėkite lėtai ir naudokite priedamą plaktuvą giliame inde ar keptuvėje.
- Įdėkite plaktuvą į dubenį ir tik tada įjunkite prietaisą.
- Prieš plakant kiaušinių baltymus, visada įsitinkinkite, kad šluotelė ir maišiklio dubuo visiškai švarūs ir be riebalų. Plakite ne daugiau nei 4 kiaušinių baltymus.

Recepto pavyzdys. Plakta grietinėlė

400 ml atvėsintos grietinėlės (bent 30 % riebumo, 4–8 °C).

- Pradėkite plakti mažu greičiu (lengvai spauskite išmaniojo greičio jungiklį) ir greitį padidinkite (stipriau spauskite išmaniojo greičio jungiklį).

- Kad plakta grietinėlė būtų puresnė ir laikytųsi ilgiau, visada naudokite šviežią grietinėlę

Pridedamas trintuvus (C)

Priedamą trintuvą galima naudoti virtoms daržovėms ir vaisiams, pavyzdžiui, bulvėms, saldžiosioms bulvėms, pomidorams, slyvoms ir obuoliams, sutrinti.

Prieš naudojimą

- Netrinkite kietai ar nevirto maisto, nes galite sugadinti prietaisą.
- Nulupkite žievę ir pašalinkite visus kauliukus ar kietas dalis; vaisius / daržoves išvirkite ir nusauskite, tada sutrinkite.

Surinkimas ir eksploatavimas

- Prie pavary dėžės (9a) prijunkite veleną (9b) pasukdami pagal laikrodžio rodyklę, kol užsifiksuos.
- Apverskite priedamą trintuvą apačia į viršų, prie centrinio kištuko prijunkite mentelę (9c) ir pasukite prieš laikrodžio rodyklę, kad užsifiksuotų. (Jei pavary dėžė sumontuota netinkamai, mentelė neužsifiksuos.)
- Sulygiuokite surinktą priedamą trintuvą su variklio dalimi ir sustumkite abi dalis. Prijunkite prietaisą prie maitinimo šaltinio.
- Įkiškite priedamą trintuvą į sudedamųjų dalių mišinį ir įjunkite prietaisą.
- Maišykite mišinį, atsargiai judindami priedamą trintuvą aukštyn ir žemyn, kol gausite norimą tekstūrą.
- Atleiskite išmaniojo greičio jungiklį ir įsitinkinkite, kad prieš išimant iš mišinio trintuvus visiškai nustojų sukis.
- Baigę naudoti atjunkite prietaisą nuo maitinimo šaltinio. Pasukdami pagal laikrodžio rodyklę, nuimkite mentelę (9c).
- Praspauskite «EasyClick Plus» atleidimo mygtukus, kad atskirtumėte priedamą trintuvą nuo variklio dalies. Atskirkite veleną nuo pavary dėžės veleno sukdami prieš laikrodžio rodyklę

Įspėjimas

- Nenaudokite priedamo trintuvo prikaistuvyje, padėtame ant jungto kaitinimo šaltinio.
- Visada nuimkite prikaistuvį nuo kaitinimo šaltinio ir leiskite šiek tiek atvėsti.
- Padėkite prikaistuvį ar dubenį ant stabilaus, lygus paviršiaus ir prilaikykite laisva ranka.
- Naudodami ar baigę naudoti netrankykite priedamu trintuvu maisto ruošimo indo krašto. Prikibusį mišinį nukrapštykite mentele.
- Kad rezultatas būtų geriausias, trindami nepripildykite prikaistuvio ar dubens daugiau nei ikipusės.
- Nedirbkite ištisai ilgiau nei 1 minutę.
- Leiskite prietaisui atvėsti 4 minutes ir tik tada tęskite darbą.

Recepto pavyzdys. Bulvių košė

1 kg virtų bulvių;

200 ml šilto pieno.

- Bulves sudėkite į dubenį ir trinkite 30 sekundžių (išmanųjungiklį paslinkę ties 3/4 atkarpos).
- Įpilkite pieno. Trinkite dar 30 sekundžių.

Pridedama kapoklė (D)

Kapoklė (10) puikiai tinka kietam sūriui, svogūnams, žalumynams, česnakams, daržovėms, duonai, trapučiams ir riešutams kapoti. Didesniai kiekiui ir kietiems maisto produktams naudokite «mc» kapoklę (10).

Naudojant «mc» kapoklę produktų kiekis turi neviršyti maks. linijos.

Naudojant «hc» kapoklę produktų kiekis turi neviršyti maks. linijos. Didžiausias «hc» kapoklės veikimo laikas: 1 minutė dideliame šlapių produktų kiekiui, 30 sekundžių sausiesiems ar kietiems produktams.

PASTABA.

Darbą tęskite palaukę bent 3 minutes (kad išvengtumėte triukščių). Sumažėjus variklio greičiui ir (arba) esant stipriai vibracijai, iš karto nutraukite darbą.

Informaciją apie didžiausią kiekį, rekomenduojamą laiką ir greitį rasite «D maisto apdorojimo instrukcijoje».

Prieš naudojimą

- Iš anksto supjaustykite maisto produktus nedideliais gabaliukais, kad būtų lengviau kapoti.
- Iš mėsos pašalinkite kaulus, sausgysles ir kremzles, kad nesugadintumėte peiliukų.
- Įsitinkinkite, kad neslystantis guminis žiedas (10e) pritvirtintas prie kapoklės dubens dugno.

Surinkimas ir eksploatavimas

- Atsargiai nuimkite plastikinį dangtelį nuo peiliuko.
- Peiliukai (10b/10c) labai aštrūs! Visada laikykite prietaisą už viršutinės plastikinės dalies ir atsargiai elkitės.
- Uždėkite peiliuką ant kaiščio kapoklės dubens (10d) viduryje. Paspauskite žemyn ir pasukite, kad užsifiksuotų.
- Kapoklę pripildykite maisto produktų ir uždenkite dangtį (10a).
- Ledui kapoti naudokite specialų ledo peiliuką (10c).
- Kad gautumėte gerą rezultatą, įdėkite ne daugiau kaip 5 ledo kubelius į «mc» kapoklę ir kapokite 10–15 sekundžių.
- Sulygiuokite kapoklę su variklio dalimi (4) ir abi dalis sustumkite, kol užsifiksuos.
- Norėdami naudoti kapoklę, įjunkite prietaisą. Apdorojimo metu variklio dalį laikykite viena ranka, o kapoklės dubenį – kita.

- Visada didžiausiu greičiu kapokite kietesnius maisto produktus (pvz., parmezano sūrį).
- Baigę naudoti atjunkite nuo maitinimo šaltinio ir paspauskite «EasyClick Plus» atleidimo mygtukus (5), kad atjungtumėte variklio dalį.
- Pakelkite dangtį. Prieš išpildami dubens turinį, atsargiai išimkite peiliuką. Norėdami išimti peiliuką, šiek tiek jį pasukite ir patraukite.

Įspėjimas

- Nenaudokite pridedamos kapoklės itin kietiems maisto produktams, pvz., nelukštentiems riešutams, ledo kubeliams, kavos pupelėms, grūdams ar kietiems prieskoniams pvz., muskato riešutams, smulkinti. Šie maisto produktai gali pažeisti peiliukus.
- Tik «mc» pridedama kapoklė (10) su specialiu ledo peiliuku galima kapoti ledo kubelius.
- Jei naudojate prietaisą karštam maistui trinti, įsitinkinkite, kad skystis neverda. Leiskite karštam maistui šiek tiek atvėsti, kad nenusiplikytumėte.
- Kapoklės dubens nedėkite į mikrobangų krosnelę.

«hc» recepto pavyzdys. Džiovintos slyvos su medumi (blynų įdaras arba užtepėlė)

50 g džiovintų slyvų;

75 g kremenės konsistencijos medaus;

70 ml vandens (vanilės skonio).

- Į «hc» kapoklės dubenį sudėkite slyvas ir supilkite kremenės konsistencijos medų.
- 24 valandas laikykite 3 °C temperatūroje šaldytuve.
- Įpilkite 70 ml vandens (vanilės skonio).
- Kapokite 1,5 sekundės didžiausiu greičiu (iki galo nuspauskite išmaniojo greičio jungiklį).

Naudokite pridedamą kapoklę «hc» (pasirenkamąjį priedą galite įsigyti «Braun» techninės priežiūros centre; tačiau ne kiekvienoje šalyje).

2000 ml maisto apdorojimo priedas XL su kubelių pjaustykle

Maisto apdorojimo priedą su kubelių pjaustykle (11) galima naudoti toliau nurodytais tikslais:

- blynų tešlos pjaustymas ir maišymas;
- tešlos minkymas ir pyrago tešlos ruošimas, kai naudojama maks. 500 g miltų (pyrago tešla ruošama tik naudojant modelius su tešlos minkymo įrankiu (11k));
- raikymas, smulkinimas, pjaustymas juostelėmis ir gruzdintų bulvyčių ruošimas;
- pjaustymas kubeliais.

Kapojimas (E)

Peiliuku (11i) galima kapoti mėsą, kietą sūrį, svogūnus, žalumynus, česnakus, daržoves, duoną, trapučius ir riešutus.

Informaciją apie didžiausią kiekį, rekomenduojamą laiką ir greitį rasite «E maisto apdorojimo instrukcijoje».

Prieš naudojimą

- Iš anksto supjaustykite maisto produktus nedideliais gabaliukais, kad būtų lengviau kapoti.
- Iš mėsos pašalinkite kaulus, sausgysles ir kremzles, kad nesugadintumėte peiliukų.
- Pašalinkite žalumynų kotus ir riešutų lukštus.
- Įsitinkinkite, kad neslystantis guminis žiedas (11h) pritvirtintas prie maisto apdorojimo prietaiso dubens dugno.

Surinkimas ir eksploatavimas

- Peiliukas (11i) labai aštrus! Visada laikykite prietaisą už viršutinės plastikinės dalies ir atsargiai elkitės.
- Uždėkite peiliuką ant kaiščio dubens (11g) viduryje. Paspauskite žemyn ir pasukite, kad užsifikuotų.
- Į dubenį sudėkite maisto produktus. Įdėkite apsaugą nuo tiškalo (11f).
- Uždėkite dangtį (11a) taip, kad užsifikuotų spragtelėjimu.
- Įkiškite variklio dalį (4) į movą (11b), kol užsifikuos.
- Prijunkite prietaisą prie maitinimo šaltinio ir įstumkite stūmiklį (11c) į tiekimo vamzdį (11d).
- Norėdami naudoti maisto apdorojimo priedą, įjunkite prietaisą. Apdorojimo metu variklio dalį laikykite viena ranka, o maisto apdorojimo priedo dubenį – kita.
- Baigę naudoti atjunkite nuo maitinimo šaltinio ir paspauskite «EasyClick Plus» atleidimo mygtukus (5), kad atjungtumėte variklio dalį.
- Paspauskite dangčio skląstį (11e), kad dangtis pakiltų. Tada atskirkite dangtį nuo apsaugos nuo tiškalo.
- Prieš išpildami dubens turinį, atsargiai išimkite peiliuką. Norėdami išimti ir atlaisvinti peiliuką, šiek tiek jį pasukite ir patraukite.

Įspėjimas

- Nenaudokite maisto apdorojimo priedo itin kietiems maisto produktams, pvz., nelukštentiems riešutams, ledo kubeliams, kavos pupelėms, grūdams ar kietiems prieskoniams, pvz., muskato riešutams, smulkinti. Šie maisto produktai gali pažeisti peiliukus.
- Maisto apdorojimo priedo dubens nedėkite į mikrobangų krosnelę.

Peiliuku (11i), taip pat galite maišyti blynų tešlą, kurią sudaro iki 500 g miltų.

Recepto pavyzdys. Blynų tešla

750 ml pieno;
500 g paprastų miltų;
4 kiaušiniai.

- Į dubenį supilkite pieną, tada suberkite miltus ir galiausiai įmuškite kiaušinius.
- Didžiausiu greičiu maišykite tešlą, kol taps vientisa.

Kietesnės tešlos negalima ruošti peiliu. Kietesnei tešlai naudokite tešlos minkymo įrankį arba minkymo kablį (11k/11l).

Tešlos minkymo įrankis ir minkymo kablys (E)

E paveikslas taip pat taikomas (priklausomai nuo modelio) tešlos įrankio (11k) ir minkymo kablį (11l) naudojimui.

Tešlos įrankis puikiai tinka įvairiai tešlai, pavyzdžiui, mielinei ar pyrago, biskvito tešlai minkyti ir maišyti.

Tešlos įrankis puikiai tinka įvairiai tešlai, pavyzdžiui, mielinei ar pyragotešlai minkyti.

Informaciją apie didžiausią kiekį, rekomenduojamą laiką ir greitį rasite «E maisto apdorojimo instrukcijoje (minkymas)».

Surinkimas ir eksploatavimas

- Tešlos minkymo įrankį / minkymo kablį uždėkite ant kaiščio dubens viduryje (11g). Paspauskite žemyn ir pasukite, kad užsifikuotų.
- Į dubenį supilkite miltus (daugiausia 500 g), tada sudėkite kitus produktus, išskyrus skysčius.
- Įjunkite prietaisą didžiausiu greičiu.
- Pilkite skysčius pro tiekimo vamzdį, kol variklis veikia.
PASTABA. Didžiausia minkymo trukmė: 1 minutė, tada leiskite varikliui 10 minučių atvėsti.

Recepto pavyzdys. Picos tešla

500 g paprastų miltų;
1 arb. šaukšt. druskos;
1 arb. šaukšt. sausų mielių;
10 valg. šaukšt. alyvuogių aliejaus;
300 ml vandens (drungno).

- Į dubenį sudėkite visus produktus, išskyrus vandenį, ir pradėkite minkyti.
- Pilkite vandenį pro tiekimo vamzdį, kol variklis veikia.

Recepto pavyzdys. Saldžių kepinų tešla

500 g paprastų miltų;
340 g nesūdyto sviesto (atšaldyto / kieto, mažais gabalėliais);
160 g cukraus;
2 vanilinio cukraus;
2 nedideli kiaušiniai;
2 žiupsneliai druskos.

- Į dubenį sudėkite sviestą ir cukrų ir pradėkite minkyti. Geriau naudoti atšaldytą sviestą.
- Sudėkite miltus ir likusius produktus.
- Per daug minkant tešla taps pernelyg minkšta. Minkykite, kol susiformuos tešlos rutulys, ir iškart sustokite.
- Prieš tęsdami darbą atšaldykite tešlą šaldytuve pusvalandį.

Recepto pavyzdys, FPXL. Pyrago tešla

500 g paprastų miltų;
200 g cukraus;
200 g nesūdyto sviesto; 200 g nesūdyto sviesto (atšaldyto / kieto, mažais gabalėliais);
3 kiaušiniai;
1 vanilinio cukraus;

1 kepimo miltelių;

200 ml pieno.

- Į dubenį sudėkite miltus ir kitus produktus, išskyrus pieną, ir pradėkite minkyti.
- Pamažu pilkite pieną, kol tešla taps vientisa mase.

Recepto pavyzdys, kubelių pjaustyklė. Saldi tešla

500 g paprastų miltų;

80 g cukraus;

80 g nesūdyto sviesto;

1 kiaušinis;

7 g mielių;

375 ml pieno.

- Į dubenį sudėkite miltus ir kitus produktus, išskyrus pieną, ir pradėkite minkyti.
- Pamažu pilkite pieną ir lėtai minkykite tešlą, kol ji susiformuos į rutulį ir nekibs prie dubenio.
- 2 valandas tešlą kildykite šiltoje vietoje.

Raikymas, smulkinimas, pjaustymas juostelėmis, gruzdintų bulvyčių ruošimas (F)

Smulkaus ir stambaus pjaustymo įdėklus naudokite

(i) žaliems vaisiams ir daržovėms pjaustyti lygiomis plonomis riekelėmis; pvz., pjaustykite agurkus, svogūnus, grybus, obuolius, morkas, bulves, cukinijas ir kopūstus.

Smulkaus ir stambaus pjaustymo įdėklus (ii) naudokite tokiems maisto produktams kaip obuoliai, morkos, bulvės, burokėliai, kopūstai, kietasis sūris (pvz., parmezano) pjaustyti.

Pjaustymo juostelėmis įdėklą (iii) naudokite vaisiams ir daržovėms pjaustyti juostelėmis.

Gruzdintų bulvyčių pjaustymo diską (11q) naudokite gruzdintoms bulvytėms ruošti.

Rekomenduojamą greitį žr. F maisto apdoravimo vadove.

Surinkimas ir eksploatavimas

- Per įdėklo laikiklio (11p) ar gruzdintų bulvyčių pjaustymo diską (11q) skylę įkiškite disko ašį (11r) ir pasukite į kairę, kol užsifiksuos.
- Norėdami raikyti ir smulkinti įdėkite įdėklą į įdėklo laikiklį (11p) ir pastumkite į vietą. Įsitinkinkite, kad įdėklas yra iki galo įkištas į įdėklo laikiklį ir neliko tarpo. Uždėkite surinktą įdėklo laikiklį arba gruzdintų bulvyčių pjaustymo diską ant kaiščio dubens viduryje ir pasukite taip, kad jis užsifiksuotų.
- Į dubenį įdėkite apsaugą nuo tiškaly (11f) ir uždėkite dangtelį (11a) taip, kad jis užsifiksuotų spragtelėjimu.
- Įkiškite variklio dalį į movą taip, kad užsifiksuotų.
- Prijunkite prietaisą prie maitinimo šaltinio ir į tiekimo vamzdį sudėkite maisto produktus.
- Ruošiant gruzdintas bulvytes geriausia įdėti 3 ar 4 bulves (priklausomai nuo dydžio) į dangčio tiekimo vamzdį, kol variklis išjungtas.

- Įjunkite prietaisą. Nekiškite pirštų į tiekimo vamzdį, kol prietaisas įjungtas. Visada produktus kimškite stūmikliu.
- Baigę naudoti atjunkite nuo maitinimo šaltinio ir paspauskite «EasyClick Plus» atleidimo mygtukus, kad atjungtumėte variklio dalį.
- Paspauskite dangčio skląstį (11e), kad dangtis pakiltų. Tada atskirkite dangtį nuo apsaugos nuo tiškaly.
- Prieš išpildami dubens turinį, atsargiai išimkite įdėklo laikiklį arba gruzdintų bulvyčių pjaustymo diską. Norėdami išimti įdėklo laikiklį arba gruzdintų bulvyčių pjaustymo diską, jį šiek tiek pasukite, tada ištraukite, pirštais stumdami pro skylės.
- Norėdami išimti įdėklą, pastumkite jį aukštyn iš vieno galo, kyšančio įdėklo laikiklio apatinėje pusėje.
- Didžiausias apdoravimo kiekis atitinka orientacinį 5 kartus pripildyto dubens kiekį.
- Leiskite prietaisui atvėsti 30 minutes ir tik tada tęskite darbą.

Pjaustymas kubeliais (G)

Naudokite kubelių pjaustyklę žalioms ir virtoms daržovėms bei vaisiams pjaustyti smulkiais kubeliais, pvz. salotoms, sriuboms ir desertams.

Rekomenduojamą greitį žr. G maisto apdoravimo vadove.

Prieš naudojimą

- Pašalinkite vaisių sėklas ir kauliukus. Negalima pjaustyti šaldytų maisto produktų, kad nesugadintumėte peiliukų.
- Įsitinkinkite, kad neslystantis guminis žiedas (11h) pritvirtintas prie maisto apdoravimo prietaiso dubens dugno.

Surinkimas ir eksploatavimas

- Prieš pirmąjį naudojimą atsargiai nuimkite popierinį dėklą nuo kubelių pjaustyklės peiliuku (11m) ir išmeskite.
- Uždėkite kubelių pjaustyklės peiliuką ant kaiščio kubelių pjaustyklės pagrindo viduryje (11n) ir pasukite, kad užsifiksuotų.
- Sulygiuokite apsaugos nuo tiškaly ir surinktos kubelių pjaustyklės žymes ir pasukite prieš laikrodžio rodyklę, kad blokai tvirtai susijungtų.
- Įdėkite surinktą kubelių pjaustyklę į dubenį ir uždėkite dangtį taip, kad jis užsifiksuotų.
- Įkiškite variklio dalį į movą taip, kad užsifiksuotų.
- Prijunkite prietaisą prie maitinimo šaltinio ir į tiekimo vamzdį sudėkite maisto produktus.
- Įjunkite prietaisą. Nekiškite pirštų į tiekimo vamzdį, kol prietaisas įjungtas. Visada produktus kimškite stūmikliu.
- Baigę naudoti atjunkite nuo maitinimo šaltinio ir paspauskite «EasyClick Plus» atleidimo mygtukus, kad atjungtumėte variklio dalį.
- Paspauskite dangčio skląstį (11e), kad dangtis

pakiltų. Tada atskirkite dangtį nuo apsaugos nuo tiškaly.

- Norėdami išardyti kubelių pjaustyklę, pasukite apsaugą nuo tiškaly pagal laikrodžio rodyklę, kol užraktas atsidarys.
- Atsargiai nuimkite kubelių pjaustyklės peiliuką pasukdami ir pakeldami.
- Apverskite kubelių pjaustyklės pagrindą apačia į viršų ir valymo stūmikliu (11o) pašalinkite visus likučius.

Patarimai, kad rezultatai būtų geriausi

- Virtą maistą prieš pjaustant kubeliais reikia atvėsinti, kad kubeliai būtų tvirtesni ir dailesni.
- Galima pjaustyti vidutinio kietumo sūrius, tokius kaip «Emmentaler»; labai minkšto ar labai kieto sūrio, pavyzdžiui, jauno gaudos sūrio, mocarelos ar parmezano, pjaustyti negalima.
- Jei vienu kartu ruošiate skirtingus maisto produktus, visada pradėkite nuo minkščiausiojo ir baikite kietiausioju. Šitaip galite apdoroti visus maisto produktus, neišvalydami tinklelio.
- Kubelių pjaustyklė netinka žaliai mėsai pjaustyti.
- Daržovės (ypač bulves ir kitas daržoves su kieta žieve, pavyzdžiui, moliūgus) prieš pjaustydami nulupkite. Kitaip žievė gali įstrigti pjaustymo tinklelyje ir bus sunkiau valyti.

Įspėjimas

- Peiliukai labai aštrūs. Detales paimkite tik už plastikinės dalies.
- Nenaudokite maisto apdorojimo priedo su kubelių pjaustykle itin kietiems maisto produktams, pvz., nelukštentiems riešutams, ledo kubeliams, kavos pupelėms, grūdams ar kietiems prieskoniams, pvz., muskato riešutams, smulkinti. Šie maisto produktai gali pažeisti peiliukus.
- Dubenį ištuštinkite, kol dar nepilnas.
- Nuo riebių maisto produktų kubelių pjaustyklės peiliukas gali būti slidus. Nuimkite jį ypač atsargiai.
- Valymo stūmiklių galima kišti tik iš kubelių pjaustyklės pagrindo apatinės pusės. Kišant iš viršaus galima nudrožti valymo stūmiklio plastiką.
- Maisto apdorojimo priedo dubens nedėkite į mikrobangų krosnelę.
- Didžiausias apdorojimo kiekis atitinka orientacinį 5 kartus pripildyto dubens kiekį.
- Leiskite prietaisui atvėsti 30 minutes ir tik tada tęskite darbą.

Recepto pavyzdys. Salotos «Oliver»

6 virtos atvėsintos bulvės;

150 g virtos dešros; 6 kietai virti kiaušiniai;

2 virtos morkos;

4 agurkėliai;

1 skardinė žirnelių;

400 g majonezo;

200 g grietinės;

petražolių ir krapų;

druskos ir pipirų pagal skonį.

- Didžiausiu greičiu supjaustykite kubeliais kiaušinius, virtą dešrą, morkas, agurkėlius ir bulves.
- Sumaišykite visus kubeliais supjaustytus produktus su žirneliais salotų dubenyje.
- Pagardinkite druska, pipirais, petražolėmis ir krapais, sumaišykite su majonezu ir grietine.

Priežiūra ir valymas (H)

- Prieš naudojant pirmą kartą ir po kiekvieno naudojimo visada kruopščiai nuplaukite rankinį maišiklį ir atitinkamus priedus vandeniu ir plovikliu.
- Prieš valydami rankinį maišiklį atjunkite nuo maitinimo šaltinio.
- Nemerkite variklio dalies (4) arba pavarų dėžės (8a, 9a, 11a) į vandenį ar į kitą skystį. Valykite tik drėgna šluoste.
- Dangtelį (10a) galima nuplauti tekančiu vandeniu. Nemerkite į vandenį ir nedėkite į indaplovę.
- Norint geriau išvalyti, galima išardyti sandėliavimo stovą.
- Visas kitas dalis galima plauti indaplovėje. Nenaudokite abrazyvinių valiklių, kurie gali subraižyti paviršius.
- Jei norite ypač kruopščiai išvalyti, galite nuo dubenų dugno nuimti neslystančius guminius žiedus.
- Apdorojant maisto produktus, kuriuose yra daug pigmento (pvz., morkas ar ciberžoles), priedai gali pakeisti spalvą. Pirmiausia nuvalykite šias dalis augaliniu aliejumi.

Garantija ir techninė priežiūra

Išsamesnės informacijos ieškokite atskirame garantijos ir techninės priežiūros lapelyje arba www.braunhousehold.com.

Modelio specifikacijos ir ši naudojimo instrukcija gali būti keičiama be išankstinio įspėjimo.

Pasibaigus prietaiso tinkamumo trukmei, neišmeskite jo kartu su buitinėmis atliekomis. Jis utilizuojamas atitinkamose jūsų šalies surinkimo vietose.



Medžiagos ir priedai, kurie liečiasi su maistu, atitinka EEB reglamentą 1935/2004.



Trikčių šalinimo vadovas

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Rankinis maišiklis neveikia.	Nėra maitinimo.	Patikrinkite, ar prietaisas prijungtas prie maitinimo šaltinio. Namie patikrinkite saugiklį / grandinės pertraukiklį. Jei priežastis kita, kreipkitės į «Braun» techninės priežiūros padalinį.
Saugos mygtukas šviečia raudonai, o «imode» selekoriaus lemputės mirksi.	Prietaisas perkaito.	Leiskite prietaisui aušti vieną valandą. Jis vėl paruoštas naudoti, kai «imode» selekoriaus lemputė nustoja mirksėti ir mirksi saugos mygtuko lemputė.
Dangčio (su pavarų dėže) negalima visiškai uždaryti.	Tarp FPXL indo ir dangčio (su pavarų dėže) įstrigę maisto likučiai.	Atidarykite dangtį (su pavarų dėže) ir pašalinkite maisto likučius.
	Įrankis nėra iki galo įdėtas įFPXL dubenį.	Pasukite įrankį ranka, šiek tiek paspausdami, kol jis užsifiksuos.
	Tik kubelių pjaustyklė: prie kubelių pjaustyklės neprijungta ar netinkamai prijungta apsauga nuo tiškalų.	Pirma pritvirtinkite apsaugą nuo tiškalų prie kubelių pjaustyklės, o tada įdėkite dangtį į maisto apdorojimo įrenginio dubenį (atsižvelkite į simbolius dėl tinkamos padėties).
	Tik kubelių pjaustyklė: kubelių pjaustyklės pjaustymo tinklė užkimšo maisto likučiai.	Atidarykite kubelių pjaustyklę ir išimkite maisto likučius iš tinklės.
	Netinkamai prijungta.	Prijunkite tinkamai.
Vanduo dangtyje (su pavarų dėže)	Dangtis (su pavarų dėže) buvo netyčia panardintas į vandenį arba įdėtas į indaplovę.	Išimkite variklio dalies movos guminį kaištį. Iššluostykite vandenį. Įkiškite kaištį. Įspėjimas: dėl vandens dangtyje (su pavarų dėže) prietaisas suges. Dėl šio aprašyto būdo nereiškia, kad dangtį (su pavarų dėže) galima dėti į indaplovę.
Vanduo viename iš įrankių (tešlos minkymo įrankis, minkymo kablys, peiliukas arba disko ašis).	Pažeisto įrankio nuotėkis.	Kreipkitės į «Braun» techninės priežiūros centrą, kad pakeistų.


Latviski

Mūsu ierīces ir izstrādātas, lai atbilstu augstākajiem kvalitātes, funkcionalitātes un dizaina standartiem. Mēs ceram, ka jūs pilnībā izbaudīsiet savu jauno «Braun» ierīci.

Pirms lietošanas


Pirms ierīces lietošanas rūpīgi un pilnībā izlasiet lietošanas pamācības un saglabājiet tās turpmākai atsaucei. Noņemiet visu iepakojumu un etiķetes un atbilstoši utilizējiet tās.

Uzmanību

-  Asmeņi ir ļoti asi! Lai izvairītos no traumām, rīkojieties ar asmeņiem ļoti uzmanīgi.
- Rīkojieties ar asajiem asmeņiem, iztukšojot trauku un tīrīšanas laikā esiet piesardzīgi.
- Šo ierīci var izmantot personas ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai arī personas, kurām trūkst pieredzes un zināšanu, ja tiek nodrošināta uzraudzība vai norādījumi attiecībā uz ierīces drošu lietošanu un ja tās saprot ar ierīci saistītos apdraudējumus.
- Bērni nedrīkst rotāļties ar ierīci.
- Bērni nedrīkst izmantot šo ierīci.
- Raugiet, lai bērni neatrastos šīs ierīces un tās vada tuvumā.
- Ja strāvas apgādes vads ir bojāts, tas ir jānomaina ražotājam, tā servisa pārstāvim vai līdzīgi kvalificētiem darbiniekiem, lai izvairītos no apdraudējuma.
- Vienmēr izslēdziet ierīci un atvienojiet ierīces kontaktdakšu, ja ierīce ir atstāta bez uzraudzības, pirms tās salikšanas, izjaukšanas, tīrīšanas un uzglabāšanas.
- Pirms iespraužat kontaktdakšu kontaktligzdā, pārbaudiet, vai spriegums atbilst spriegumam, kas uzdrukāts uz ierīces apakšējās daļas.
- Šī ierīce ir paredzēta lietošanai tikai mājāsaimniecībā un normālu, mājāsaimniecībai atbilstošu pārtikas daudzumu apstrādei.

- Neizmantojiet ierīci citiem mērķiem, kā vien paredzētajai lietošanai, kas aprakstīta lietošanas pamācībā. Nepareiza lietošana var izraisīt iespējamus savainojumus.
- Nevienu no ierīces daļām nelietojiet mikroviļņu krāsnī.
- Pirms pirmās lietošanas reizes vai pēc nepieciešamības notīriet visas daļas, ievērojot norādījumus sadaļā «Kopšana un tīrīšana».

Detalās un piederumi

- imode selektors
 - Liels ātrums
 - mazs ātrumsd
 - impulss
- Drošības poga 
- SmartSpeed slēdzis/mainīgi ātrumi „|||”
- Motora daļa
- EasyClick Plus atbrīvošanas pogas
- ActiveBlade uzgalis
- Trauks ar vāku
- Putošanas slotiņa
 - Piedziņas daļa
 - Putošanas slotiņa
- Smalcinātājs biežiem
 - Piedziņas daļax
 - Smalcināšanas uzgalis
 - Smalcināšanas lāpstiņa biežiem
- 500 ml smalcinātājs «mc»
 - Vāks (ar pārnesumu)
 - Smalcināšanas asmens
 - Asmens ledus smalcināšanai
 - Smalcināšanas trauks
 - Neslidošs gumijas gredzens
- 2000 ml virtuves kombains XL ar piederumu griešanai gabaliņosr «fpl»
 - Vāks (ar piedziņas daļu)
 - Savienojums motora daļai
 - Bīdītājs
 - Iepildes caurule
 - Vāka fiksators
 - Vāciņš šļakatu aizturēšanai
 - Virtuves kombaina trauks
 - Neslidošs gumijas gredzens
 - Asmens smalcināšanai
 - Naža aizsargs
 - Mīklas maisītājs (FP)
 - Mīcīšanas āķis (griezējs gabaliņos)
 - Asmens, griezējs gabaliņos
 - Pamatne griežējam gabaliņos
 - Tīrīšanas instruments
 - leliktna stiprinājums
 - leliktnis griešanai šķēlēs (plāni, biezi)

- (ii) leliktni rīvēšanai (smalki, rupji)
 - (iii) leliktnis sagriešanai smalkos salmiņos
 - q Disks frī kartupeļiem
 - r Diska uzgalis
- 12 Stativs glabāšanai

Kā lietot ierīci

SmartSpeed slēdzis mainīgiem ātrumiem

Viena nospiešanas reize – visi ātrumi. Jo vairāk spiežat, jo lielāks ātrums. Jo lielāks ātrums, jo ātrāka smalcināšana un smalkāki ir rezultāti.

Vadība ar vienu roku: Smartspeed slēdzis (3) ļauj ieslēgt ierīci un ar vienu roku kontrolēt ātrumu.

Rokas blendera darbināšana

Pirmā lietošanas reize: noņemiet transportēšanas bloķētāju no motora daļas (4), pavelkot to aiz sarkanās lentes.

Ieslēgšana (A)

Ierīcei ir imode selektors (1) un drošības poga (2) Smartspeed slēdža (3) atbrīvošanai. Veiciet tālāk norādītās darbības, lai iedarbinātu ierīci

- Nospiežot sudraboto daļu augšpusē, varat izvēlēties kādu no 3 dažādiem imode režīmiem (liels ātrums, mazs ātrums, impulss).
 - Ar kādu no 3 režīmiem varat izlemt, kā apstrādāt produktu. Gaismas indikators deg baltā krāsā, norādot izvēlēto režīmu.
 - Liela ātruma iestatījums (1a) darbojas ar maksimālo pieejamo ātrumu. Tā ir režīma standarta pozīcija.
 - Maza ātruma iestatījums (1b) samazina ātrumu pat tad, ja pilnībā nospiežat Smartspeed slēdzi.
 - Impulsa režīmu (1c) var izmantot, lai sadalītu lielākus produktu gabalus mazākos vai kontrolētu produkta tekstūru smalcināšanas laikā.
 - Nospiediet Smartspeed slēdzi, lai strādātu ar īsiem jaudas impulsiem.
 - Kad režīms ir izvēlēts, nospiediet drošības pogu (2) ar īkšķi.
 - Uzreiz nospiediet Smartspeed slēdzi un pielāgojiet vajadzīgo ātrumu.
- PIEZĪME.** Ja Smartspeed slēdzis netiek nospiests 2 sekunžu laikā, drošības apsvērumu dēļ ierīci nevar ieslēgt. Drošības pogas gaismas indikators mirgo sarkanā krāsā. Lai ierīci ieslēgtu, sāciet vēlreiz.
- Darbības laikā nav nepieciešams turēt drošības pogu nospiestu.

Indikatoru gaismu signāli	Appliance / Operating status
Drošības pogas indikatora gaisma mirgo sarkanā krāsā	Ierīce ir gatava lietošanai.
Drošības pogas indikatora gaisma nedeg	Ierīce ir atbloķēta (ir nospiesta slēdža atbrīvošanas poga), un to var ieslēgt.
Gaidīšanas režīms pēc 10 minūtēm. Visi gaismas indikatori izslēdzas.	Ja tiek nospiesta kāda poga, ierīce atkal ir aktīva
Drošības pogas gaismas indikators nemirgojot deg sarkanā krāsā, un visi imode selektora gaismas indikatori mirgo	Ierīce ir pārkarsusi. Ļaujiet ierīcei vienu stundu atdzist. Tā atkal ir gatava lietošanai, kad imode selektora gaismas indikators pārstāj mirgot, un mirgo drošības pogas gaismas indikators.

ActiveBlade uzgalis (B)

Rokas blenderis ir aprīkots ar ActiveBlade uzgali, kas ļauj nazim nolaisties līdz kupola apakšai. Pielāgošana notiek automātiski, vadoties pēc spiediena, kas nepieciešams smalcināšanai, it īpaši cietu pārtikas produktu, piemēram, svaigu augļu un dārzeņu, smalcināšanai.

Tas ir lieliski piemērots arī auksto mērču (dipu), mērču, salātu mērču, zupu, zīdaiņu ēdienu, kā arī dzērienu, smūtiņu un piena kokteiļu pagatavošanai. Lai iegūtu vislabākos rezultātus, izmantojiet lielāko ātrumu.

Salikšana un lietošana

- Piestipriniet ActiveBlade uzgali (6) pie motora daļas, līdz tas noklikšķ.
- Ievietojiet ActiveBlade uzgali maisījumā, ko vēlaties sajaukt. Tad ieslēdziet ierīci, kā aprakstīts iepriekš.
- Sajauciet sastāvdaļas līdz vēlāmajai konsistencei, vienmērīgi virzot ierīci augšup un lejup. Atkarībā no piemērotā spiediena ActiveBlade uzgalis tiks spiests uz leju, un asmens izvirsīsies.
- Pēc lietošanas atvienojiet rokas blendera kontaktdakšu un nospiediet EasyClick Plus atbrīvošanas pogas (5), lai izņemtu ActiveBlade uzgali

Uzmanību

- Raugiet, lai šķidrumu vai sastāvdaļu līmenis nepārsniegtu zaļo līniju uz ActiveBlade uzgaļa.
- Ja izmantojat ierīci karstu produktu smalcināšanai katlā vai traukā, noņemiet katlu vai trauku no plīts un pārliecinieties, ka šķidrums nevarās. Ļaujiet

karstajiem produktiem nedaudz atdzist, lai nerastos applaucēšanās risks.

- Kad rokas blenderis netiek izmantots, tas nedrīkst atrasties ievietots karstā katlā vai uz plīts.
- Neļaujiet ActiveBlade uzgalim skrāpēt katlu vai trauku dibenu.
- Nedarbiniet ilgstoši, ilgāk par 2 minūtēm.
- Pirms turpināt apstrādi, ļaujiet ierīcei 5 minūtes atdzist.

Receptes piemērs: majonēze

250 g eļļas (piemēram, saulespuķu eļļas)

1 ola un vēl 1 olas dzeltenums

1–2 ēdamk. etiķa

sāls un pipari pēc garšas

- Visas sastāvdaļas (istabas temperatūrā) ievietojiet traukā tādā secībā, kā norādīts iepriekš.
- Ievietojiet ActiveBlade uzgali līdz
- trauka apakšai. Sajauciet ar maksimālo ātrumu, līdz sāks veidoties eļļas emulsija.
- Turpinot darbināt ActiveBlade uzgali, lēni paceliet uzgali līdz maisījuma augšpusei un atkal uz leju, lai sajauktu ar pārējo eļļu.
- **PIEZĪME.** Apstrādes laiks: apm. 1 minūte salātu majonēzei un līdz 2 minūtēm biežākai majonēzei (piemēram, aukstajai mērcei (dipam)).

Putošanas slotiņa (B)

Putošanas slotiņu izmantojiet tikai putukrējumam, olbaltumu putošanai, biskvīta kūku un saldo ēdienu pagatavošanai un gataviem maisījumiem.

Salikšana un lietošana

- Pievienojiet putošanas slotiņu (8b) piedziņas daļai (8a).
- Savietojiet motora daļu ar salikto putošanas slotiņu, spiediet daļas kopā, līdz dzirdat klikšķi.
- Pēc lietošanas atvienojiet ierīces kontaktdakšu un nospiediet EasyClick Plus atbrīvošanas pogas, lai atvienotu motora daļu. Tad izvelciet putošanas slotiņu no piedziņas daļas.
- Nedarbiniet ilgstoši, ilgāk par 3 minūtēm.
- Pirms turpināt apstrādi, ļaujiet ierīcei 3 minūtes atdzist.

Padomi, lai sasniegtu labākus rezultātus

- Virziet putošanas slotiņu pulksteņrādītāja kustības virzienā, turot to nedaudz slīpi.
- Lai novērstu šļakstīšanos, sāciet ar nelielu ātrumu un izmantojiet putošanas slotiņu dziļos traukos vai katlos.
- Ievietojiet putošanas slotiņu traukā un tikai pēc tam ieslēdziet ierīci.
- Pirms olbaltumu putošanas vienmēr pārliecinieties, ka putošanas slotiņa un maisīšanas trauks ir pilnīgi tīrs, un uz ierīcēm nav tauku. Vienlaikus kuliet ne vairāk kā 4 olu baltumus.

Receptes piemērs: putukrējums

400 ml atdzesēta saldā krējuma (tauku saturs min. 30%, temperatūra 4–8 °C)

- Sāciet ar lēnu ātrumu (nedaudz uzspiediet uz Smartspeed slēdža) un kulšanas laikā palieliniet ātrumu (lielāks spiediens uz Smartspeed slēdzi).
- Vienmēr lietojiet svaigu, atdzesētu saldo krējumu, lai iegūtu apjomīgāku un stabilāku gatavo produktu.

Smalcinātājs biezeņiem (C)

Smalcinātāju biezeņiem var izmantot, lai sasmalcinātu biezeņi vārtus dārzeņus un augļus, piemēram, kartupeļus, saldus kartupeļus, tomātus, plūmes un ābolus.

Pirms lietošanas

- Nesmalciniet cietus vai nevārtus produktus, jo tādējādi var sabojāt ierīci.
- Nomizojiet un izņemiet kauliņus vai cietās daļas; izvāriet un noteciniet, tad sasmalciniet augļus/dārzeņus biezeņi.

Salikšana un lietošana

- Nospieciniet piedziņas daļu (9a) pie uzgaļa (9b), pagriežot to pulksteņrādītāju kustības virzienā, līdz tā nofiksējas vietā.
- Apgrīziet smalcinātāju biezeņiem otrādi un uzstādiēt smalcināšanas lāpstiņu (9c) uz centrālās rumbas; tad pagriežiet pretēji pulksteņrādītāja kustības virzienam, lai to nofiksētu. (Ja piedziņas daļa nav uzstādīta pareizi, smalcināšanas lāpstiņa nenofiksējas vietā.)
- Savietojiet salikto smalcinātāju biezeņiem ar motora daļu un savienojiet abas daļas kopā, līdz dzirdat klikšķi. Iespraudiet ierīces kontaktdakšu.
- Iemērciet smalcinātāju biezeņiem traukā ar produktiem un ieslēdziet ierīci.
- Vienmērīgi virziet ierīci traukā augšup un lejup, līdz tiek sasniegta vēlamā tekstūra.
- Atļaidiet Smartspeed slēdzi un pārliecinieties, ka smalcinātājs biezeņiem ir pilnībā apstājies un negriežas; tikai tad izņemiet to no produkta.
- Pēc lietošanas atvienojiet ierīces kontaktdakšu. Noņemiet smalcināšanas lāpstiņu (9c), griežot to pulksteņrādītāju virzienā.
- Nospiediet EasyClick Plus atbrīvošanas pogas, lai atvienotu smalcinātāju biezeņiem no motora daļas. Atvienojiet piedziņas daļu no uzgaļa, pagriežot to pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam.

Uzmanību

- Nekādā gadījumā neizmantojiet smalcinātāju biezeņiem tieši katlā, kas atrodas uz karstas plīts.
- Vienmēr noņemiet katlu no siltuma avota un ļaujiet nedaudz atdzist.
- Novietojiet katlu vai trauku uz stabilas, līdzsvaras virsmas un ar savu brīvo roku pieturiet to.
- Neatbalstiet smalcinātāju biezeņiem uz gatavošanas trauka malas ne lietošanas laikā, ne

arī pēc tam. Izmantojiet lāpstiņu, lai nokasītu ēdiena atlikumus.

- Lai sasniegtu vislabākos rezultātus, smalcināšanas laikā raugieties, lai ēdiens katlā vai traukā būtu ne vairāk kā līdz trauka pusei.
- Nedarbiniet ilgstoši, ilgāk par 1 minūti.
- Pirms turpināt apstrādi, ļaujiet ierīcei 4 minūtes atdzist.

Receptes piemērs: kartupeļu biežputra

1 kg vārītu kartupeļu

200 ml silta piena

- Ievietojiet kartupeļus traukā un smalciniet
- 30 sekundes (3/4 apjoma ar Smartspeed slēdzi).
- Pievienojiet pienu. Turpiniet smalcināt vēl 30 sekundes.

Smalcinātājs (D)

Smalcinātājs (10) ir lieliski piemērots gaļas, cieto sieru, sīpolu, garšaugu, ķiploku, dārzenu, maizes, sausiņu un riekstu smalcināšanai.

Izmantojiet «mc» smalcinātāju (10) lielākiem daudzumiem un cietiem produktiem.

Ar «mc» smalcinātāju produktu daudzums nedrīkst pārsniegt maksimālā līmeņa atzīmi.

Ar «hc» smalcinātāju produktu daudzums nedrīkst pārsniegt maksimālā līmeņa atzīmi. Maksimālais “hc” smalcinātāja darbības laiks: 1 minūte lielam daudzumam mitru produktu, 30 sekundes sausiem vai cietiem produktiem.

PIEZĪME. Ievērojiet vismaz 3 minūšu intervālu pirms atkārtotas darbības (lai novērstu kļūmes). Nekavējoties pārtrauciet apstrādi, ja motora ātrums samazinās un/vai rodas spēcīgas vibrācijas.

Informāciju par maksimālajiem daudzumiem, ieteicamajiem laikiem un ātrumiem skatiet apstrādes norādē D.

Pirms lietošanas

- Iepriekš sagrieziet produktus mazākos gabaliņos, lai tos būtu vieglāk sasmalcināt.
- No gaļas izņemiet visus kaulus, cīpslas un skrimšļus, lai nesabojātu asmeņus.
- Pārliedzinieties, ka neslidošais gumijas gredzens (10e) ir piestiprināts pie smalcinātāja trauka apakšas.

Salikšana un lietošana

- Uzmanīgi noņemiet plastmasas pārsegu no asmens.
- Asmeņi (10b/10c) ir ļoti asi! Vienmēr turiet to aiz augšējās plastmasas daļas un rīkojieties ar to uzmanīgi.
- Novietojiet asmeni uz smalcinātāja trauka (10d) centrālās tapas. Nospiediet un pagrieziet, lai tas nofiksējās vietā.

- Salieciet produktus smalcinātājā un uzlieciet vāku (10a).
- Ledus smalcināšanai izmantojiet īpašo ledus smalcināšanas asmeni(10c).
- Lai sasniegt labus rezultātus, ievietojiet ne vairāk par 5 ledus gabaliem
- «mc» smalcinātājā un smalciniet 10–15 sekundes.
- Savietojiet smalcinātāju ar motora daļu (4) un savienojiet, līdz dzirdat klikšķi.
- Lai darbinātu smalcinātāju, ieslēdziet ierīci. Apstrādes laikā ar vienu roku turiet motora daļu, bet ar otru – smalcinātāja trauku.
- Cietākus produktus (piem., Parmezāna sieru) vienmēr smalciniet ar lielāku ātrumu.
- Kad smalcināšana ir pabeigta, atvienojiet ierīces kontaktdakšu un nospiediet EasyClick Plus atbrīvošanas pogas (5), lai atvienotu motora daļu.
- Paceliet vāku. Uzmanīgi izņemiet asmeni un pēc tam iztukšojiet trauku. Lai noņemtu asmeni, nedaudz pagrieziet to un tad novelciet nost.

Uzmanību

- Nelietojiet smalcinātāju, lai apstrādātu ļoti cietus pārtikas produktus, piemēram, nelobītus riekstus, ledus gabalus, kafijas pupiņas, graudus vai cietas garšvielas, piemēram, muskatriekstu. Smalcinot šos produktus, var sabojāt asmeņus.
- Tikai “mc” smalcinātāju (10) ar īpašo asmeni ledus smalcināšanai (10c) drīkst izmantot ledus smalcināšanai.
- Ja izmantojat ierīci biezeņa pagatavošanai no karstiem produktiem, gādājiet, lai šķidrums nevarītos. Ļaujiet karstajiem produktiem nedaudz atdzist, lai nerastos applaucēšanās risks.
- Nekādā gadījumā nelieciet smalcinātāja traukus mikroviļņu krāsnī.

«hc» receptes piemērs: medus plūmes (kā pankūku pildījums vai smērīnš)

50 g plūmju

75 g krēmveida konsistences medus

70 ml ūdens (ar vaniļas aromātu)

- Iepildiet «hc» smalcinātāja traukā plūmes un krēmveida konsistences medu.
- Uz 24 stundām ielieciet ledusskapī 3 °C temperatūrā.
- Pievienojiet 70 ml ūdens (ar vaniļas aromātu)
- Smalciniet 1,5 sekundes ar maksimālo ātrumu (pilnībā nospiediet Smartspeed slēdzi).

Izmantojiet smalcinātāju «hc» (papildpiederums, pieejams «Braun» servisa centrā; pieejams ne visās valstīs).

Virtuves kombains XL ar piederumu griešanai gabaliņos

Virtuves kombainu ar piederumu griešanai gabaliņos (11) var izmantot:

- smalcināšanai, sajaukšanai un pankūku mīklas pagatavošanai;

- biezās mīklas mīcīšanai un tortes mīklas pagatavošanai, izmantojot ne vairāk par 500 g miltu (tortes mīklu iespējams pagatavot tikai ar modeļiem, kuriem ir mīklas maisītājs (11 k);
- griešanai šķēlēs, rīvēšanai, griešanai smalkos stienīšos un kartupeļu frī pagatavošanai;
- griešanai gabaliņos.

Smalcināšana (E)

Ar asmeni (11i) varat sasmalcināt gaļu, cieto sieru, sīpolus, garšaugus, ķiplokus, dārzeņus, maizi, sausīņus un riekstus.

Informāciju par maksimālajiem daudzumiem, ieteicamajiem laikiem un ātrumiem skatiet apstrādes norādē E.

Pirms lietošanase

- Iepriekš sagrieziet produktus mazākos gabaliņos, lai tos būtu vieglāk sasmalcināt.
- No gaļas izņemiet visus kaulus, cīpslas un skrīmšļus, lai nesabojātu asmeņus.
- Garšaugiem noņemiet kātiņus, izlobiet riekstus.
- Pārļiecieties, ka neslīdošais gumijas gredzens (11h) ir piestiprināts pie virtuves kombaina trauka apakšas.

Salikšana un lietošana

- Uzmanīgi noņemiet no asmens smalcināšanas asmens aizsargu (11j).
- Asmens (11 i) ir ļoti ass! Vienmēr turiet to aiz augšējās plastmasas daļas un rīkojieties ar to uzmanīgi.
- Novietojiet asmeni uz trauka (11g) centrālās tapas. Nospiediet un pagrieziet, lai tas nofiksējas vietā.
- Piepildiet bļodu ar produktiem. Ievietojiet vāciņu šļakatu aizturēšanai (11f).
- Pēc tam uzlieciet vāku (11a), līdz tas ar klikšķi nofiksējas.
- Ievietojiet motora daļu (4) savienojumā (11b), līdz tā nofiksējas.
- Iespraudiet ierīces kontaktdakšu un ievietojiet bīdītāju (11c) iepildes caurulē (11d).
- Lai darbinātu virtuves kombainu, ieslēdziet ierīci. Apstrādes laikā ar vienu roku turiet motora daļu, bet ar otru – virtuves kombaina trauku.
- Kad smalcināšana ir pabeigta, atvienojiet ierīces kontaktdakšu un nospiediet EasyClick Plus atbrīvošanas pogas (5), lai atvienotu motora daļu.
- Nospiediet vāku fiksatoru (11e), lai paceltu vāku. Tad atdaliet vāku no vāciņa šļakatu aizturēšanai.
- Uzmanīgi izņemiet asmeni un pēc tam iztukšojiet trauku. Lai atbloķētu un noņemt asmeni, nedaudz pagrieziet to un tad novelciet nost.

Uzmanību

- Nelietojiet virtuves kombainu, lai apstrādātu ļoti cietus pārtikas produktus, piemēram, nelobītus riekstus, ledus gabalus, kafijas pupiņas, graudus vai cietas garšvielas, piemēram, muskatriekstu. Smalcinot šos produktus, var sabojāt asmeņus.

- Nekādā gadījumā nelieciet virtuves kombaina trauku mikroviļņu krāsnī.

Izmantojot asmeni (11i), varat sajaukt arī pankūku mīklu, izmantojot ne vairāk par 500 g miltu.

Receptes piemērs: pankūku mīkla

750 ml piena

500 g miltu

4 olas

- Ielieciet pienu traukā, pievienojiet miltus un tad olas.
- Sajauciet mīklu ar maksimālo ātrumu, līdz tā ir viendabīga.

Biezākas mīklas vai rauga mīklas nedrīkst pagatavot ar nazi. Biezākām mīklām un rauga mīklām izmantojiet mīklas maisītāju vai mīcīšanas āķi (11k/11l).

Mīklas maisītājs un mīcīšanas āķis (E)

Attēls E (atkarībā no modeļa) attiecas arī uz mīklas maisītāja (11k) un mīcīšanas āķa (11l) izmantošanu.

Mīklas maisītājs ir ideāli piemērots, lai mīcītu un sajauktu dažādas biezās mīklas, piemēram, rauga mīklu vai pastas mīklu, un sajauktu biskvīta maisījumus.

Mīcīšanas āķis ir ideāli piemērots, lai mīcītu dažādus mīklas veidus, piemēram, rauga vai pastas mīklu.

Informāciju par maksimālajiem daudzumiem, ieteicamajiem laikiem un ātrumiem skatiet apstrādes norādē mīcīšanai E.

Salikšana un lietošana

- Uzlieciet mīklas maisītāju/mīcīšanas āķi uz trauka centrālās tapas (11g). Spiediet to uz leju un pagrieziet, lai tas nofiksējas vietā.
- Ieberiet bļodā miltus (maks. 500 g), tad pievienojiet citas sastāvdaļas, izņemot šķidrumus.
- Ieslēdziet ierīci maksimālajā ātrumā.
- Kamēr darbojas motors, caur iepildes cauruli pievienojiet šķidrumus. **PIEZĪME.** Maksimālais mīcīšanas laiks: 1 minūte – tad ļaujiet motoram 10 minūtes atdzist.

Receptes piemērs: picas

500 g miltu

1 tējķ. sāls

1 tējķ. sausā rauga 10 ēdamk. olīveļļa

300 ml ūdens (remdena)

- Visas sastāvdaļas, izņemot ūdeni, saberiet bļodā un sāciet mīcīt.
- Kamēr darbojas motors, caur iepildes cauruli pievienojiet ūdeni.

Receptes piemērs: saldās smalkmaizītes

500 g miltu

340 g nesālīta sviesta (auksta/cieta, mazos gabaliņos)

160 g cukura

2 pac. vaniļas cukura

2 mazas olas

2 šķipsniņas sāls

- Bļodā ielieciet sviestu un cukuru un sāciet mīcīt. Lai sasniegtu labus rezultātus, izmantojiet aukstu sviestu.
- Pievienojiet miltus un pārējās sastāvdaļas.
- Ja mīkla tiks mīcīta pārāk ilgi, tā kļūs pārāk mīksta. Beidziet mīcīt neilgi pēc tam, kad mīkla ir izveidojusi bumbu.
- Pirms turpmākajām darbībām pusstundu atdzesējiet mīklu ledusskapī.

Receptes piemērs, FPXL: kēksu mīkla

500 g miltu

200 g cukura

200 g nesālīta sviesta (auksta/cieta, mazos gabaliņos)

3 olas

1 pac. vaniļas cukura

1 pac. cepamā pulvera

200 ml piena

- Bļodā ieberiet miltus un visas pārējās sastāvdaļas, izņemot pienu, un sāciet mīcīt.
- Maisīšanas laikā pakāpeniski pievienojiet pienu, līdz izveidojusies viendabīga masa.

Receptes piemērs, gabaliņos griežami cepumi:

saldā mīkla

500 g miltu

80 g cukura

80 g nesālīta sviesta 1 ola

7 g rauga

375 ml piena

- Bļodā ieberiet miltus un visas pārējās sastāvdaļas, izņemot pienu, un sāciet mīcīt.
- Maisīšanas laikā pakāpeniski pievienojiet pienu un lēnām mīciet mīklas masu, līdz tā izveido bumbu, un masa vairs nelīp pie bļodas.
- Nolieciet mīklu siltā vietā uz 2 stundām, lai tā uzrūgtu.

Griešana šķēlēs/rīvēšana/griešana salmiņos/ frī kartupeļi (F)

Izmantojiet ieliktnus griešanai šķēlēs (i), lai grieztu plānās šķēlēs svaigus augļus un dārzeņus, piem., gurķus, sīpolus, sēnes, ābolus, burkānus, redīsus, kartupeļus, cukini un kāpostus.

Izmantojiet ieliktnus smalkai un rupjai rīvēšanai (ii), lai sarīvētu tādus produktus kā āboli, burkāni, kartupeļi, bietes, kāposti, cietais siers (līdzīgi kā Parmesan).

Izmantojiet ieliktni sagriešanai smalkos salmiņos (iii), lai sagrieztu augļus un dārzeņus tievos, garos gabaliņos.

Izmantojiet disku frī kartupeļiem (11q), lai pagatavotu frī kartupeļus.

Ieteicamos ātrumus skatiet apstrādes norādē F.

Salikšana un lietošana

- Lai piestiprinātu diska asi (11r), ievietojiet pirkstus ievietošanas stiprinājuma atverēs (11p) vai frī kartupeļu diska atverēs (11q) un grieziet pa kreisi, līdz tas nofiksējas.
- Griešanai šķēlēs un rīvēšanai ievietojiet ieliktni ieliktna turētājā (11p) un nofiksējiet to vietā. Pārlicinieties, ka ieliktnis ir pilnībā ievietots ieliktna turētājā un nav nobīdes. Uzlieciet samontēto ieliktna turētāju vai frī kartupeļu disku uz trauka centra tapas un pagrieziet to, lai tas nofiksējas vietā.
- Ievietojiet traukā vāciņu šļakatu aizturēšanai (11f) un uzlieciet vāku (11a), līdz tas ar klikšķi nofiksējas vietā.
- Ievietojiet motora daļu savienojumā, līdz tā nofiksējas.
- Iespraudiet ierīces kontaktdakšu un ievietojiet apstrādājamos produktus iepildes caurulē.
- Lai sasniegtu labākos rezultātus frī kartupeļiem, ar izslēgtu motoru ievietojiet 3–4 kartupeļus (atkarībā no izmēra) vāka iepildes caurulē.
- Ieslēdziet ierīci, lai sāktu darbu. Kad ierīce ir ieslēgta, nekādā gadījumā nelieciet pirkstus iepildes caurulē. Produktu padevei vienmēr izmantojiet bīdītāju.
- Pēc lietošanas atvienojiet ierīces kontaktdakšu un nospiediet EasyClick Plus atbrīvošanas pogas, lai atvienotu motora daļu.
- Nospiediet vāka fiksatoru (11e), lai paceltu vāku. Tad atdaliet vāku no vāciņa šļakatu aizturēšanai.
- Uzmanīgi izņemiet frī kartupeļu diska ieliktna turētāju un pēc tam iztukšojiet trauku. Lai izņemtu frī kartupeļu diska ieliktna turētāju, ievietojiet pirkstus atverēs, nedaudz pagrieziet to un izņemiet.
- Lai izņemtu ieliktni, pabīdiet to uz augšu tajā galā, kas izvīrās ieliktna turētāja apakšpusē.
- Aptuvenais maksimālais apstrādes apjoms ir aptuveni 5x pilna trauka.
- Pirms turpināt apstrādi, ļaujiet ierīcei 30 minūtes atdzist.

Griešana gabaliņos (G)

Izmantojiet griezēju gabaliņos, lai sagrieztu svaigus un vārītus dārzeņus un augļus mazos kubiņos, piemēram, salātiem, zupām un desertiem.

Ieteicamos ātrumus skatiet apstrādes norādē G.

Pirms lietošanas

- Noņemiet pākstis, izņemiet augļu kauliņus. Nav atļauts apstrādāt saldētus produktus, jo tā var sabojāt asmeņus.
- Pārlicinieties, ka neslīdošais gumijas gredzens (11h) ir piestiprināts pie virtuves kombaina trauka apakšas.

Salikšana un lietošana

- Pirms pirmās lietošanas reizes uzmanīgi noņemiet papīra aizsargu no griezēja gabaliņos asmens (11m) un izmetiet to.

- Novietojiet griezēja gabaliņos asmeni uz griezēja gabaliņos pamatnes (11n) centrālās tapas un pagrieziet, līdz tas nofiksējas vietā.
- Savstarpēji savietojiet vāciņu šļakatu aizturēšanai ar salikto griezēju gabaliņos, izmantojot atzīmes, un pagrieziet to pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam, līdz elementi ir cieši savienoti.
- Salikto griezēju gabaliņos ievietojiet traukā un uzlieciet vāku, līdz tas nofiksējas vietā.
- Ievietojiet motora daļu savienojumā, līdz tā nofiksējas.
- Iespraudiet ierīces kontaktdakšu un ievietojiet apstrādājamus produktus iepildes caurulē.
- Ieslēdziet ierīci, lai sāktu darbu. Kad ierīce ir ieslēgta, nekādā gadījumā nelieciet pirkstus iepildes caurulē. Produktu padevei vienmēr izmantojiet bīdītāju.
- Pēc lietošanas atvienojiet ierīces kontaktdakšu un nospiediet EasyClick Plus atbrīvošanas pogas, lai atvienotu motora daļu.
- Nospiediet vāka fiksatoru (11e), lai paceltu vāku. Tad atdaliel vāku no vāciņa šļakatu aizturēšanai.
- Lai izjauktu griezēju gabaliņos, pagrieziet vāciņu šļakatu aizturēšanai pulksteņrādītāja kustības virzienā, līdz fiksators atveras.
- Uzmanīgi noņemiet griezēja gabaliņos asmeni, pagriežot un paceļot to.
- Pagrieziet griezēja gabaliņos pamatni otrādi un izmantojiet tīrīšanas instrumentu(11o), lai iztīrītu visus atlikumus.

Padomi, lai sasniegtu labākus rezultātus

- Vārītiem produktiem pirms griešanas gabaliņos ir jāatdzīst, jo tad rezultāti būs stingrāki un labāki.
- Vidēji cietu sieru, piemēram, Emmentaler, var sagriezt; ļoti mīkstu vai ļoti cietu sieru, piemēram, jaunu Gouda, mocarella vai Parmesan, nevar sagriezt.
- Ja vienā reizē plānojat griezt dažādus produktus, vienmēr sāciet ar mīkstākajiem produktiem un noslēgumā grieziet cietākos. Šādi varat apstrādāt visus produktus, un starplaikā nebūs nepieciešams tīrīt režģi.
- Griežējs gabaliņos nav piemērots neapstrādātās gaļas griešanai.
- Pirms griešanas nomizojiet dārzeņus (īpaši kartupeļus un citus dārzeņus ar cietu mizu, kā ķirbjus). Citādi miza var iekerties griešanas režģī, un to būs grūtāk iztīrīt.

Uzmanību

- Asmeņi ir ļoti asi. Daļas satveriet tikai aiz plastmasas elementiem.
- Nelietojiet virtuves kombainu ar griezēju gabaliņos, lai sagrieztu ļoti cietus pārtikas produktus, piemēram, nelobītus riekstus, ledus gabalus, kafijas pupiņas, graudus vai cietas garšvielas, piemēram, muskatriekstu. Smalcinot šos produktus, var sabojāt asmeņus.
- Iztukšojiet trauku, pirms tas ir pavisam pilns.
- Pēc taukainu produktu apstrādes griezēja gabaliņos asmens var kļūst sliden. Noņemot esiet īpaši piesardzīgi.

- Tīrīšanas instrumentu var izmantot tikai no gabaliņos griezēja pamatnes apakšpusēs. Izmantojot to no augšpusēs, ir iespējams nogriezt plastmasas skaidas no tīrīšanas instrumenta.
- Nekādā gadījumā nelieciet virtuves kombaina trauku mikroviļņu krāsnī.
- Aptuvenais maksimālais apstrādes apjoms ir aptuveni 5x pilna trauka.
- Pirms turpināt apstrādi, ļaujiet ierīcei 30 minūtes atdzist.

Receptes piemērs: salāti «Olivjē»

6 vārīti, atdzesēti kartupeļi

150 g vārītas desas

6 cieti vārītas olas

2 vārīti burkāni

4 marinēti gurķi

1 bundžiņa zirņu

400 g majonēzes

200 g skāba krējuma pētersīļi un dilles

sāls un pipari pēc garšas

- Sagrieziet gabaliņos olas, vārīto desu, burkānus, gurķus un kartupeļus, strādājot ar pilnu ātrumu.
- Salātu traukā sajauciet visus sagrieztos produktus un zirņiņus.
- Pēc garšas pievienojiet sāli, piparus, pētersīļus un dilles, sajauciet ar majonēzi un skābo krējumu.

Kopšana un tīrīšana (H)

- Pirms pirmās lietošanas reizes un pēc katras lietošanas reizes vienmēr rūpīgi notīriet rokas blenderi un attiecīgos piederumus ar ūdeni un mazgāšanas līdzekli.
- Pirms tīrīšanas atvienojiet rokas blendera kontaktdakšu.
- Neiegremdējiet motora daļu (4) vai piedziņas daļas (8a, 9a, 11a) ūdenī vai citā šķidrumā. Tīriet tikai ar mitru drānu.
- Vāku (10a) var noskalot zem tekoša ūdens. Neiegremdējiet ūdenī, kā arī neievietojiet trauku mazgājamā mašīnā.
- Lai nodrošinātu labāku tīrīšanu, statīvu var izjaukt uzglabāšanai.
- Visas pārējās daļas var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā. Nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, kas var saskrāpēt virsmu.
- Jūs varat noņemt neslīdošos gumijas gredzenus no trauku apakšas, lai varētu notīrīt īpaši rūpīgi.
- Apstrādājot pārtikas produktus ar augstu pigmenta saturu (piemēram, burkānus vai kurkumu), piederumi var iekrāsoties. Pirms šo daļu tīrīšanas ieziediet šīs daļas ar augu eļļu.

Garantija un serviss

Plašāku informāciju skatiet atsevišķajā garantijas un apkopes instrukcijā vai vietnē www.braunhousehold.com.

Gan konstrukcijas specififikācijas, gan šī lietošanas instrukcija var tikt mainītas bez iepriekšēja paziņojuma.

Materiāli un piederumi, kas nonāk saskarē ar pārtiku, atbilst EEK Regulai 1935/2004.



Pēc izstrādājuma kalpošanas laika beigām neizmetiet to sadzīves atkritumos. Utilizācija var notikt atbilstošos savākšanas punktos jūsu valstī.



Troubleshooting guide

Problem	Possible cause	Solution
Rokas blenderis nedarbojas	Nav jaudas	Pārbaudiet, vai ierīce ir pievienota strāvas tīklam. Pārbaudiet drošinātāju/jaudas slēdzi savā mājā. Ja nav neviena no iepriekš norādītajiem iemesliem, sazinieties ar «Braun» servisu.
Drošības pogas gaismas indikators nemirgojot deg sarkanā krāsā, un visi imode selektora gaismas indikatori mirgo	Ierīce ir pārkaršusi	Ļaujiet ierīcei vienu stundu atdzist. Tā atkal ir gatava lietošanai, kad imode selektora gaismas indikators pārstāj mirgot, un mirgo drošības pogas gaismas indikators.
Vāku (ar piedziņas daļu) nevar pilnībā aizvērt	Starp FPXL trauku un vāku (ar piedziņas daļu) ir iespiesti pārtikas produkti	Atveriet vāku (ar piedziņas daļu) un iztīriet pārtikas atliekas
	Instrumentu netiek pilnībā ievietots FPXL traukā	Pagrieziet instrumentu ar roku, vienlaicīgi viegli spiežot uz leju, līdz tas nofiksējas vietā
	Tikai griezējam gabaliņos: Griezējs gabaliņos nav savienots ar vāciņu šļakatu aizturēšanai vai nav savienots pareizi	Pirms vāka (ar piedziņas daļu) ievietošanas FP traukā pievienojiet griezēju gabaliņos pie vāciņa šļakatu aizturēšanai (skatiet simbolus, lai savietotu pareizi).
	Tikai griezējam gabaliņos: Griezēju gabaliņos bloķē griešanas režģī palikušie produktu atlikumi	Atveriet griezēju gabaliņos un iztīriet produktu atlikumus no režģa
	Nav pareizi pievienots	Pievienojiet pareizi
Ūdens vākā (ar piedziņas daļu)	Vāks (ar piedziņas daļu) bija nejauši iegremdēts ūdenī vai ievietots trauku mazgājamajā mašīnā	Izņemiet gumijas aizbāzni, kas atrodas motora daļas savienotājā. Iztecina ūdeni. Ielieciet vietā gumijas aizbāzni. Uzmanību Ūdens vākā (ar piedziņas daļu) var sabojāt ierīci. Tāpēc šo aprakstīto metodi nedrīkst izmantot apzināti, lai liktu vāku (ar piedziņas daļu) trauku mazgājamajā mašīnā.
Ūdens kādā no instrumentiem (mīklas maisītājā, mīcīšanas āķī, asmenī vai diska asī)	Noplūde no attiecīgā instrumenta	Sazinieties ar «Braun» servisa centru, lai nomainītu


Eesti

Meie tooted vastavad kõrgeimatele kvaliteedi-, funktsionaalsus- ja disaininõuetele. Loodame, et Brauni uuest seadmest on teile palju kasu.

Enne kasutamist


Enne seadme kasutuselevõttu lugege kasutusjuhendit hoolikalt läbi ja jätkake edaspidiseks kasutamiseks alles. Eemaldage kogu pakend ja kõik sildid ning kõrvaldage need nõuetekohaselt.

Ettevaatust!

-  Terad on väga teravad! Vigastuste vältimiseks käsitsege terasid äärmise ettevaatlikkusega.
- Teravate lõiketerade käsitlemisel, kausi tühjendamisel ning puhastamisel tuleb olla ettevaatlik.
- Seadet võivad kasutada piiratud keha-, meele- või vaimupuudega isikud või isikud, kellel puudub seadme kasutuskogemus ja selleks vajalikud teadmised, kui neid jälgitakse või neid on õpetatud, kuidas seadet ohutult kasutada, ning nad mõistavad sellega seotud ohtusid.
- Lastel ei ole lubatud seadmega mängida.
- Lastel ei ole lubatud seadet kasutada.
- Lapsed tuleb hoida seadmest ja selle toitekaablist eemal.
- Kui toitekaabel on kahjustunud, siis tuleb ohu vältimiseks lasta see välja vahetada tootjal, tema teenindusagendil või samaväärse kvalifikatsiooniga isikul.
- Seadme järelevalveta jätmisel ning enne kokkupanekut, lahtivõttu, puhastamist ja hoiustamist tuleb seade alati enne välja lülitada ja vooluvõrgust lahti ühendada.
- Enne pistikupesaga ühendamist veenduge, et teie vooluallika pinge vastab seadme põhjale trükitud pingele.

- Seade on loodud kasutamiseks üksnes kodumajapidamises ning vaid tavapärase kodumajapidamises kasutatavate koguste töötlemiseks.
- Ärge kasutage seadet muul otstarbel, kui on kirjeldatud käesolevas kasutusjuhendis. Igasugune väärkasutus võib põhjustada võimalikke vigastusi.
- Ärge kasutage ühtki seadme osa mikrolaineahjus.
- Puhastage kõik seadme osad enne esmakordset kasutamist või vastavalt nõuetele, järgides hooldus- ja puhastusjaotises toodud juhiseid.

Osad ja tarvikud

- imode'i režiimivalija
 - kiire
 - aeglane
 - pulseeriv
- Ohutusnupp 
- Smartspeed lüliti / erinevad kiirused „„„„
- Mootoriosa
- EasyClick Plus vabastusnupud
- ActiveBlade vars
- Kaanega mõõtekann
- Vispeldamistarvik
 - Ajam
 - Vispel
- Püreeestamistarvik
 - Ajam
 - Püreeestamisotsak
 - Laba
- 500 ml peenestamistarvik «mc»
 - Kaas (ajamiga)
 - Lõiketera
 - Jää jaoks mõeldud lõiketera
 - Peenestinõu
 - Libisemisvastane kummirõngas
- 2000 ml köögikombaini tarvik XL koos kuubikulõikuriga «fpl»
 - Kaas (ajamiga)
 - Mootoriosa kinnitus
 - Tõukur
 - Etteandetoru
 - Kaanesulgur
 - Pritsmekaitse
 - Köögikombaini nõu
 - Libisemisvastane kummirõngas
 - Lõiketera
 - Lõiketera kate
 - Tainavalmistamistarvik (FP)
 - Sõtkumiskonks (kuubikulõikur)

- m Kuubikulõikuri tera
- n Kuubikulõikuri alus
- o Puhastustõukur
- p Tarvikupide
 - (i) Viilutamistarvik (peen, jäme)
 - (ii) Riivimistarvik (peen, jäme)
 - (iii) Julienne-tarvik
- q Friikartulite lõikamise ketasc
- r Kettatelg

12 Hoiustamisalus

Seadme kasutamine

Smartspeed lüliti erinevate kiiruste jaoks

Üks vajutus, kõik kiirused. Mida enam vajutate, seda suurem on kiirus. Mida suurem on kiirus, seda kiirem ja peenem on mikserdamine ja peenestamine.

Ühe käega kasutatav: Smartspeed lüliti (3) võimaldab teil ühe käega seadme sisse lülitada ja kontrollida kiirust.

Käsikseri kasutamine

Esmakordne kasutamine. Eemaldage mootoriosalt (4) transpordilukk, tõmmates seda punasest ribast.

Sisselülitamine (A)

Seadmega on kaasas imode'i režiimivalija (1) ja ohutusnupp (2) Smartspeed lüliti (3) vabastamiseks. Seadme käivitamiseks järgige järgmisi juhiseid.

- Seadme ülaküljel paikneva hõbedase osa vajutamisel saate valida ühe kolmest imode'i režiimist (kiire, aeglane, pulseeriv).
- Need kolm režiimi aitavad valida, kuidas soovite toitu töödelda. Valitud režiim kuvatakse valge näidikutulena.
- Kiire režiim (1a) võimaldab kasutada kiireimat võimalikku kiirust. See on režiimi vaikeasend.
- Aeglane režiim (1b) alandab kiirust ka juhul, kui vajutate täiel määral Smartspeed lülilit.
- Pulseerimisrežiimi (1c) saab kasutada suuremate toiduosakeste purustamiseks või toidu tekstuuri kontrollimiseks. Lühikeste energiaimpulsside jaoks vajutage Smartspeed lülilit.
- Pärast režiimi valikut vajutage pöidlaga ohutusnupu (2).
- Seejärel vajutage kohe Smartspeed lülilit ja kohandage kiirust vastavalt oma soovile.
- MÄRKUS. Kui Smartspeed lülilit ei vajutata kahe sekundi jooksul, siis ei saa seadet ohutuskalutlustel sisse lülitada. Ohutusnupp vilgatab punaselt. Seadme sisselülitamiseks alustage otsast peale.
- Töötamise ajal ei pea ohutusnupu all hoidma.

Märgutuli	Seadme olek/ Tööolek
Ohutusnupu tuli vilgub punaselt	Seade on kasutamiseks valmis.
Ohutusnupu tuli on kustunud	Seade on vabastatud (lüliti vabastusnuppu hoitakse all) ning selle saab sisse lülitada.
Puhkerežiim 10 minuti möödudes. Kõik tuled lülituvad välja.	Seade muutub uuesti aktiivseks mis tahes nupu vajutamisel.
Ohutusnupu tuli on püsivalt punane ja kõik imode'i režiimivalija tuled vilguvad	Seade on ülekuumenenud. Laske seadmel tund aega jahtuda. Seade on uuesti kasutamiseks valmis, kui imode'i režiimivalija tuli lõpetab vilkumise ja ohutusnupu tuli vilgatab.

ActiveBlade vars (B)

Käsikser on varustatud ActiveBlade varrega, tänu millele ulatub tera kellukesekujulise korpuse alumise otsani. Kohandus toimub automaatselt vastavalt mikserdamistoimingutes vajalikule surveastmele, sobib eriti hästi kõvade toitude nagu näiteks toorete puu- ja köögiviljade mikserdamiseks.

Samuti sobib see suurepäraselt dipi-, salati- ja muude kastmete, suppide, beebitoidu ning ka jookide, smuutide ja piimakokteilide valmistamiseks.

Parima tulemuse saamiseks kasutage suurimat kiirust.

Kokkupanek ja kasutamine

- Kinnitage ActiveBlade vars (6) mootoriosa külge, kuni see klõpsatab.
- Asetage ActiveBlade vars segusse, mida soovite mikserdada. Seejärel lülitage seade ülalkirjeldatud juhiste kohaselt tööle.
- Mikserdage koostisosad seadet rahulikult üles ja alla liigutades soovitud konsistentsini. Avaldatud survest sõltuvalt surutakse ActiveBlade vars alla ning tera ulatub välja.
- Pärast kasutamist eemaldage käsikser vooluvõrgust ning vajutage ActiveBlade varre eemaldamiseks EasyClick Plus vabastusnuppe (5).

Ettevaatust!

- Veenduge, et vedelik ega koostisosad ei ulatuks üle ActiveBlade varrel toodud roheline joone.
- Kui kasutate seadet kuuma toidu püreestamiseks kastrulis või potis, siis võtke kastrul või pott tulelt

ning veenduge, et vedelik ei kee. Põletuste vältimiseks laske kuuma toidul esmalt veidi jahtuda.

- Kui te käsikserit parasjagu ei kasuta, siis ärge jätke seda pliidiil kuumale pannile seisma.
- Ärge kraapige ActiveBlade varrega pannide ega pottide põhja.
- Ärge laske seadmel töötada järjest kauem kui kaks minutit.
- Enne töötlemise jätkamist laske seadmel viis minutit jahtuda.

Retseptinäide: majonees

250 g õli (nt päevalilleõli)

1 muna ja

1 täiendav munakollane

1–2 spl äädikat

Maitse järgi soola ja pipart

- Asetage kõik koostisosad (toatemperatuuril) ülaltoodud järjekorras mõõtekannu.
- Asetage ActiveBlade vars mõõtekannu põhja. Mikserdage maksimumkiirusel, kuni õli hakkab emulgeeruma.
- Tõstke ActiveBlade varre töötamise ajal see aeglaselt segu pinnakihini ning liigutage seejärel põhja tagasi, et kogu õli seguneks.
- MÄRKUS. Töötlemisaeg: salatite jaoks umbes üks minut ja paksema majoneesi (nt dipikastme jaoks) saamiseks kuni kaks minutit.

Vispeldamistarvik (B)

Kasutage vispeldamistarvikut üksnes vahukoore, munavalgete, keeksi- ja magustoitude valmissegude vispeldamiseks.

Kokkupanek ja kasutamine

- Kinnitage vispel (8b) ajami (8a) külge.
- Joondage mootoriosa kinnitatud vispeldamistarvikuga ja lükake osasid kokku, kuni need oma kohale klõpsatavad.
- Pärast kasutamist eemaldage seade vooluvõrgust ja vajutage mootoriosa eraldamiseks EasyClick Plus vabastusnuppe. Seejärel tõmmake vispel ajamist välja.
- Ärge laske seadmel töötada järjest kauem kui kolm minutit.
- Enne töötlemise jätkamist laske seadmel kolm minutit jahtuda.

Nõuanded parimate tulemuste saamiseks

- Liigutage visplit päripäeva, hoides seda kerge kalde all.
- Pritsmete vältimiseks alustage aeglaselt ja kasutage visplitarvikut sügavates anumates või pottides.
- Asetage vispel kaussi ja alles seejärel lülitage seade sisse.
- Enne munavalgete vispeldamist tasub alati veenduda, et vispel ja segamismõõ on täiesti puhtad ning rasvavabad. Vispeldage korraka kuni neli munavalget.

Retseptinäide: vahukoort

400 ml jahutatud vahukoort (min 30% rasvasisaldus, 4–8 °C)

- Alustage aeglaselt kiirusest (Smartspeed lüliti kerge survestamine) ja suurendage vispeldamise käigus kiirust (avaldades Smartspeed lüliti rohkem survet).
- Suurema ja ühtlasema kohevuse saavutamiseks kasutage vispeldamisel alati jahutatud vahukoort.

Püreestamistarvik (C)

Püreestamistarvikut saab kasutada kuumtöödeldud köögiviljade ja puuviljade, nagu näiteks kartulite, bataadi, tomatite, ploomide ja õunte püreestamiseks.

Enne kasutamist

- Ärge püreestage kõva ega toorest toitu, kuna see võib üksust kahjustada.
- Koorige ja eemaldage kõik kivid ja kõvad osad; kuumtöödelge ning nõrutage ja seejärel püreestage puuvili/köögivili.

Kokkupanek ja kasutamine

- Paigaldage ajam (9a) püreestamisotsaku (9b) külge, keerates üksust päripäeva, kuni see oma kohale klõpsatab.
- Pöörake püreestamistarvik tagurpidi ja kinnitage laba (9c) kesksüsteemi külge ning keerake seda kohale paigutamiseks vastupäeva. (Kui ajamit ei kinnitata korralikult, siis ei kinnitu ka laba kindlalt oma kohale.)
- Joondage kokkupandud püreestamistarvik mootoriosaga ja klõpsake kaks osa omavahel kokku. Ühendage seade vooluvõrku.
- Asetage püreestamistarvik koostisainete sekka ja lülitage seade tööle.
- Liigutage püreestamistarvikut rahulikult üles ja alla, liigutades seda koostisainete seas ringi, kuni olete saavutanud soovitud tekstuuri.
- Vabastage Smartspeed lüliti ja veenduge enne püreestamistarvikut toidust eemaldamist, et pöörlemine on täielikult peatunud.
- Pärast kasutamist eemaldage seade vooluvõrgust. Laba (9c) eemaldamiseks keerake seda päripäeva.
- Püreestamistarviku mootoriosast eraldamiseks vajutage EasyClick Plus vabastusnuppe. Eraldage ajam püreestamisotsaku küljest, pöörates seda vastupäeva.

Ettevaatus!

- Ärge kunagi kasutage püreestamistarvikut otsese kuumasallika kohal asuvas potis.
- Eemaldage pott alati enne tulelt ja laske sel veidi jahtuda.
- Asetage pott või kauss stabiilsele tasapinnale ning hoidke sellest vaba käega kinni.
- Ärge koputage püreestamistarvikut kasutamise ajal ega pärast seda küpsetusnõu küljele. Kasutage üleliigse toidu eemaldamiseks spaatlit.
- Parima tulemuse saamiseks veenduge, et pott

- ega kauss ei ole püreestades kunagi rohkem kui pooltäis.
- Ärge laske seadmel töötada järjest kauem kui üks minut.
- Enne töötlemise jätkamist laske seadmel neli minutit jahtuda.

Retseptinäide: kartulipuder

1 kg keedetud kartuleid

200 ml sooja piima

- Asetage kartulid kaussi ja püreestage 30 sekundit (Smartspeed lüliti ulatus 3/4).
- Lisage piim. Jätkake püreestamist veel 30 sekundit.

Peenestamistarvik (D)

Peenesti (10) sobib suurepäraselt liha, kõva juustu, sibula, maitseainete, küüslaugu, köögiviljade, leiva, küpsiste ja pähklite peenestamiseks.

Suuremate koguste ja kõvade toitude korral kasutage «mc» peenestit (10).

Veenduge «mc» peenestit kasutades, et koostisosade hulk ei ületa maksimummäära piirjoont.

Veenduge «hc» peenestit kasutades, et koostisosade hulk ei ületa maksimummäära piirjoont. «hc» peenesti maksimaalne tööaeg: suure koguse märgainete korral 1 minut, kuivade või kõvade koostisosade korral 30 sekundit.

MÄRKUS. (Tõrgete vältimiseks) tasub enne seadme uuesti kasutamist jätta tööaegade vahele vähemalt kolm minutit. Kui mootorikiirus väheneb ja/või seade hakkab tugevalt vibreerima, siis katkestage viivitamata töötlus.

Maksimumkoguste, soovituslike tööaegade ja -kiirustega saate tutvuda töötlemisjuhendis D.

Enne kasutamist

- Peenestamise lihtsustamiseks tasub lõigata toit eelnevalt väikesteks tükkideks.
- Terade kahjustamise vältimiseks eemaldage liha küljest kõik luud, kõõlused ja kõhred.
- Veenduge, et peenestimõu põhjale on kinnitatud libisemisvastane kummirõngas (10e).

Kokkupanek ja kasutamine

- Eemaldage ettevaatlikult teradelt plastkate.
- Terad (10b/10c) on väga teravad! Hoidke tarvikut alati ülemisestplastosast ning käsitsege seda ettevaatlikkusega.
- Asetage tera peenestimõu keskthviti külge (10d). Vajutage see alla ning keerake, kuni see lukustub oma kohale.
- Täitke peenesti toiduga ja asetage kaas peale (10a).
- Jää purustamiseks kasutage spetsiaalselt jää purustamiseks mõeldud tera (10c).

- Hea tulemuse kindlustamiseks asetage «mc» peenestisse kuni viis jääkuubikut ja peenestage 10–15 sekundit.
- Joondage peenesti mootoriosaga (4) ja klõpsake need kokku.
- Lülitage seade peenestamiseks tööle. Töötluse ajal hoidke ühe käega mootoriosaga ja teise käega peenestimõud.
- Kõvemaid toite (nt parmesan) tasub alati peenestada täiskiirusel.
- Pärast peenestamist eemaldage seade vooluvõrgust ja vajutage mootoriosa eraldamiseks EasyClick Plus vabastusnuppe (5).
- Tõstke kaas üles. Võtke tera ettevaatlikult välja ning seejärel valage sisu kausist välja. Tera eemaldamiseks pöörake seda kergelt ning tõmmake see lahti

Ettevaatust!

- Ärge kasutage peenestamistarvikut äärmiselt kõvade toitude, nagu näiteks koorega pähklite, jääkuubikute, kohviubade, teravilja ega kõvade maitseainete nagu muskaatpähklite töötlemiseks. Selliste toiduainete töötlemine võib terasid kahjustada.
- Jääkuubikute purustamiseks võib kasutada vaid spetsiaalsete jää purustamiseks mõeldud teradega (10c) varustatud «mc» peenestamistarvikut (10).
- Kui kasutate seadet kuumade toidu püreestamiseks, siis veenduge, et vedelik ei kee. Põletuste vältimiseks laske kuumal toidul esmalt veidi jahtuda.
- Ärge kunagi asetage peenestamismõusid mikrolaineahju.

«hc» retseptinäide: mesised kuivatatud ploomid (pannkoogitäidiseks või katteks)

50 g kuivatatud ploome

75 g kreemjat mett

70 ml vett (vanillimaitseline)

- Asetage kuivatatud ploomid ja kreemjas mesi «hc» peenestimõusse.
- Hoidke külmkapis kuni 24 tundi 3 °C juures.
- Lisage 70 ml vett (vanillimaitseline).
- Peenestage täiskiirusel 1,5 sekundi jooksul (vajutage Smartspeed lüliti täiesti alla).

Kasutage peenestamistarvikut «hc» (Brauni teeninduskeskuses pakutav valikuline tarvik; kuid mitte igas riigis).

Köögikombaini tarvik XL koos kuubikulõikuriga

Kuubikulõikuriga köögikombaini tarvikut (11) saab kasutada:

- tükeldamiseks, pannkoogitaina segamiseks;
- taina sõtkumiseks ja maksimaalselt 500 g jahu sisaldava koogitaina valmistamiseks, (koogitainast saab valmistada vaid mudelitega, millega on kaasas tainavalmistamistarvik (11k);

- viilutamiseks, riivimiseks, julienne-lõikude valmistamiseks ja friikartulite valmistamiseks;
- kuubikuteks tükeldamiseks.

Peenestamine (E)

Tera (11i) abil saate peenestada liha, kõva juustu, sibulaid, maitseaineid, küüslauku, köögivilju, leiba, küpsiseid ja pähkleid.

Maksimumkoguste, soovituslike tööaegade ja -kiirustega saate tutvuda töötlemisjuhendis E.

Enne kasutamist

- Peenestamise lihtsustamiseks tasub lõigata toit eelnevalt väikesteks tükkideks.
- Terade kahjustamise vältimiseks eemaldage liha küljest kõik luud, krõmpsitud, kõõlused ja kõhred.
- Eemaldage maitseainetelt varred ning koorige pähklid.
- Veenduge, et köögikombaini põhjale on kinnitatud libisemivastane kummirõngas (11h)

Kokkupanek ja kasutamine

- Tera (11i) on väga terav! Hoidke tarvikut alati ülemisestplastosast ning käsitsege seda ettevaatlikkusega.
- Asetage tera nõu kesktihvti külge (11g). Vajutage see alla ning keerake, kuni see lukustub oma kohale.
- Täitke nõu toiduga. Sisestage pritsmekaitse (11f).
- Seejärel asetage kaas (11a) peale, kuni see lukustub klõpsatusega oma kohale.
- Paigaldage mootoriosa (4) kinnitisse (11b), kuni see lukustub.
- Ühendage seade vooluvõrku ja sisestage tõukur (11c) etteandetorusse (11d).
- Köögikombaini kasutamiseks lülitage seade tööle. Töötamise ajal hoidke ühe käega mootoriosa ja teise käega köögikombaini nõu käepidemest.
- Pärast peenestamist eemaldage seade vooluvõrgust ja vajutage mootoriosa eraldamiseks EasyClick Plus vabastusnuppe (5).
- Kaane eemaldamiseks vajutage kaanesulgur alla (11e). Seejärel võtke kaas pritsmekaitse küljest lahti.
- Võtke tera ettevaatlikult välja ning seejärel valage sisu nõust välja. Tera eemaldamiseks ja lahti lukustamiseks

Ettevaatust!

- Ärge kasutage peenestamistarvikut äärmiselt kõvade toitude, nagu näiteks koorega pähklite, jääkuubikute, kohviubade, teravilja ega kõvade maitseainete nagu muskaatpähklite töötlemiseks. Selliste toiduainete töötlemine võib terasid kahjustada.
- Ärge kunagi asetage köögikombaini nõud mikrolaineahju.

Te võite kasutada tera (11i) ka kuni 500 g jahu sisaldava pannkoogitaina kokku segamiseks.

Retseptinäide: pannkoogitainas r

750 ml piima

500 g jahu

4 muna

- Valage piim nõusse, seejärel lisage jahu ning lõpuks munad.
- Mikserdage tainast täiskirrusel, kuni see on ühtlaselt segunenud.

Tera ei tohi kasutada paksemate tainaste valmistamiseks. Paksemate tainaste valmistamiseks kasutage tainavalmistamisarvikut või sõtkumiskonksu (11k/11l).

Tainavalmistamistarvik ja sõtkumiskonks (E)

Joonis E kehtib (mudelitest sõltuvalt) ka tainavalmistamistarviku (11k) ja sõtkumiskonksu (11l) kasutamisele.

Tainavalmistamistarvik sobib suurepäraselt mitmesuguste tainaste, nagu näiteks pärmitainas või lehttainas, ning keeksisegude sõtkumiseks ja segamiseks.

Sõtkumiskonks sobib hästi erinevate tainatüüpide, nagu näiteks pärmitaina või lehttaina sõtkumiseks. Maksimumkoguste, soovituslike tööaegade ja -kiirustega saate tutvuda sõtkumist käsitlevas töötlemisjuhendis E.

Kokkupanek ja kasutamine

- Asetage tainavalmistamistarvik/sõtkumiskonks nõu kesktihvti külge (11g). Vajutage see alla ning keerake, kuni see lukustub oma kohale.
- Kallake kaussi jahu (max 500 g) ning seejärel lisage muud koostisosad, v.a vedelikud.
- Lülitage seade maksimumkiirusel tööle.
- Lisage mootori töötamise ajal etteandetoru kaudu vedelikud.
- MÄRKUS. Maksimaalne sõtkumisaeg: 1 minut – seejärel laske mootoril 10 minutit jahtuda.

Retseptinäide: pitsatainas

500 g jahu

1 tl soola

1 tl kuivpärm

10 spl oliiviõli

300 ml vett (leige)

- Pange kõik koostisosad peale vee nõusse ja alustage sõtkumisega.
- Lisage mootori töötamise ajal etteandetoru kaudu vesi.

Retseptinäide: magus küpsetis

500 g jahu

340 g soolava võid (külma/kõva, väikesed tükid) 160 g suhkrut

2 vanillsuhkrut

2 väikest muna

2 näpuotsatäit soola

- Pange või ja suhkur nõusse ja alustage sõtkumisega. Parima tulemuse saate külma võid kasutades.
- Lisage jahu ja ülejäänud koostisosad.

- Ülesõtkumise korral muutub tainas liiga pehmeks. Lõpetage sõtkumine kohe, kui tainas moodustab palli.
- Enne jätkamist laske tainal külmkapis pool tundi jaheneda.

Retseptinäide FPXL: koogitainas

500 g jahu

200 g suhkrut

200 g soolata võid (külm/kõva, väikesed tükid)

3 muna

1 vanillsuhkur

1 küpsetuspulber

200 ml piima

- Lisage nõusse jahu ja kõik muud koostisosad peale piima ning alustage sõtkumisega.
- Töötamise ajal lisage aegamisi piim, kuni on moodustunud ühtne mass.

Retseptinäide kuubikulõikur: magus tainas

500 g jahu

80 g suhkrut

80 g soolamata võid 1 muna

7 g pärimi

375 ml piima

- Lisage nõusse jahu ja kõik muud koostisosad peale piima ning alustage sõtkumisega.
- Lisage töötamise ajal aegamisi piim ning laske seadmel rahulikult tainamassi sõtkuda, kuni see moodustab palli ega jää enam nõu servade külge kinni.
- Laske tainal soojas kohas kaks tundi kerkida

Viilutamine / riivimine / julienne-lõikus / friikartulid (F)

Toorete puuviljade ja köögiviljade peenikesteks, õhukesteks viiludeks lõikamiseks kasutage peene ja jämeda lõikamise tarvikuid (i); lõigata saab nt kurki, sibulat, seeni, õunu, porgandeid, rediseid, suvikõrvitsaid ja kapsast.

Näiteks õunte, porgandite, kartulite, punapeedi, kapsa, kõva juustu (nagu parmesan) lõikamiseks kasutage peene ja jämeda lõikamise tarvikuid (ii).

Puuviljade ja köögiviljade julienne-lõikuseks kasutage julienne-tarvikut (iii).

Friikartulite valmistamiseks kasutage friikartulite lõikamise ketast (11q).

Soovituslike kiirustega saate tutvuda töötlemisjuhendis F

Kokkupanek ja kasutamine

- Kettatelje (11r) kinnitamiseks hoidke kinni tarvikupideme (11p) või friikartulite lõikamise ketta (11q) aukudest ja keerake kettatelje vasakule, kuni see lukustub.
- Viilutamiseks ja riivimiseks sisestage tarvikupide (11p) ja lukustage see oma kohale. Veenduge, et tarvik on kindlalt tarvikupidemesse kinnitatud

ega ole keskmest väljas. Asetage kokkupandud tarvikupide või friikartulite lõikamise ketas nõu kesktihvti külge ning pöörake, kuni see lukustub oma kohale.

- Sisestage nõusse pritsmekaitse (11f) ning asetage kaas (11a) peale, veendudes, et see lukustub klõpsatusega oma kohale.
- Paigaldage mootoriosa kinnitisse, kuni see lukustub.
- Ühendage seade vooluvõrku ja sisestage töödeldav toit etteandetoru kaudu.
- Friikartulite lõikamisel parima tulemuse saamiseks asetage 3–4 kartulit (sõltuvalt suurusest) enne seadme sisse lülitamist kaane etteandetorusse.
- Käivitamiseks lülitage seade tööle. Ärge kunagi pange käsi etteandetorusse, kui seade on sisse lülitatud. Kasutage toidu etteandmiseks alati tõukurit.
- Pärast kasutamist eemaldage seade vooluvõrgust ja vajutage mootoriosa eraldamiseks EasyClick Plus vabastusnuppe.
- Kaane eemaldamiseks vajutage kaanesulgur alla (11e). Seejärel võtke kaas pritsmekaitse küljest lahti.
- Võtke tarvikupide või friikartulite lõikamise ketas enne sisu nõust välja kallamist ettevaatlikult välja. Tarvikupideme või friikartulite lõikamise ketta eemaldamiseks pöörake seda veidi ning võtke see seejärel välja, pannes näpud läbi pideme või ketta aukude.
- Tarviku eemaldamiseks lükake seda tarvikupideme alumisel küljel tuledivast otsast ülespoole.
- Maksimaalne töötlemiskogus vastab suunises viis korda täidetud nõude joonisele.
- Enne töötlemise jätkamist laske seadmel 30 minutit jahtuda.

Kuubikuteks tükeldamine (G)

Kasutage kuubikulõikurit toorete ja kuumtöödeldud köögiviljade ja puuviljade kuubikuteks lõikamiseks, nt salatite, suppide ja magustoitade jaoks.

Soovituslike kiirustega saate tutvuda töötlemisjuhendis G.

Enne kasutamise

- Eemaldage puuviljadelt seemned ja kivid. Terade kahjustamise vältimiseks ei ole lubatud tükeldada külmutatud toitu.
- Veenduge, et köögikombaini põhjale on kinnitatud libisemisvastane kummirõngas (11h).

Kokkupanek ja kasutamine

- Enne esmakordset kasutamist eemaldage kuubikulõikuri lõiketera (11m) teravalt otsalt ettevaatlikult paberkaitse ning kõrvaldage see.
- Asetage kuubikulõikuri tera kuubikulõikuri aluse (11n) kesktihvti külge ning keerake seda, kuni see lukustub oma kohale.
- Joondage pritsmekaitse ja kokkupandud

kuubikulõikuri osa kummalgi tarvikul vastavate märgistega ning keerake seda vastupäeva, kuni osad on kindlalt ühendatud.

- Asetage kokkupandud kuubikulõikur nõusse ja pange kaas peale, kuni see klõpsatab oma kohale.
- Paigaldage mootoriosa kinnitisse, kuni see lukustub.
- Ühendage seade vooluvõrku ja sisestage töödeldav toit etteandetoru kaudu.
- Käivitamiseks lülitage seade tööle. Ärge kunagi pange käsi etteandetorusse, kui seade on sisse lülitatud. Kasutage toidu etteandmiseks alati tõukurit.
- Pärast kasutamist eemaldage seade vooluvõrgust ja vajutage mootoriosa eraldamiseks EasyClick Plus vabastusnuppe.
- Kaane eemaldamiseks vajutage kaanesulgur alla (11e). Seejärel võtke kaas pritsmekaitse küljest lahti.
- Kuubikulõikuri lahtivõtmiseks keerake pritsmekaitset päripäeva, kuni lukk avaneb.
- Eemaldage kuubikulõikuri tera seda ettevaatlikult pöörates ning üles tõstes.
- Pöörake kuubikulõikuri alus tagurpidi ning kasutage puhastustõukurit (11o), et eemaldada võimalikud jäägid.

Nõuanded parimate tulemuste saamiseks

- Kuumtöödeldud toit peab enne kuubikuteks tükeldamist jahtuma, kuna sel juhul on tulemus kõvem ja parem.
- Poolkõvasid juuste nagu näiteks Emmentali juustu võib töödelda; väga pehmeid või väga kõvasid juuste nagu Gouda juustu, mozzarella't või parmesani ei saa töödelda.
- Kui töötlete ühe ettevalmistuse käigus erinevaid toiduaineid, siis alustage alati kõige pehmemast ning lõpetage kõige kõvemaga. Nii saate töödelda kõiki toite ega pea vahepeal resti puhastama.
- Kuubikulõikur ei sobi toore liha töötlemiseks.
- Kõõgiviljad (eriti kartulid ja kõva koorega kõõgiviljad nagu kabatšokk) tuleb enne töötlemist ära koorida. Vastasel juhul võib koor lõikeresti külge kinni jääda ning puhastamine on keerulisem.

Ettevaatust!

- Terad on väga teravad. Käsitsege osasid vaid plastosadest hoides.
- Ärge kasutage köögikombaini tarvikut äärmiselt kõvade toitude, nagu näiteks koorega pähklite, jääkuubikute, kohviubade, teravilja ega kõvade maitseainete nagu muskaatpähklite töötlemiseks. Selliste toiduainete töötlemine võib terasid kahjustada.
- Tühjendage nõu enne, kui see saab täiesti täis.
- Pärast rasvaste toitude töötlemist võib kuubikulõikur muutuda libedaks. Olge eemaldamisel eriti ettevaatlik.
- Puhastustõukurit saab kasutada ainult

kuubikulõikuri alumise külje kaudu. Ülemise külje kaudu kasutades võivad puhastustõukuri hõõrdumisel kooruda plastosad.

- Ärge kunagi asetage köögikombaini nõud mikrolaineahju.
- Maksimaalne töötlemiskogus vastab suunises viis korda täidetud nõude joonisele.
- Enne töötlemise jätkamist laske seadmel 30 minutit jahtuda.

Retseptinäide: Olivieri salat

6 keedetud ja jahutatud kartulit

150 g küpsetatud vorsti

6 kõvaks keedetud muna

2 keedetud porgandit

4 hapukurki

1 purk herneid

400 g majoneesi

200 g hapukoort

Peterselli ja tilli

Maitse järgi soola ja pipart

- Tükeldage munad ja küpsetatud vorstikesed, porgand, hapukurgid ja kartulid täiskiirusel.
- Segage kõik kuubikuteks tükeldatud koostisosad salatikausis koos hernestega.
- Maitsestage oma soovi järgi soola, pipra, peterselli ja tilliga ning lisage kastmeks majoneesi ja hapukoort.

Hooldus ja puhastamine (H)

- Enne esmakasutust ning pärast iga kasutust puhastage käsimekserit ja vastavaid tarvikuid alati põhjalikult vee ja pesuvahendiga.
- Enne puhastamist eemaldage käsimekser vooluvõrgust.
- Ärge kastke mootoriosa (4) ega ajameid (8a, 9a, 11a) vette ega muusse vedelikku. Puhastage neid ainult niiske lapiga.
- Kaant (10a) võib loputada jooksva vee all. Ärge kastke vette ega asetage nõudepesumasinasse.
- Puhastamise tõhustamiseks saab hoiustamisaluse lahti võtta.
- Kõiki muid osi saab pesta nõudepesumasinas. Ärge kasutage abrasiivseid pesuvahendeid, mis võivad pinda kriimustada.
- Eriti põhjalikuks puhastamiseks võite eemaldada nõude põhjalt libisemisvastased kummirõngad.
- Kõrge pigmentisaldusega toiduainete (nt porgand, kurkum) töötlemisel võib tarvikute värv muutuda. Määrige nimetatud osasid enne puhastamist taimeõliga.

Garantii ja teenindus

Täpsema teabe saamiseks lugege eraldiseisvat garantiid ja hooldust käsitlevat teabelehte või külastage veebisaiti www.braunhousehold.com.

Nii disainispetsifikatsioon kui käesolev kasutusjuhend võivad ette teatamata muutuda.

Palun ärge kõrvaldage toodet pärast kasutusea lõppu koos olmejäätmetega. Kõrvaldage toode teie riigis ettenähtud sobilikku kogumispunkti.



Toiduga kokkupuutuvad materjalid ja tarvikud on kooskõlas EMÜ määrusega 1935/2004.



Tõrkeotsingu juhend

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Käsikser ei tööta	Puudub vool	Veenduge, et seade on ühendatud vooluvõrku. Kontrollige majapidamise elektrikaitse-/automaatkaitseülilit. Kui probleem ei ole ülaltoodud, siis võtke ühendust Brauni klienditeenindusega.
Ohutusnupu tuli on püsivalt punane ja kõik imode'i režiimivalija tuled vilguvad	Seade on ülekuumenenud	Laske seadmel tund aega jahtuda. Seade on uuesti kasutamiseks valmis, kui imode'i režiimivalija tuli lõpetab vilkumise ja ohutusnupu tuli vilgatab.
Kaas (ajamiga) ei sulgu täielikult	Toit on jäänud FPXL nõu ja kaane (ajamiga) vahele	Avage kaas (ajamiga) ja eemaldage toidujäägid
	Tarvik ei ole täielikult FPXL nõusse sisestatud	Pöörake tarvikut käsitsi, surudes seda samal ajal kergelt alla, kuni see lukustub oma kohale
	Ainult kuubikulõikur: kuubikulõikur ei ole pritsmekaitsmega ühendatud või on valesti ühendatud	Kinnitage kuubikulõikur pritsmekaitsme külge enne, kui asetate kaane (ajamiga) FP nõusse (joendamiseks järgige sümboleid)
	Ainult kuubikulõikur: kuubikulõikuri lõikeresti blokeerivad toidujäägid	Avage kuubikulõikur ja eemaldage lõikeresti küljest toit
	Ei ole õigesti ühendatud	Ühendage õigesti
Kaane (ajamiga) vahel on vesi	Kaas (ajamiga) kasteti kogemata vette või pandi nõudepesumasinasse	Eemaldage mootoriosa kinnitusest kummikork. Laske vesi välja. Asetage kork tagasi. Ettevaatust! Vesi kaane (ajamiga) vahel kahjustab seadet. Seega ei tohi kirjeldatud meetodit kasutada tahtlikult kaane (ajamiga) nõudepesumasinas puhastamiseks
Vesi tarvikus (tainavalmistamistarvik, sõtkumiskonks, tera või kettatelg)	Mõjutatud tarviku lekkimine	Võtke tarviku asendamiseks ühendust Brauni teeninduskeskusega

