

BRAUN

MultiQuick 9



Type HB901AI

Register your product
www.braunhousehold.com/register

Hand blender

English

11

عربي

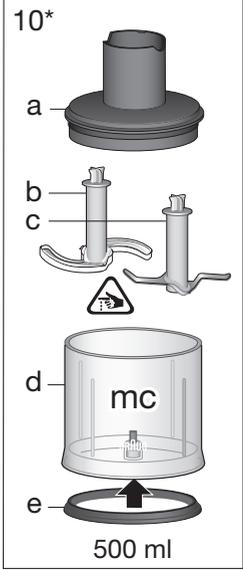
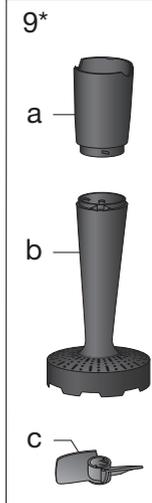
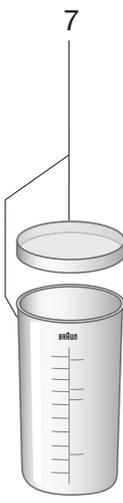
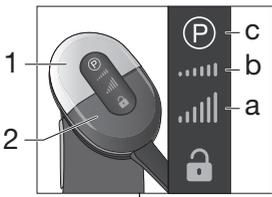
25

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

5722112386/04.21

MQ 9175XL-9187XLI-9195XLI GB_AUNZ_GCC
UK/AR

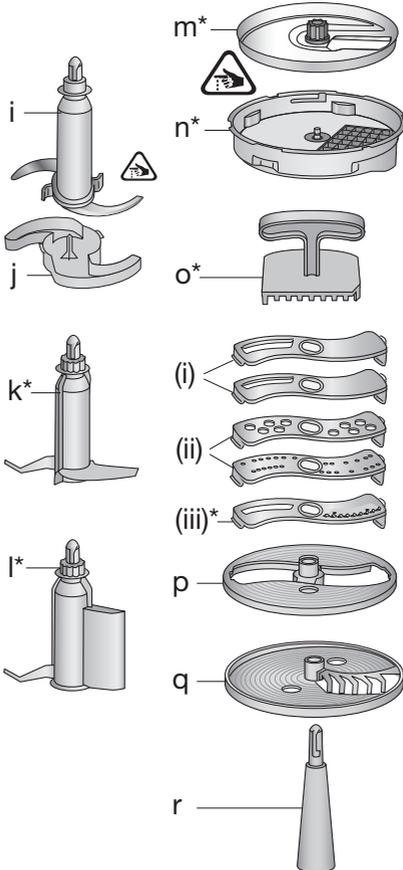
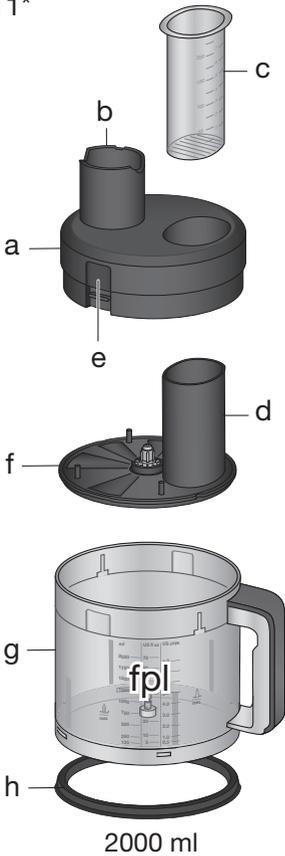




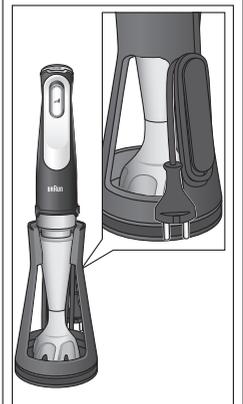
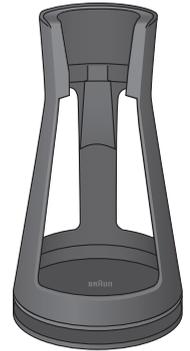
220-240V~ 50/60 Hz 1000-1200W

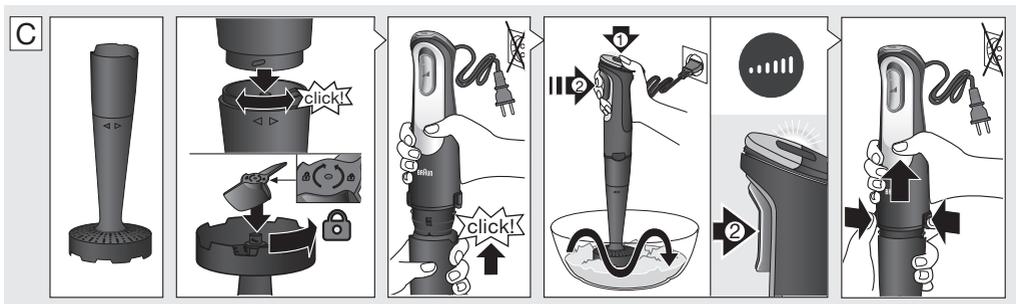
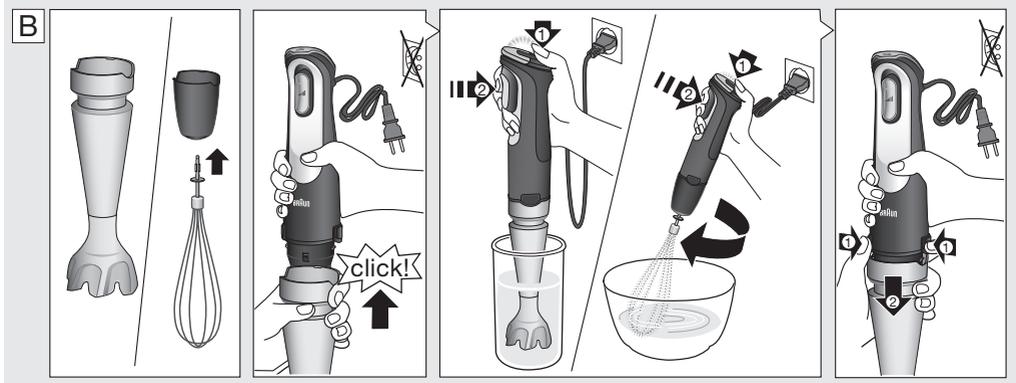
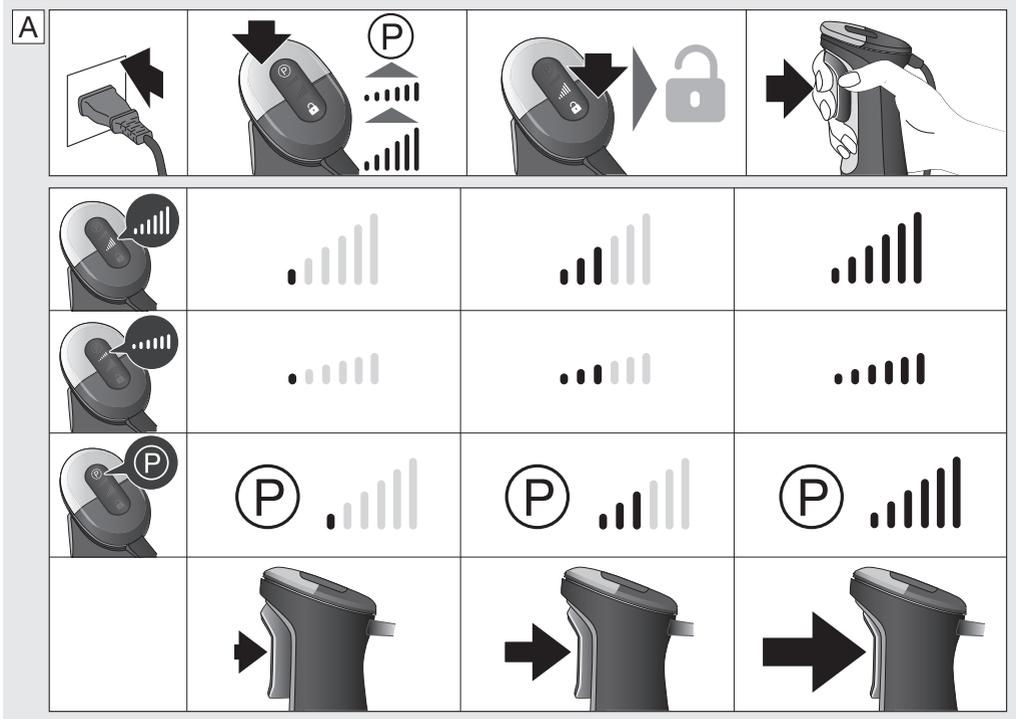
* certain models only

11*

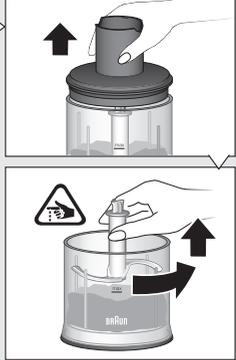
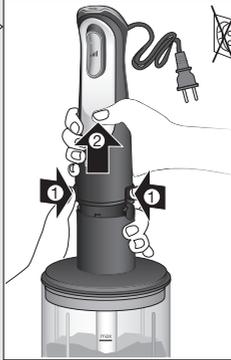
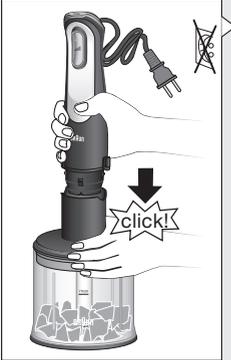
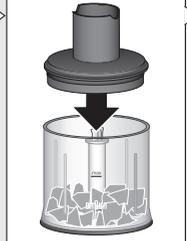
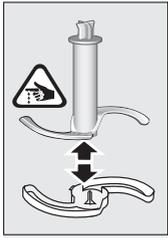


12*



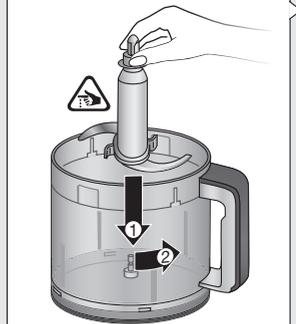
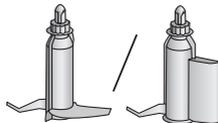


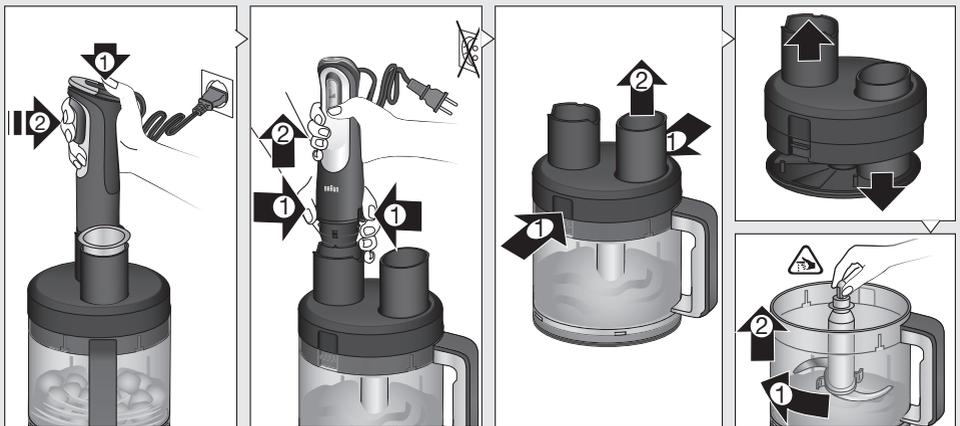
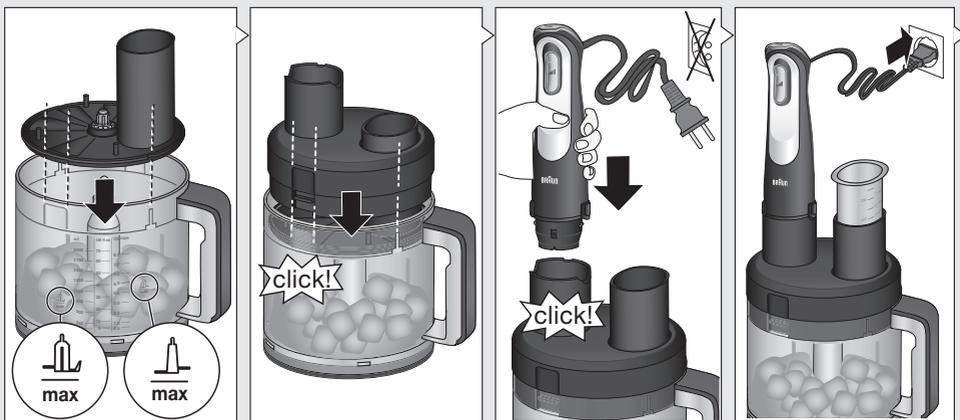
D

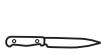


		Parmesan						
max.	300 g	200 g	30 g	200 g	20	200 g	250 g	350 g
imode								
⌚ sec.	10	15	15x	5	10	10	5	20

E





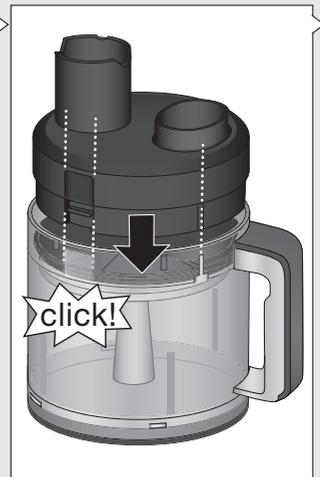
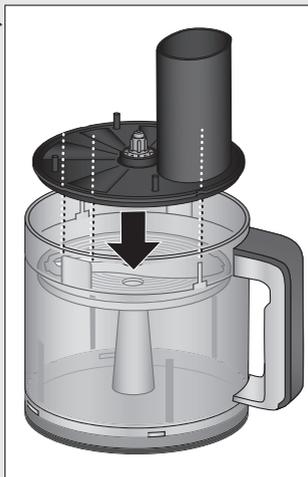
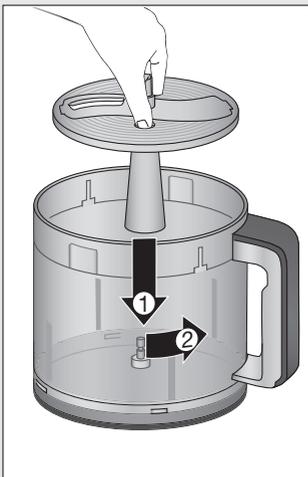
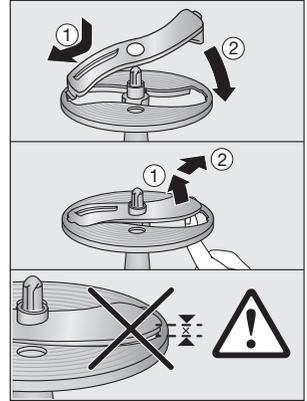
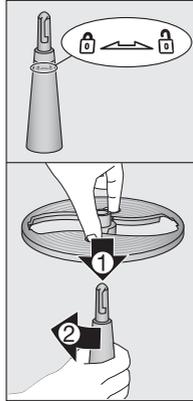
									
		Parmesan 							
									
max.	700 g	500 g	40 g	4 	500 g	600 g	400 g	600 g	600 g
imode									
 sec.	15-30	20-60	15	60	10-15	30-60	40	10-15	15

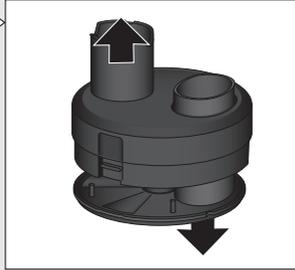
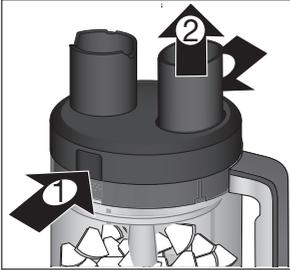
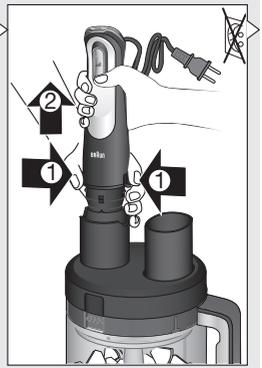
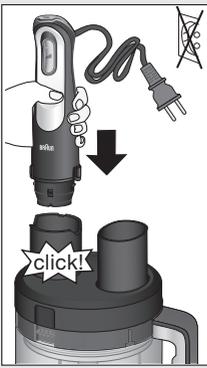
max.	500 g	500 g	300 g	500 g	500 g	300 g	500 g
imode							
sec.	60				60		

F



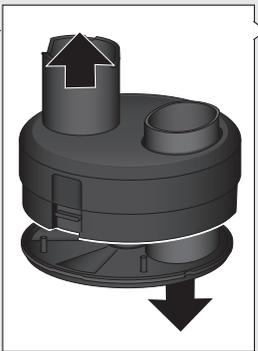
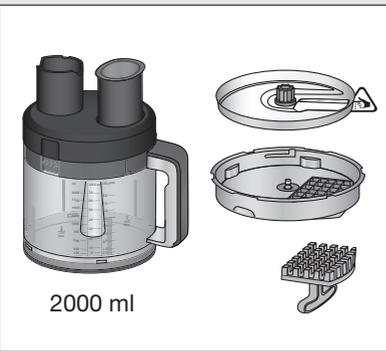
2000 ml

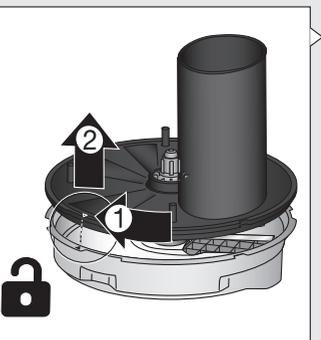
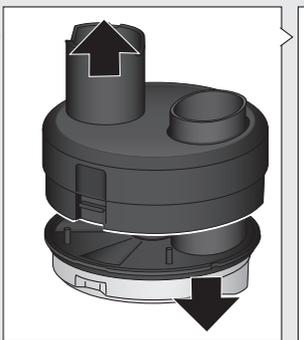
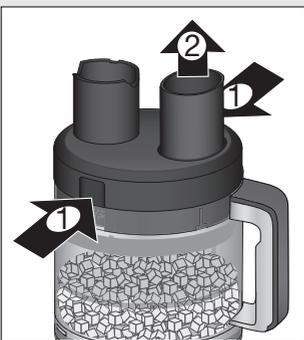
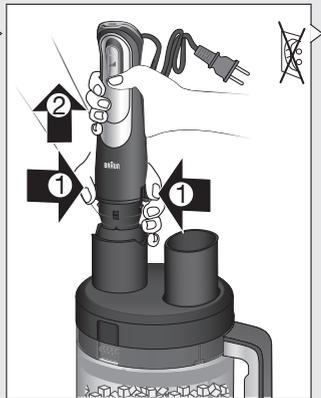
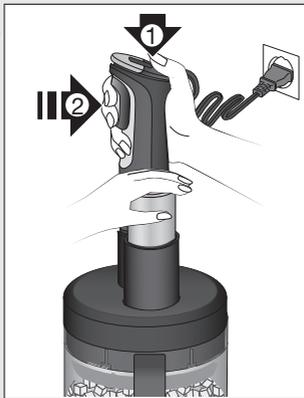
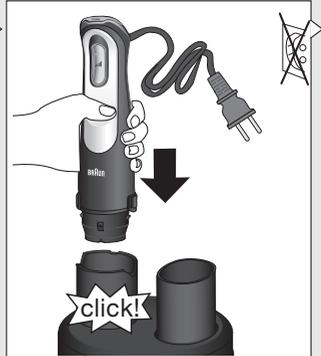
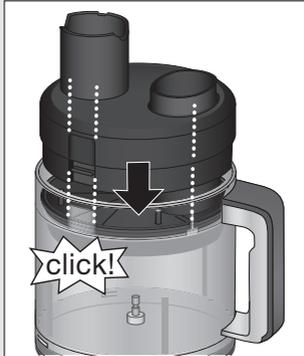
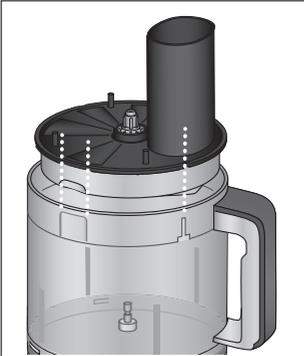
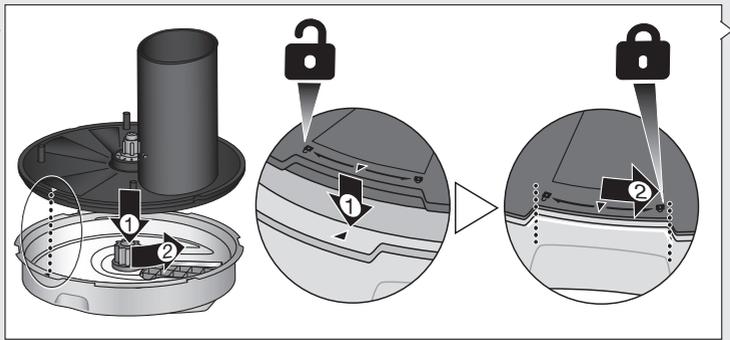
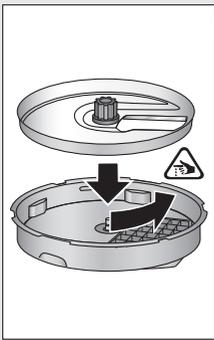




		Parmesan 							
imode									

G





English

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

Before use

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

Caution

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

processing normal household quantities.

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

Parts and Accessories

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

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

How to Use the Appliance

Smartspeed Switch for Variable Speeds

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

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

Operating your Hand Blender

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

Switching On (A)

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

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

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

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

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

ActiveBlade Shaft (B)

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

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

For best results, use the highest speed.

Assembly and Operation

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

Caution

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

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

Recipe Example: Mayonnaise

250 g oil (e.g. sunflower oil)

1 egg and 1 extra egg yolk

1–2 tbsp. Vinegar

Salt and pepper to taste

- Place all ingredients (at room temperature) into the beaker in the order as above.
- Place the ActiveBlade shaft at the bottom of the beaker. Blend at maximum speed until the oil starts emulsifying.
- With 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).
- To achieve good results fill up to 5 ice cubes in «mc» chopper and chop 10-15 seconds.
- Align the chopper with the motor part (4) and click together.
- To operate the chopper, switch on the appliance. During processing, hold the motor part with one hand and the chopper bowl with the other.
- Always chop harder foods (e.g. parmesan cheese) at full speed.
- When chopping is complete, unplug and press the EasyClick Plus release buttons (5) to detach the motor part.
- Lift the lid up. Carefully take out the blade before pouring out the contents of the bowl. To remove the blade, slightly turn it then pull it off.

Caution

- Do not use the chopper accessory to process extremely hard foods, such as unshelled nuts, ice cubes, coffee beans, grains, or hard spices

e.g. nutmeg. Processing these foods could damage the blades.

- Only the «mc» chopper accessory (10) with the special ice blade (10c) is allowed to crush ice cubes.
- If using the appliance to puree hot food ensure the liquid is not boiling. Allow hot food to cool slightly to avoid risk of scalding.
- Never place the chopper bowls in the microwave oven.

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

50 g prunes

75 g creamy honey

70 ml water (vanilla-flavour)

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

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

Food Processor Accessory XL with Dicer

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

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

Chopping (E)

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

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

Before Use

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

Assembly and Operation

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

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

Caution

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

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

Recipe Example: Pancake Batter

750 ml milk

500 g plain flour

4 eggs

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

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

Dough Tool and Kneading Hook (E)

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

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

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

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

Assembly and Operation

- Place the dough tool / kneading hook on the center pin of the bowl (11g). Press it down and give it a turn so that it locks into place.
- Fill the bowl with flour (max. 500 g), then add the other ingredients except the liquids.
- Turn the appliance on at maximum speed.
- Add liquids through the feed tube while the motor is running.

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

Recipe Example: Pizza dough

500 g plain flour

1 tsp. salt

1 tsp. dried yeast

10 tbsps. olive oil

300 ml water (lukewarm)

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

Recipe Example: Sweet Pastry

500 g plain flour

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

160 g sugar

2 vanilla sugar

2 small egg

2 pinch salt

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

Recipe Example FPXL: Cake Batter

500 g plain flour

200 g sugar

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

3 eggs

1 vanilla sugar

1 baking powder

200 ml milk

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

Recipe Example Dicer: Sweet dough

500 g plain flour

80 g sugar

80 g unsalted butter

1 egg

7 g yeast

375 ml milk

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

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

Slicing / Shredding / Julienne / French Fry (F)

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

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

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

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

Refer to the Processing Guide F for recommended speeds.

Assembly and Operation

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

Dicing (G)

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

Refer to the Processing Guide G for recommended speeds.

Before Use

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

Assembly and Operation

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

Tips for Best Results

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

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

Caution

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

Recipe Example: Salad «Olivier»

6 boiled, cooled potatoes

150 g cooked sausage

6 hard boiled eggs

2 boiled carrots

4 gherkins

1 can of peas

400 g mayonnaise

200 g sour cream

Parsley and dill herbs

Salt and pepper to taste

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

Care and Cleaning (H)

- Always clean the hand blender and the suitable accessories thoroughly for first use and after every use with water and detergent.
- Unplug hand blender before cleaning.
- Do not immerse the motor part (4) or gearboxes (8a, 9a, 11a) in water or any other liquid. Clean with a damp cloth only.
- The lid (10a) can be rinsed under running water. Do not immerse in water, nor place in a dishwasher.
- For better cleaning it is possible to disassemble the Stand for storing.

- All other parts can be cleaned in a dishwasher. Do not use abrasive cleaners that could scratch the surface.
- You may remove the anti-slip rubber rings from the bottom of the bowls for an extra thorough clean.
- When processing foods with high pigment content (e.g. carrots, or curcuma), the accessories may become discolored. Wipe these parts with vegetable oil before cleaning them.

Warranty and Service

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

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

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



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



For UK Only

Guarantee Information

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

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

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

For service in the Republic of Ireland please call: 012475471

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

- We are promptly informed of the defect.
- The product is used and maintained in accordance with the User Instructions.
- The appliance has not been altered in any way or subjected to misuse or repair by a person other than an authorised service agent for Braun Household.
- No rights are given under this guarantee to a person acquiring the appliance second hand or for commercial or communal use.

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

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

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

www.braunhousehold.co.uk

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

TO IMPROVE YOUR EXPERIENCE

Register now at www.braunhousehold.co.uk

By registering we may send you from time to time details on exclusive offers, promotions, recipes and inside tip.

Troubleshooting guide

Problem	Possible cause	Solution
Hand blender does not operate	No power	Check appliance is plugged in. Check the fuse /circuit breaker in your home. If none of the above contact Braun Service.
Safety button light solid red and imode selector lights are all flashing	Device is overheated	Let the device cool down one hour. It is ready for use again when the imode selector light stops flashing and the safety button light flashes.
Lid (with Gearbox) cannot be closed completely	Food is trapped between FPXL bowl and lid (with Gearbox)	Open the lid (with Gearbox) and remove food residues
	Tool is not inserted into the FPXL bowl completely	Turn the tool by hand while pressing down slightly, until it locks in place
	Dicer only: The Dicer is not connected to the Splash Guard or not connected correctly	Attach the Dicer to the Splash Guard before placing the Lid (with Gearbox) in the FP bowl (observe the symbols for correct alignment)
	Dicer only: The Dicer is blocked by food residues in the cutting grid	Open the Dicer and remove food from the grid
	Is not connected correctly	Connect correctly
Water in the Lid (with Gearbox)	Lid (with Gearbox) was 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

المشكلة	الأسباب المحتملة	الحل
الخلاط اليدوي لا يعمل.	لا توجد طاقة كهربائية	تحقق من توصيل الجهاز بالكهرباء. تحقق من المنصهر/قاطع الدائرة في منزلك. إذا لم يُجد أي شيء مما سبق نفعًا، فاتصل على خدمة Braun.
ضوء زر الأمان يضيء بلون أحمر ثابت وتومض أضواء محدد imode جميعها	لقد ارتفعت درجة حرارة الجهاز عن الحد المسموح	دع الجهاز يبرد لمدة ساعة واحدة. يكون جاهزًا للاستخدام مرة أخرى عندما يتوقف ضوء محدد imode عن الوميض ويومض ضوء زر الأمان.
لا يمكن إغلاق الغطاء (مزود بصندوق تروس) بالكامل	الطعام محصور بين وعاء FPXL والغطاء (مزود بصندوق تروس)	افتح الغطاء (مزود بصندوق تروس) وقم بإزالة بقايا الطعام
	لا يتم إدراج الأداة في وعاء FPXL بالكامل	اقلب الأداة باليد مع الضغط لأسفل قليلاً، حتى يتم قفلها في مكانها
	القطاعة فقط: القطاعة غير متصلة بلوحة الحماية من الرذاذ أو غير متصلة بشكل صحيح	قم بتوصيل القطاعة بلوحة الحماية من الرذاذ قبل وضع الغطاء (مزود بصندوق تروس) في وعاء FP (لاحظ الرموز للمحاذاة الصحيحة)
	القطاعة فقط: القطاعة مسدودة بسبب بقايا الطعام الموجودة في شبكة التقطيع	افتح القطاعة وقم بإزالة الطعام من الشبكة
	قم بتوصيلها بشكل صحيح	متصلة بشكل صحيح
الماء في واحدة من الأدوات (أداة العجين، حُطاف العجن، الشفرة أو محور القرص)	تم غمر الغطاء (مزود بصندوق تروس) في الماء أو وضعه في غسالة الصحون	أزل السدادة المطاطية بداخل قارئة جزء الموتور. قم بتصريف الماء. استبدل السدادة. تحذير: سوف يعمل الماء في الغطاء (مزود بصندوق تروس) على إتلاف الجهاز. لذلك يجب عدم استخدام هذه الطريقة الموضحة عمدًا لوضع الغطاء (مزود بصندوق تروس) في غسالة الصحون
يعرض النور الدليلي لونًا أحمر ثابتًا	تسرب بالأداة المتضررة	اتصل بمركز خدمة Braun للاستبدال

- تأكد من إرفاق الحلقة المطاطية المانعة للانزلاق (11h) أسفل وعاء جهاز تحضير الطعام.
- قبل متابعة المعالجة، دع الجهاز يبرد لمدة 30 دقيقة.

التجميع والتشغيل

- قبل الاستخدام الأول، أخرج الواقي الورقي بعناية من نصل القطع بشفرة القطاعة (11m) وتخلص منها.
- ضع شفرة القطاعة في منتصف قاعدة القطاعة (11n) وقم بلفها حتى يتم تأمينها في مكانها.
- قم بمحاذاة لوحة الحماية من الرذاذ ووحدة القطاعة المُجمّعة مع العلامات المحاذية لبعضها البعض وقم بلفها في اتجاه عقارب الساعة حتى يتم توصيل الوحدات بإحكام.
- ضع وحدة القطاعة المُجمّعة في الوعاء وضع الغطاء حتى تسمع صوت نقرة عند وضعه في مكانه.
- أدخل جزء الموتور في الوصلة حتى يتم تأمينه.
- وصل الجهاز بقابس الكهرباء وضع الطعام المطلوب تحضيره في أنبوب التغذية.
- شغل الجهاز على وضع التشغيل. لا تلمس أنبوب التغذية أثناء تشغيل الجهاز. استخدم الدافع دائماً لتلقيمة الطعام.
- وبعد الاستخدام، افضلي الطاقة واضغطي على زررار التحرير EasyClick Plus لفصل جزء الموتور.
- اضغط مزلاج الغطاء (11e) لرفع الغطاء لأعلى. ثم افصل الغطاء من لوحة الحماية من الرذاذ.
- لفك وحدة القطاعة، أدر لوحة الحماية من الرذاذ في اتجاه عقارب الساعة حتى يفتح القفل.
- قم بإزالة شفرة القطاعة بعناية عن طريق لفها ورفعها لأعلى.
- اقلب قاعدة القطاعة رأساً على عقب واستخدم دافعة التنظيف (11o) لإزالة أي بقايا.

الرعاية والتنظيف (H)

- نظّف دائماً الخلاط اليدوي والملحقات المناسبة جيداً عند الاستخدام لأول مرة وبعد كل استخدام بالماء والمنظفات.
- افضل الطاقة عن الخلاط اليدوي قبل التنظيف.
- لا تغمر جزء الموتور (4) وعلبة تروس السرعة (8a, 9a, 11a) في الماء أو أي سائل آخر نظف باستخدام قطعة قماش مبللة فقط.
- يمكن شطف الغطاء (10a) تحت الماء الجاري. لا تغمره بالماء، ولا تضعه في غسالة أطباق.
- تنظيف أفضل، يُمكن تفكيك الحامل للتخزين.
- يمكن تنظيف باقي الأجزاء في غسالة الأطباق. لا تستخدم المنظفات الكاشطة التي يمكن أن تخدش السطح.
- «يمكن إزالة الحلقات المطاطية المنزقة من أسفل الأوعية لتنظيفها بطريقة أفضل.»
- عند تحضير الأطعمة التي تحتوي على أصباغ مرتمعة (على سبيل المثال، الجزر أو الكرّم)، فقد يزول لون الأجهزة الملحقة. ادهن هذه الأجزاء بزيت خضروات قبل غسلها.

الضمان والخدمة

للحصول على معلومات تفصيلية، انظر نشرة الضمان والخدمة المنفصلة أو تفضل بزيارة www.braunhousehold.com

تخضع كل من مواصفات التصميم وتعليمات المستخدم هذه للتغيير دون إشعار مسبق.

خطوات للحصول على أفضل النتائج

- يجب أن يبرد الطعام المطهو قبل التقطيع إلى مكعبات، لأن النتائج ستكون أكثر ثباتاً وأفضل.
- يمكن تحضير الجبن متوسط الصلابة مثل إمنتال؛ ولا يمكن تحضير الجبن الناعم جداً أو شديد الصلابة مثل جبن غاودا الجديد أو الموزاريلا أو البارميزان.
- إذا كنت تقوم بتحضير الأطعمة المختلفة في الوقت نفسه، فابدأ دائماً بالأكثر نعومة واركز الأصلب للنهاية. بهذه الطريقة يمكنك تحضير جميع الأطعمة دون تنظيف الشبكة بينها.
- القطاعة غير مناسبة لتحضير اللحم النيء.
- قم بتقشير الخضروات (خاصة البطاطا والخضروات ذات القشرة الخارجية الصلبة مثل القرع) قبل التحضير. بخلاف ذلك يمكن أن تعلق القشور الخارجية في شبكة التقطيع، مما يزيد من جهود التنظيف.

تحذير

- الشفرات حادة للغاية. فقط تعامل مع الأجزاء من خلال المكونات البلاستيكية.
- لا تستخدم ملحق جهاز تحضير الطعام مع القطاعة لتحضير الأطعمة الصلبة للغاية، مثل البندق غير المقشر أو مكعبات الثلج أو حبوب القهوة أو الصوب أو الأعشاب القوية مثل جوز الطيب. قد يؤدي تحضير هذه الأطعمة إلى تلف الشفرات.
- قم بتفريغ الوعاء قبل امتلائه بالكامل.
- بعد تحضير الأطعمة الدهنية، يمكن أن تصبح شفرة القطاعة زلقة. توخ الحذر عند إزالتها.
- لا يمكن استخدام دافعة التنظيف إلا من الجانب السفلي لقاعدة القطاعة. يمكن أن يتسبب الاستخدام من الأعلى في كشط القطع البلاستيكية على دافعة التنظيف.

التجميع والتشغيل

- ضع أداة العجين / حُطَاف العجين في منتصف الوعاء (11g). اضغط عليها لأسفل وقم بلفها حتى يتم تأمينها في مكانها.
- املا الوعاء بالدقيق (بوزن 500 جرام كحدٍ أقصى) ثم أضف المكونات الأخرى باستثناء السوائل.
- شغل الجهاز على أقصى سرعة.
- أضف السوائل من خلال أنبوب التغذية أثناء تشغيل الموتور.
- ملاحظة: أقصى زمن للعجن هو: دقيقة واحدة - ثم اترك الموتور يبرد لمدة 10 دقائق.

مثال لوصفة: عجينة البستزا

500 جرام دقيق عادي

1 ملعقة ملح

1 ملعقة طعام خميرة جافة

10 ملاعق زيت زيتون

300 مللي ماء (فاتر)

- ضع جميع المكونات باستثناء الماء داخل الوعاء وابدأ العجن.
- أضف المياه من خلال أنبوب التغذية أثناء تشغيل الموتور.

مثال لوصفة: الفطائر الحلوة

500 جرام دقيق عادي

340 جرام زبدة غير مملحة (مجمدة/صلبة، قطع صغيرة)

160 جرام سكر

2 سكر فانيليا

2 بيضة صغيرة

2 قرصة ملح بأطراف الأصابع

- ضع الزبدة والسكر داخل الوعاء وابدأ العجن. للحصول على نتائج جيدة، استخدم زبدة مجمدة.
- أضف الدقيق وباقي المكونات.
- ستصبح العجينة ناعمة جدًا من خلال العجن. أوقف العجن بعد فترة قصيرة من تشكل العجينة إلى كرة.
- اترك العجين يبرد في الثلاجة لمدة نصف ساعة قبل المتابعة.

مثال لوصفة FPXL: عجينة البانكيك السائلة

500 جرام دقيق عادي

200 جرام سكر

200 جرام زبدة غير مملحة

3 بيضات

1 سكر فانيليا

1 مسحوق خبز

200 مللي حليب

- أضف الدقيق وجميع المكونات الأخرى باستثناء الحليب في الوعاء وابدأ العجن.
- أضف الحليب تدريجيًا أثناء العمل حتى تتشكل كتلة موحدة.

مثال لوصفة قطعة: عجين جلو

500 جرام دقيق عادي

80 جرام سكر

80 جرام زبدة غير مملحة

1 بيضة

7 جرام خميرة

375 مللي حليب

- أضف الدقيق وجميع المكونات الأخرى باستثناء الحليب في الوعاء وابدأ العجن.
- أضف الحليب تدريجيًا أثناء العمل حتى يتم عجن كتلة العجين ببطء حتى تشكل كرة لا تلتصق بالوعاء.
- اترك العجين يختمر في مكان دافئ لمدة ساعتين.

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

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

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

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

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

راجع دليل التحضير و F للسرعات الموصى بها.

التجميع والتشغيل

• قمم بالوصول إلى فتحات حامل المُلحَق (11p) أو قرص تقطيع البطاطا المقلية (11q) لتوصيل محور القرص (11r) ولفّه إلى اليسار، حتى يتم تأمينه.

• للحصول على شرائح وقطع صغيرة، ضع مُلحَق ما بداخل حامل المُلحَق (11p) وأطبِقه في مكانه. تأكد من إدخال المُلحَق بالكامل في حامل المُلحَق وعدم وجود إزاحة. ضع حامل المُلحَق المُجمَع أو قرص تقطيع البطاطا المقلية في منتصف الوعاء ولفّه حتى يتم تأمينه في مكانه.

• أدخل لوحة الحماية من الرذاذ (11f) في الوعاء وضع الغطاء (11a) حتى يتم تركيبه بإحكام وتسمع صوت نقرة.

• أدخل جزء الموتور في الوصلة حتى يتم تأمينه.

• وصل الجهاز بقابس الكهرباء وضع الطعام المطلوب تحضيره في أنبوب التغذية.

• للحصول على أفضل نتائج لأصابع البطاطا المقلية، ضع بطاطات 3-4 (حسب الحجم) في أنبوب التغذية للغطاء أثناء إيقاف تشغيل الموتور.

- شغل الجهاز على وضع التشغيل. لا تلمس أنبوب التغذية أثناء تشغيل الجهاز. استخدم الدافع دائمًا لتلقيمة بالطعام.
- وبعد الاستخدام، افضلي الطاقة واضغطي على أزرار التحرير EasyClick Plus لفصل جزء الموتور.
- اضغط مزلاج الغطاء (11e) لرفع الغطاء لأعلى. ثم افصل الغطاء من لوحة الحماية من الرذاذ.
- قم بإخراج حامل المُلحَق أو قرص تقطيع البطاطا المقلية بحرص قبل سكب المحتويات من الوعاء. لإزالة حامل المُلحَق أو قرص تقطيع البطاطا المقلية، لفّه قليلاً ثم أخرجه للوصول إلى الثقوب بالأصابع لإزالة أداة. ادفعه للأعلى حتى تصل إلى الطرف الناتئ أسفل جانب حامل الأداة.
- يتبع الحد الأقصى لمقدار المعالجة الشكل التوجيهي لأوعية مملوءة 5 مرات.
- قبل متابعة المعالجة، دع الجهاز يبرد لمدة 30 دقيقة.

(G) التقطيع في شكل مكعبات

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

راجع دليل التحضير و G للسرعات الموصى بها.

قبل الاستخدام

- أزل البذور والنوى من الفواكه. لا يُسمح بالأطعمة المجمدة منعًا لتلف الشفرات.

- لتشغيل المفرمة، قم بتشغيل الجهاز. أثناء التحضير، امسك جزء الموتور بيد واحدة ووعاء المفرمة باليد الأخرى.
- قم بفرم الأطعمة الصلبة دائماً بالسرعة الكاملة (مثل جبنه البارميزان).
- عند اكتمال الفرغ، افصل الطاقة واضغط على أزرار التحرير (5) EasyClick Plus لفصل جزء الموتور.
- ارفع الغطاء لأعلى. قم بإخراج الشفرة بحرص قبل سكب المحتويات من الوعاء. لإزالة الشفرة، لفها قليلاً ثم اسحبها.

تحذير

- لا تستخدم ملحق المفرمة لتحضير الأطعمة الصلبة للغاية مثل البندق غير المقشر أو مكعبات الثلج أو حبوب القهوة أو الحبوب أو الأعشاب القوية مثل جُورُ الطيب. قد يؤدي تحضير هذه الأطعمة إلى تلف الشفرات.
 - يُسمح فقط لملحق المفرمة «cm» (10) ذي شفرة الثلج الخاصة (10 c) بتكسير مكعبات الثلج.
 - إذا كنت تستخدم الجهاز لهرس طعام ساخن، فتأكد من أن السائل لا يغلي. اترك الطعام الساخن يبرد قليلاً لتجنب مخاطرة التعرض للحرق.
 - لا تضع أوعية المفرمة أبداً في فرن الميكروويف.
- «hc» مثال لوصفة: عسل الأراسية (مثل فطائر محلاة مضغوطة أو مفرودة) مفرودة) 50 جرام أراسية 75 جرام عسل صافي 70 مللي ماء (بنكهة الفانيليا)
- املاً ووعاء المفرمة «ch» بالأراسية والعسل الكريمي.
 - خزن في درجة حرارة تبلغ 3 درجات مئوية في التلاجة لمدة 24 ساعة.
 - أضف 70 مللي ماء (بنكهة الفانيليا).
 - قم بالخلط لمدة 1,5 ثواني بأقصى سرعة. (ضغطة كاملة على مفتاح السرعة الذكي).
- ق اختياري متوفر في مركز خدمة «hc» استخدام ملحق المفرمة الخاص بك؛ ولكن غير متوفر في كل الدول). Braun

ملحق جهاز تحضير الطعام XL مع قطاعة

مفرودة) مفرودة) 50 جرام أراسية 75 جرام عسل صافي 70 مللي ماء (بنكهة الفانيليا)

- املاً ووعاء المفرمة «ch» بالأراسية والعسل الكريمي.
- خزن في درجة حرارة تبلغ 3 درجات مئوية في التلاجة لمدة 24 ساعة.
- أضف 70 مللي ماء (بنكهة الفانيليا).
- قم بالخلط لمدة 1,5 ثواني بأقصى سرعة. (ضغطة كاملة على مفتاح السرعة الذكي).

ق اختياري متوفر في مركز خدمة «hc» استخدام ملحق المفرمة الخاص بك؛ ولكن غير متوفر في كل الدول). Braun

ملحق جهاز تحضير الطعام XL مع قطاعة

- يمكن استخدام ملحق جهاز تحضير الطعام مع مقطع المكعبات (11) في:
 - التقطيع والمزج وخط عجينة البانكيك السائلة؛
 - عجن العجين وإعداد عجينة البانكيك السائلة، استناداً إلى 500 جرام من الدقيق كحد أقصى (عجينة البانكيك السائلة ممكنة فقط مع الطرز التي تحتوي على أداة العجين (11k)؛
 - الشرائح والتقطيع وجوليان وأصابع البطاطا المقلية.
 - تقطيع في شكل مكعبات.

الفرم (E)

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

راجع دليل التحضير هـ لأقصى الكميات والفترات الزمنية الموصى بها والسرعات.

قبل الاستخدام

- قم بتقطيع الطعام مسبقاً إلى قطع صغيرة لتقطيع أسهل.
- أزل أية عظام وأنسجة وغضاريف من اللحم لتساعد في حماية الشفرات من التلف.
- أزل السيقان من الأعشاب والقشور والنوى.

- تأكد من إرفاق الحلقة المطاطية المانعة للانزلاق (11h) أسفل وعاء جهاز تحضير الطعام.

التجميع والتشغيل

- أزل غطاء شفرة التقطيع (11j) بحرص من الشفرة.
- تُعتبر الشفرة (11i) حادة للغاية! لا تمسك الشفرة إلا من الجزء البلاستيكي العلوي واستخدمه بحرص.
- املاً الوعاء بالطعام. قم بإدراج لوحة الحماية من الرذاذ (11g). لإغلاق الغطاء، لفه في اتجاه عقارب الساعة حتى يدخل المزلاج وتسمع صوت نقرة.
- املاً الوعاء بالطعام. قم بإدراج لوحة الحماية من الرذاذ (11f).
- ومن ثم ضع الغطاء (11a) حتى يتم تركيبه بإحكام وتسمع صوت نقرة. أدخل جزء الموتور (4) في الوصلة (11b) حتى تُغلق.
- وصل الجهاز وأدخل الدافع (11c) في أنبوب التغذية (11d).
- لتشغيل جهاز تحضير الطعام، قم بتشغيل الجهاز. أثناء التحضير، امسك جزء الموتور بيد واحدة ووعاء جهاز تحضير الطعام من المقبض.
- عند اكتمال الفرغ، افصل الطاقة واضغط على أزرار التحرير (5) EasyClick Plus لفصل جزء الموتور.
- اضغط مزلاج الغطاء (11e) لرفع الغطاء لأعلى. ثم افصل الغطاء من لوحة الحماية من الرذاذ.
- قم بإخراج الشفرة بحرص قبل سكب المحتويات من الوعاء. لإزالة الشفرة وإلغاء تأمينها، لفها قليلاً ثم اسحبها.

تحذير

- لا تستخدم ملحق جهاز تحضير الطعام لفرم الأطعمة الصلبة للغاية، مثل البندق غير المقشر أو مكعبات الثلج أو حبوب القهوة أو الحبوب أو الأعشاب القوية مثل جُورُ الطيب. قد يؤدي تحضير هذه الأطعمة إلى تلف الشفرات.
 - لا تضع وعاء جهاز تحضير الطعام أبداً في فرن الميكروويف.
- باستخدام الشفرة (11i)، يمكنك أيضاً خلط عجينة البانكيك السائلة بكمية دقيق لا تزيد عن 500 جرام.

مثال لوصفة: عجينة البان كيك

750 مللي حليب

500 جرام دقيق عادي

4 بيضات

- اسكب الحليب في الوعاء، ثم أضف الدقيق وأخيراً البيض.
- باستخدام السرعة الكاملة، اخلط العجينة حتى تصبح لينة.

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

أداة العجين وحُطَاف العجن (E)

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

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

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

راجع دليل التحضير فيما يتعلق بالعجن ولمعرفة الكميات القصوى والفترات الزمنية الموصى بها والسرعات E.

- ضع الطنجرة أو الوعاء على مكان مستقر و سطح مستوٍ و قم بدعمه من خلال مسكه بيدك الحرة.
- لا تترك ملحقات الهريس بجانب إناء الطهي أثناء الاستخدام أو بعده.
- استخدم سكين لنزع الطعام الزائد.
- للحصول على أفضل النتائج عند الهريس، لا تملأ الطنجرة أو الوعاء لأكثر من نصفها بالطعام.
- لا تشغل الجهاز بشكل مستمر لأكثر من 1 دقيقة.
- اترك الجهاز يبرد لمدة 4 دقائق قبل استمرار التحضير.

مثال لوصفة: بطاطا مهروسة

- 1 كجم بطاطا مطبوخة
- 200 مللي حليب دافئ
- ضع الحليب في وعاء و قم بالهريس لمدة 30 ثانية (3/4) ضغطة على مفتاح السرعة (الذكي)
- أضف الحليب. تابع الهريس لمدة 30 ثانية أخرى.

ملحق المفرمة (D)

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

أما للمفرمة «mc» فلا تتجاوز كمية المكونات لأعلى من خط الحد الأقصى.

أما للمفرمة «hc» و «mc» فلا تتجاوز كمية المكونات لأعلى من خط الحد الأقصى.

تأكد من عدم تجاوز كمية المكونات لأعلى من الحد الأقصى للمفرمة ch«...»
أقصى زمن تشغيل للمفرمة «ch» هو: دقيقة واحدة للكميات الكبيرة من المكونات الرطبة، 30 ثانية للمكونات الجافة أو الصلبة.
ملاحظة: اترك فاصلاً زمنياً لا يقل عن 3 دقائق قبل التشغيل مرة أخرى (لمنع حدوث أي أعطال). الإيقاف الفوري للتحضير عند انخفاض سرعة الموتور و/أو عند حدوث اهتزازات قوية.

راجع دليل التحضير د لأقصى الكميات والفترات الزمنية الموصى بها والسرعات.

قبل الاستخدام

- قم بتقطيع الطعام مسبقاً إلى قطع صغيرة لتقطيع أسهل.
- أزل أية عظام وأنسجة و غضاريف من اللحم لتساعد في حماية الشفرات من التلف.
- تأكد من إرفاق الحلقة المطاطية المانعة للانزلاق (10e) أسفل وعاء المفرمة.

التجميع والتشغيل

- أزل الغطاء الواقي من الشفرة بحرص.
- تُعتبر الشفرات (10b / 10c) حادة للغاية! لا تمسك الشفرة دائماً إلا من الجزء البلاستيكي العلوي واستخدمهم بحرص.
- تُعتبر الشفرة (10d) حادة للغاية! لا تمسك الشفرة إلا من الجزء البلاستيكي العلوي واستخدمها بحرص.
- املأ المفرمة بالطعام وضع عليه الغطاء (10a).
- لتكسير الثلج استخدم شفرة الثلج الخاصة (10c).
- لتحقيق نتائج جيدة، ضع ما يصل إلى 5 مكعبات من الثلج في المفرمة «mc» وافرهما لمدة 10-15 ثانية.
- قم بمحاذاة المفرمة مع جزء الموتور (4) واضغطهما معاً.

- وبعد الاستخدام، أفضل الطاقة واضغط على أزرار التحرير EasyClick Plus لفصل جزء الموتور. ثم اسحب الخفاق خارج علبة تروس السرعة.
- لا تشغل الجهاز بشكل مستمر لأكثر من 3 دقيقة.
- اترك الجهاز يبرد لمدة 3 دقائق قبل استمرار التحضير.

خطوات للحصول على أفضل النتائج

- حرك الخفاق في اتجاه عقارب الساعة أثناء مسكه بميل طفيف.
- لتفادي تطاير المكونات، قم بالتشغيل ببطء واستخدم ملحقات الخفق في حاويات أو أوعية عميقة.
- ضع الخفاق في وعاء ثم شغل الجهاز فقط.
- تأكد دائماً من نظافة الخفاق ووعاء الخلط وخواهما من الدهون قبل خفق بياض البيض. اخفق ما يصل إلى 4 بياض بيض.

مثال لوصفة: القشدة المخفوقة

- 400 مللي كريمة مبردة (تحتوي بحد أدنى على 30 % من الدهون، 4 - 8 درجة سليزيوس)
- ابدأ بسرعة منخفضة (بالضغط الخفيف على المفتاح) ثم زد السرعة (بالضغط أكثر على المفتاح) أثناء الخفق.
- استخدم دائماً كريمة مبردة نقية لتحقيق حجم أكبر والحصول على مزيد من الاستقرار عند الخفق.

ملحق الهريس (C)

يمكن استخدام ملحقات الهريس لهريس الخضروات والفواكه المطبوخة مثل البطاطا والبطاطا الحلوة والبطاطم والخبوخ والتفاح.

قبل الاستخدام

- لا تهرس الطعام الصلب أو غير المطهو، لأن هذا قد يتسبب في تلف الوحدة.
- قم بتششير وإزالة أية نوايا أو أجزاء صلبة؛ قم بطهي وتجهيف الفواكه/الخضروات ثم هرسها.

التجميع والتشغيل

- ثبت علبة تروس السرعة (9a) في العمود (9b) من خلال لفه في اتجاه عقارب الساعة حتى يتم تأمينه في مكانه.
- اقلب ملحقات الهريس من أعلى إلى أسفل و قم بتركيب المقلب (9c) في الفتحة المركزية ولفه عكس اتجاه عقارب الساعة لتثبيته. (إذا لم يتم تركيب علبة تروس السرعة بشكل صحيح، فإن المقلب لن يكون مستقرًا بأمان في مكانه).
- قم بمحاذاة ملحقات الهريس المُجمَّع مع جسم الموتور واضغط على الجزئين معاً، وصل الجهاز بالقابس.
- قم بغمز ملحقات الهريس داخل المكونات و قم بتشغيل الجهاز.
- من خلال حركة لطيفة من الأعلى إلى الأسفل، قم بتحريك ملحقات الهريس خلال المكونات حتى تصل إلى درجة الهريس المطلوبة.
- قم بتحريك مفتاح السرعة الذكي وتأكد من أن ملحقات الهريس توقفت تماماً عن الدوران قبل إزالته من الطعام.
- بعد الاستخدام، قم بفصل الجهاز. قم بفك المقلب (9c) عن طريق لفه في اتجاه عقارب الساعة.
- اضغط على أزرار التحرير EasyClick Plus لفصل ملحقات الهريس من جزء الموتور. أفضل علبة تروس السرعة من العمود عن طريق لفه عكس اتجاه عقارب الساعة.

تحذير

- لا تستخدم ملحقات الهريس في طنجرة على نار مباشرة.
- ارفع الطنجرة دائماً من على النار واتركها لتبرد قليلاً.

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

يعتبر أيضًا مناسبًا جدًا لإعداد المغمسات والمرق وإضافات السلطة والصوص وطعام الأطفال بالإضافة إلى المشروبات والعصائر ومخفوقات الحليب. للحصول على أفضل نتائج للخلط، استخدم أعلى درجات السرعة.

التجميع والتشغيل

- ثبت عمود ActiveBlade (6) بجزء الموتور حتى تسمع صوت نقره.
- ضع عمود ActiveBlade داخل الخليط ليتم خلطه. ثم شغل الجهاز كما هو موضح أعلاه.
- اخلط المكونات حتى تصل إلى الكثافة المطلوبة من خلال حركة لطيفة من الأعلى إلى الأسفل. سوف يتم الضغط على عمود ActiveBlade وستتمدد الشفرة وفقًا للضغط المُطبَّق.
- وبعد الاستخدام، افصل الخلاط اليدوي واضغط على أزرار التحرير EasyClick (5) لفصل عمود الخلط

تحذير

- لا تدع السوائل أو المكونات تتجاوز الخط الأخضر لعمود الخلط.
- إذا كان استخدام الجهاز لإعداد طعام البوريه الساخن في الطنجرة أو الوعاء، فقم بإزالة الطنجرة أو الوعاء من المصدر الساخن وتأكد من أن السائل لا يغلي. اترك الطعام الساخن يبرد قليلاً لتجنب مخاطرة التعرض للحرق.
- لا تترك الخلاط اليدوي يوضع في وعاء ساخن على الموقد عند عدم استخدامه.
- لا تتدخل بعمود ActiveBlade في قاع الأوعية والأواني.
- لا تشغيل الجهاز بشكل مستمر لأكثر من 2 دقيقة.
- اترك الجهاز يبرد لمدة 5 دقائق قبل استمرار التحضير.

مثال ووصفة: المايونيز

250 جرام زيت (زيت عباد الشمس مثلاً)،

بيضة وصفار بيضة أخرى،

1-2 ملعقة طعام خل،

ملح وفلفل الطعم

- ضع جميع المكونات (في درجة حرارة الغرفة) في الدورق بالترتيب المذكور أعلاه.
- ضع الخلاط اليدوي في قاع الدورق. قم بإجراء الخلط بأقصى سرعة حتى يبدأ بالتحول إلى لون الحليب.
- أثناء تشغيل الخلاط اليدوي، ارفع العمود ببطء أعلى الخليط ثم انزله مرة أخرى لدمج باقي الزيت. ملاحظة: زمن الخلط: تقريبًا 1 دقيقة للسلطات وما يصل إلى دقيقتين للحصول على مايونيز أثخن (مثل المغمسات).

ملحق الخفق (B)

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

التجميع والتشغيل

- ثبت الخفاق (8b) بعلبة تروس السرعة (8a).
- قم بمحاذاة جسم الموتور بملحق الخفق المجمع وادفع القطع معًا حتى تسمع صوت نقره.

مفتاح السرعة الذكي لسرعات مختلفة

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

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

تشغيل خلاطك اليدوي

الاستخدام الأول: أزل قفل النقل من جزء الموتور (4) عن طريق سحبه إلى الشريط الأحمر.

التشغيل (A)

- يأتي الجهاز مع محدد imode (1) وزر أمان (2) لتحرير مفتاح Smartspeed (3). يُرجى اتباع التعليمات لبدء تشغيل الجهاز:
- من خلال الضغط على الجزء الفضي من الجزء العلوي، يمكنك اختيار نوع واحد من 3 أنواع مختلفة (سرعة مرتفعة، سرعة منخفضة، نبض).
 - بمساعدة الأوضاع الثلاثة، يمكنك تحديد كمية تحضير الطعام. يضيء ضوء محدد imode باللون الأبيض لإظهار الوضع المختار.
 - بتمنحك السرعة المرتفعة (1a) السرعة الكاملة المتاحة. وهي الحالة القياسية للوضع.
 - تعمل السرعة المنخفضة (1b) على تقليل السرعة حتى إذا قمت بالضغط على مفتاح Smartspeed بالكامل.
 - يُمكن استخدام وضع النبضة (1c) لتكسيير كميات أكبر من الطعام أو للتحكم في قوام الطعام أثناء الفرغ. اضغط على مفتاح deepstramS لفترات قصيرة من التشغيل.
 - بعد اختيار الوضع، اضغط على زر الأمان (2) بإبهامك.
 - اضغط على مفتاح السرعة الذكي على الفور واضبطه على السرعة المطلوبة. ملاحظة: إذا لم يتم الضغط على مفتاح السرعة الذكي في غضون ثانيتين، فلا يمكن تشغيل الجهاز لأسباب تتعلق بالسلامة.
 - سيومض ضوء زر الأمان باللون الأحمر. لتشغيل الجهاز، ابدأ مرة أخرى مع إجراء الخطوة الأولى. ليس من الضروري أن تجعل زر الأمان مضغوطًا أثناء التشغيل.
 - ليس من الضروري أن تجعل زر الأمان مضغوطًا أثناء التشغيل.

حالة الجهاز / التشغيل	نور دليلي
يُعتبر الجهاز جاهزًا للاستخدام.	ضوء زر الأمان يومض باللون الأحمر
يتم تحرير الجهاز (يتم ضغط زر تحرير المفتاح) ويمكن تشغيله	ضوء زر الأمان مطفأ
ينشط الجهاز مرة أخرى إذا تم الضغط على أي زر	وضع الاستعداد بعد 10 دقائق. تنطفئ جميع الأضواء.
لقد ارتفعت درجة حرارة الجهاز عن الحد المسموح. دع الجهاز يبرد لمدة ساعة واحدة. يكون جاهزًا للاستخدام مرة أخرى عندما يتوقف ضوء محدد imode عن الوميض ويومض ضوء زر الأمان.	ضوء زر الأمان يضيء بلون أحمر ثابت وتومض أضواء محدد edomi جميعها

تم تصميم منتجنا لتلبي أعلى معايير الجودة والقابلية لأداء الوظائف والتصميم. ونأمل في أن الجديد الخاص بك لأقصى درجة. Braun تستمتع بجهاز

- لا تستخدم أي جزء من هذا الجهاز داخل الميكروويف.
- يرجى تنظيف كل الأجزاء قبل أول استخدام أو على النحو المطلوب، مع اتباع الإرشادات الموجودة في قسم الرعاية والتنظيف.

الأجزاء والملحقات

- 1 محدد imode
a سرعة مرتفعة
b سرعة منخفضة
c نبض
2 زر أمان 
- 3 مفتاح سرعة ذكي / سرعات مختلفة 
- 4 جزء موتور
- 5 أزرار تحرير EasyClick Plus
- 6 عمود ActiveBlade
- 7 دورق خلاط
- 8 ملحق خفق
a علبه تروس السرعة
b خفاق
- 9 ملحق هرس
a علبه تروس السرعة
b عمود هرس
c مقبل
- 10 ملحق مفرمة 500 مللي «mc»
a غطاء (مزود بتروس)
b شفرة تقطيع
c شفرة تكسير الثلج
d وعاء مفرمة
e حلقة مطاطية مانعة للانزلاق
- 11 ملحق جهاز تحضير الطعام 2000 مل مع قطعة «fpl»
a غطاء (مزود بصندوق تروس)
b وصلة جزء موتور
c دافع
d أنبوب تغذية
e مزلاج الغطاء
f لوحة الحماية من الرذاذ
g وعاء جهاز تحضير الطعام
h حلقة مطاطية مانعة للانزلاق
i شفرة تقطيع
j غطاء شفرة التقطيع
k أداة العجين (FP)
l خُطاف العجن (القطاعة)
m شفرة القطاعة
n قاعدة القطاعة
o دافعة التنظيف
p خطاف عجن
(i) أداة شرائح
(ii) أدوات التقطيع (ناعمة وخشنة)
(iii) أداة جوليان
q قرص أصابع البطاطا المقلية
r محور القرص
12 حامل للتخزين

قبل الاستخدام

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

تنبيه



- الشفرات حادة للغاية! لتجنب الإصابات، يُرجى التعامل مع الشفرات بحرص شديد.
- يجب توخي الحذر عند التعامل مع شفرات القطع الحادة، وتفرغ الوعاء أثناء التنظيف.
- يمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة الأشخاص ذوي الإعاقات الجسدية أو القدرات النفسية أو العقلية المحدودة أو ممن لديهم خبرة قليلة ومعرفة محدودة، وذلك إذا تم إرشادهم أو تدريبهم على استخدام الجهاز بطريقة آمنة، وإذا كانوا على دراية بالمخاطر التي ينطوي عليها استخدام الجهاز.
- يجب ألا يعبث الأطفال بالجهاز.
- يجب ألا يستخدم الأطفال هذا الجهاز.
- يجب إبقاء الأطفال بعيداً عن الجهاز وعن سلك التيار الكهربائي الرئيسي الخاص به.
- إذا كان سلك التيار الكهربائي تالفاً، فيجب استبداله بواسطة جهة الصنع، أو وكيل الخدمة التابع لها، أو بواسطة شخص يتمتع بخبرات فنية مماثلة، وذلك بغرض تفادي أية مخاطر.
- يجب دائماً إيقاف تشغيل وفصل لجهاز عند تركه دون رقابة وقبل التركيب وحال التجميع والفك والتنظيف والتخزين.
- قبل توصيل الجهاز بأخذ، يجب التحقق من أن الجهد الكهربائي للتيار لديك يتوافق مع قيمة الجهد الكهربائي المطبوع على الجزء السفلي من الجهاز.
- تم تصميم هذا الجهاز للاستخدام المنزلي فقط ولأغراض تحضير الكميات المنزلية الطبيعية.
- لا تستخدم الجهاز لأي غرض آخر غير الغرض الموضح في دليل المستخدم. أي سوء استخدام قد يسبب إصابة محتملة.

