

BRAUN

MultiQuick 7



Type HB701A1

Register your product
www.braunhousehold.com/register

Hand blender

English

7

عربي

16

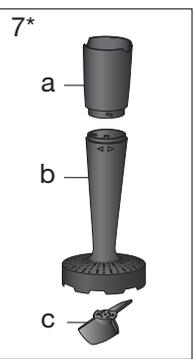
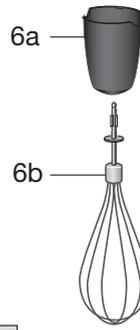
© Copyright 2019. All rights reserved
De'Longhi Braun Household GmbH
Carl-Ulrich-Straße 4
63263 Neu-Isenburg/Germany

5722114484/12.20

MQ7075x-7077x-7085x-7087x GB AUNZ GCC
UK/AR

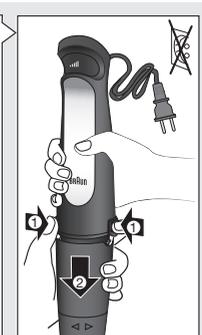
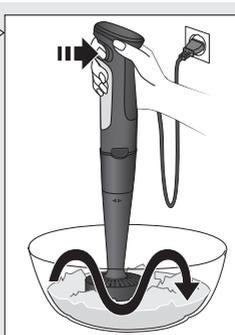
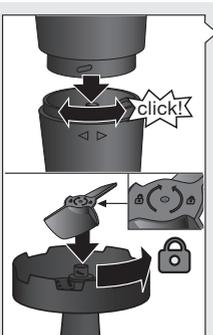
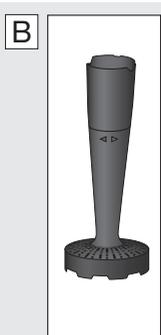
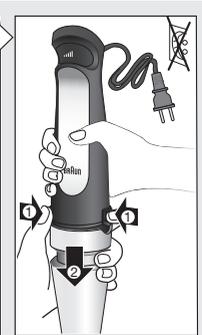
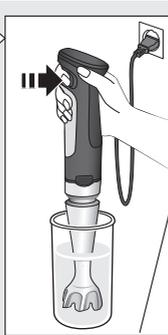
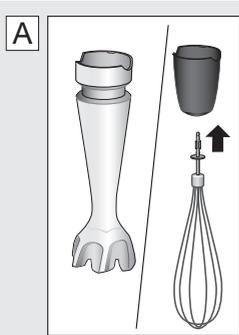
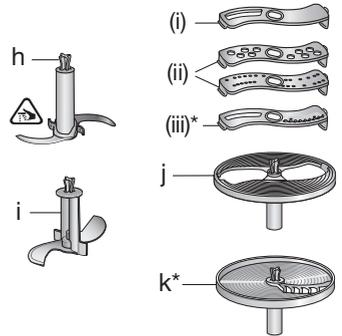
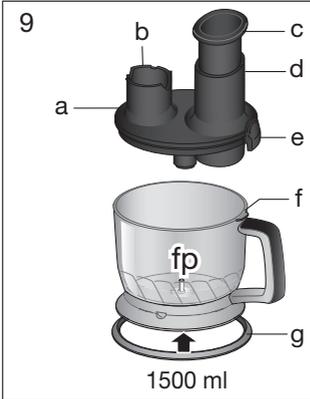
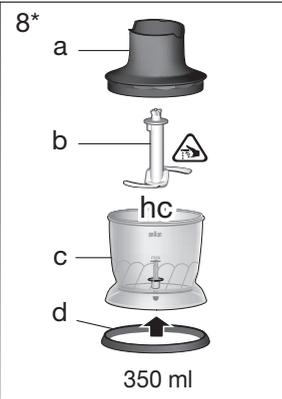
2



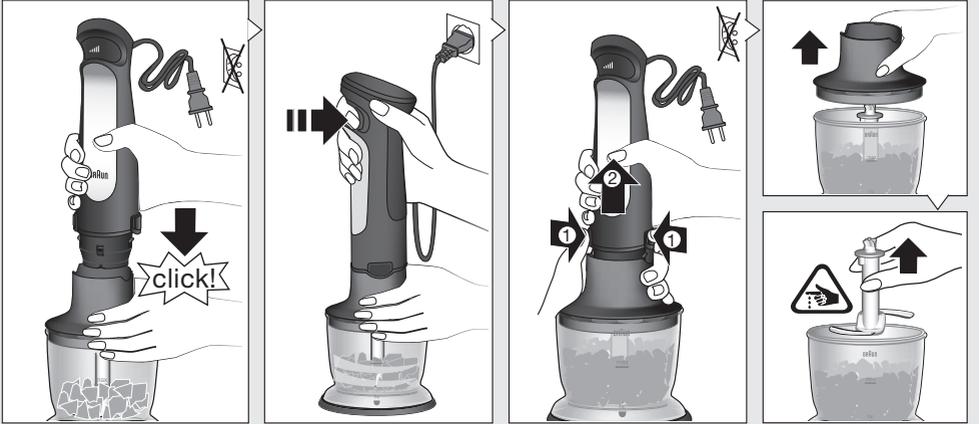
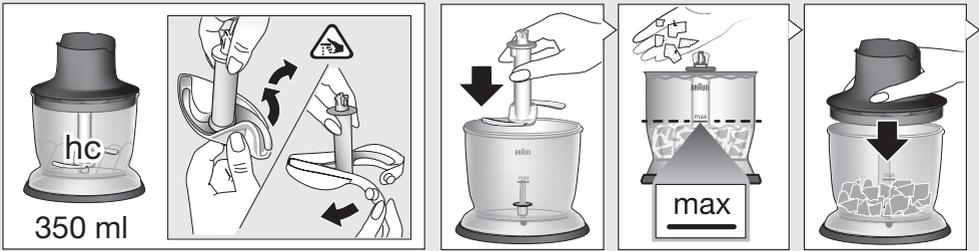


220-240V~ 50/60 Hz 850-1000W

* certain models only

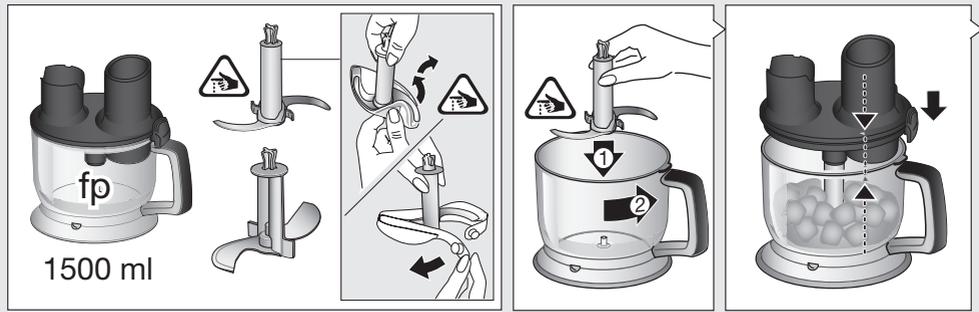


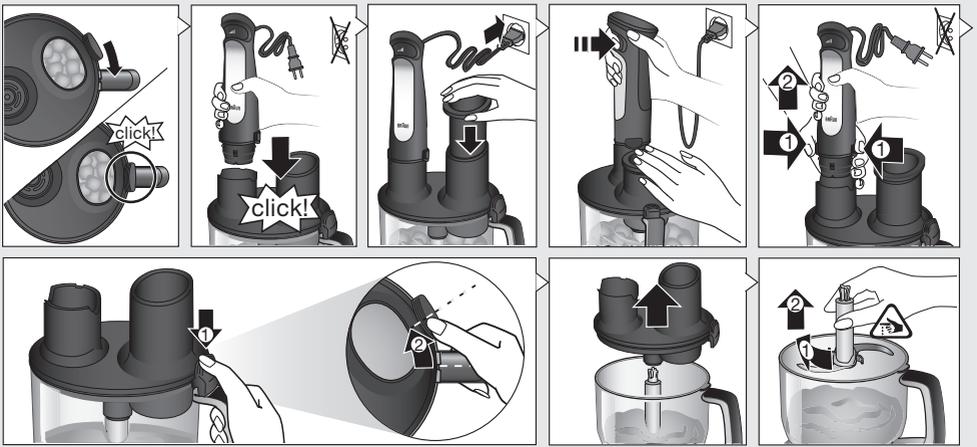
C



	Parmesan							
	2 cm					2 cm		
max.	100g	10g	90g +	50g	7	80g	80g	100g
speed								
sec.	15	5	45	5	5	10	5	10

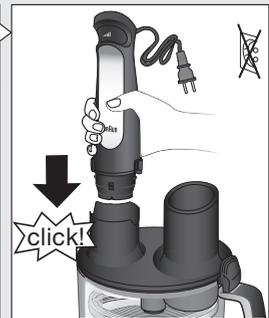
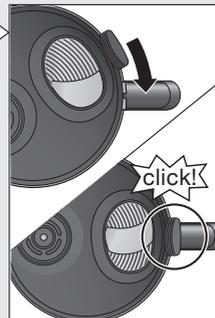
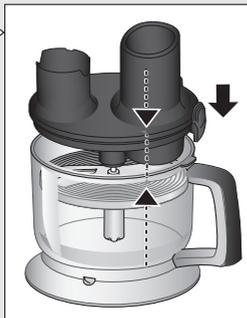
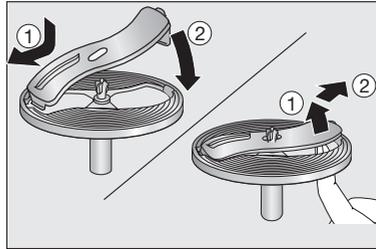
D

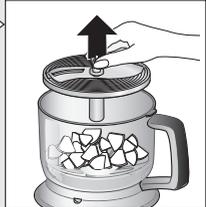
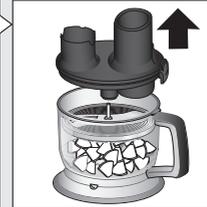
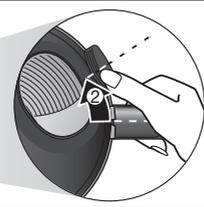
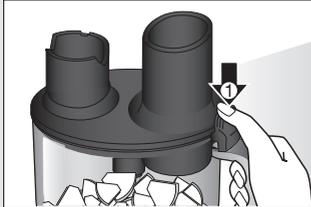
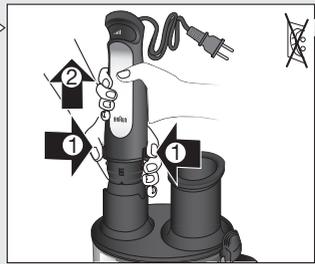
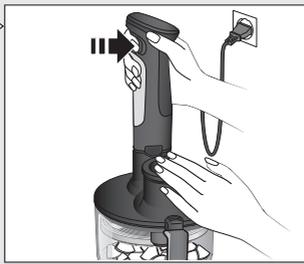
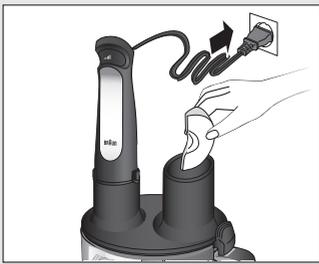




		Parmesan								
	2 cm	2 cm		2 cm						
max.	700g	500g	30g	30	500g	500g	500g	400g	500g	500g
speed										
sec.	15-30	30-60	20	20	15	25	30-60	45-60	20	10

E





speed									

F



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 mains 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 Smartspeed switch / variable speeds
- 2 Motor part
- 3 EasyClick Plus release buttons
- 4 ActiveBlade shaft
- 5 Beaker
- 6 Whisk accessory
 - a Gearbox
 - b Whisk
- 7 Puree accessory
 - a Gearbox
 - b Puree shaft
 - c Paddle
- 8 350 ml chopper accessory «hc»
 - a Lid
 - b Chopping blade
 - c Chopper bowl
 - d Anti-slip rubber ring
- 9 1500 ml food processor accessory «fp»
 - a Lid (with gear)
 - b Coupling for motor part
 - c Pusher
 - d Feed tube
 - e Lid latch
 - f Food processor bowl
 - g Anti-slip rubber ring
 - h Chopping blade
 - i kneading hook
 - j Insert holder
 - (i) Slicing insert (coarse)
 - (ii) Shredding inserts (fine, coarse)
 - (iii) Julienne insert
 - k French fry disc

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 (1)

allows you to turn on the appliance and control the speed with one hand.

ActiveBlade Shaft (A)

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 (4) 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 (3) 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 1 minute.
- Let the appliance cool down for 3 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 hand blender at the bottom of the beaker. Blend at maximum speed until the oil starts emulsifying.
- With the hand blender 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 (A)

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

Assembly and Operation

- Attach the whisk (6b) to the gearbox (6a).
- 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 switch) and increase the speed (more pressure on switch) while whipping.
- Always use fresh chilled cream to achieve greater and more stable volume when whisking.

Puree Accessory (B)

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 (7a) to the shaft (7b) by turning in a clockwise direction until it locks into place.
- Turn the puree accessory upside down and fit the paddle (7c) 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 (7c) 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 process more than one batch without interruption.
- 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 (C)

The chopper (8) is perfectly suited for chopping hard cheese, onions, herbs, garlic, vegetables, bread, crackers, nuts and for preparing small portions of baby purée.

Use the «hc» chopper (8) for fine results. It is not suitable for meat.

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 C 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 (8d) is attached to the bottom of the chopper bowl.

Assembly and Operation

- Carefully remove the plastic cover from the blade.
- The blade (8b) is 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 (8c). Press it down and give it a turn so that it locks into place.
- Fill the chopper with food and put on the lid (8a).
- Align the chopper with the motor part (2) 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 (3) 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 (8) 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.
- 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

70ml water (vanilla-flavoured)

- 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).

Food Processor Accessory

The food processor accessory (9) can be used for:

- Chopping, blending and mixing light batter;
- kneading dough (based on max. 250 g flour);
- slicing, shredding and making French fries.

Chopping (D)

Using the blade (9h) you can chop meat, hard cheese, onions, herbs, garlic, vegetables, bread, crackers, and nuts.

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

Before Use

- Pre-cut foods into small pieces for easier chopping.
- Remove any bones, cartilage, tendons and gristle from meat to help prevent damage to the blades.
- Remove stems from herbs, shell nuts.
- Make sure the anti-slip rubber ring (9g) is attached to the bottom of the food processor bowl.

Assembly and Operation

- Carefully remove the plastic cover from the blade.
- The blade (9h) 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 (9f). Press it down and give it a turn so that it locks into place.
- Fill the bowl with food. Attach the lid (9a) to the bowl with the latch (9e) positioned to the right of the bowl handle and align with marks.
- To lock the lid, turn it clockwise so that the latch engages with a click.
- Insert the motor part (2) into the coupling (9b) until it locks.
- Plug in the appliance and insert the pusher (9c) in the feed tube (9d).
- 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 (3) to detach the motor part.
- Press the lid latch (9e) and hold it. Turn the lid (9a) counter-clockwise to unlatch it.
- Lift the lid up. 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 (9h), you may also mix light batter like a pancake batter or a cake mixture based on up to 250 g of flour.

Recipe Example: Pancake Batter

375 ml milk

250 g plain flour

2 eggs

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

Kneading Dough (D)

Figure F also applies for the use of the kneading hook (9i). The kneading hook is ideal for kneading different dough types such as yeast or pastry.

Assembly and Operation

- Place the kneading hook on the center pin of the bowl (9f). Press it down and give it a turn so that it locks into place.
- Fill the bowl with flour (max. 250 g), then add the other ingredients except the liquids.
- Turn the appliance on with $\frac{3}{4}$ way pressure on the Smartspeed switch.
- 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

250 g plain flour

$\frac{1}{2}$ tsp salt

$\frac{1}{2}$ tsp dried yeast

5 tbsp olive oil

150 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

250 g plain flour

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

80 g sugar

1 vanilla sugar

1 small egg

1 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.

Slicing / Shredding / Julienne / French Fry (E)

Use the slicing insert (i) to slice raw fruit and vegetables into 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, cheese (soft to medium).

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

Use the French fry disc (9k) to prepare french fries.

Refer to the Processing Guide E for recommended speeds.

Assembly and Operation

- For slicing and shredding place an insert into the insert holder (9j) and snap into position. 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.
- Attach the lid to the bowl with the latch positioned to the right of the bowl handle.
- To lock the lid, turn it clockwise so that the latch 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 and hold it. Turn the lid counter-clockwise to unlatch it.
- Lift the lid up. 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 pull it off.
- To remove an insert, push it up at the one end that protrudes at the bottom side of the insert holder.

Care and Cleaning (F)

- Always clean the hand blender and the suitable accessories thoroughly for first use and after every use with water and detergent.
- Unplug hand blender before cleaning.
- Do not immerse the motor part (2) or gearboxes (6a, 7a) 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.
- 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), 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	Potential causes	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.

الرعاية والتنظيف (F)

- نظّف دائميًا الخلاط اليدوي والملحقات المناسبة جيدًا عند الاستخدام لأول مرة وبعد كل استخدام بالماء والمنظفات.
- افضل الطاقة عن الخلاط اليدوي قبل التنظيف.
- لا تغمر جزء الموتور (2) في الماء أو في أي سائل آخر. نظف باستخدام قطعة قماش مبللة فقط.
- يمكن شطف الغطاء (9a) تحت الماء الجاري. لا تغمره بالماء، ولا تضعه في غسالة أطباق.
- يمكن تنظيف باقي الأجزاء في غسالة الأطباق. لا تستخدم المنظفات الكاشطة التي يمكن أن تخدش السطح.
- يمكنك إزالة الحفلات المطاطية المنزقة من أسفل الوعاء لتنظيفها بطريقة أفضل.
- عند تحضير الطعام باستخدام كمية كبيرة من الصبغة (على سبيل المثال: الجزر)، 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.



يرجى عدم التخلص من المنتج ضمن المخلفات المنزلية عند نهاية فترة الصلاحية للاستخدام. يمكن أن يتم التخلص من أو في نقاط التجميع Braun الجهاز في مركز خدمات المناسبة التي توفرها دولتك.

دليل استكشاف الأخطاء وإصلاحها

الحل	الأسباب المحتملة	المشكلة
تحقق من توصيل الجهاز بالكهرباء. تحقق من المنصهر/قاطع الدائرة في منزلك. إذا لم يُجد أي شيء مما سبق نفعًا، فاتصل على خدمة Braun.	لا توجد طاقة كهربائية	الخلاط اليدوي لا يعمل.

التجميع والتشغيل

- أزل الغطاء الوافي من الشفرة بحرص.
- تُعتبر الشفرة (9h) حادة للغاية! لا تمسك الشفرة إلا من الجزء البلاستيكي العلوي واستخدمه بحرص.
- ضع الشفرة في منتصف الوعاء (9f). اضغط عليها في الأسفل وقم بلفها حتى يتم تأمينها في مكانها.
- املا الوعاء بالطعام. ثبت الغطاء (9a) بالوعاء مع المزلاج (9e) الموجود في يمين مقبض الوعاء وقم بمحاذاته مع العلامات.
- لإغلاق الغطاء، لفه في اتجاه عقارب الساعة حتى يدخل المزلاج وتسمع صوت نقرة.
- أدخل جزء الموتور (2) في الوصلة (9b) حتى تُغلق.
- وصل الجهاز وأدخل الدافع (9a) في أنبوب التغذية (9e).
- لتشغيل جهاز تحضير الطعام، قم بتشغيل الجهاز. أثناء التحضير، امسك جزء الموتور بيد واحدة ووعاء جهاز تحضير الطعام من المقبض.
- عند اكتمال الفرم، افصل الطاقة واضغط على أزرار التحرير EasyClick Plus (3) لفصل جزء الموتور.
- اضغط على مزلاج الغطاء (9e) وامسكه. لف الغطاء (9a) عكسيًا لفصله.
- ارفع الغطاء أعلى قم بإخراج الشفرة بحرص قبل سكب المحتويات من الوعاء. لإزالة الشفرة وإلغاء تأمينها، لفها قليلاً ثم اسحبها.

تحضير

- لا تستخدم ملحق جهاز تحضير الطعام لفرم الأطعمة الصلبة للغاية، مثل البندق غير المقشر أو مكعبات الثلج أو حبوب القهوة أو الحبوب أو الأعشاب القوية مثل جوز الطيب. قد يؤدي تحضير هذه الأطعمة إلى تلف الشفرات.
- لا تضع وعاء جهاز تحضير الطعام أبدًا في فرن الميكروويف.

باستخدام الشفرة (9h)، يمكنك أيضًا خلط العجين الخفيف مثل عجين البان كيك أو خليط الكيك بكمية دقيق لا تزيد عن 052 جرام.

مثال لوصفة: عجينة البان كيك

- للحصول على الشرائح والتقطيع، ضعي مُلحِق داخل حامل المُلحِق (9j) وأطبقيها في مكانها. ضعي حامل المُلحِق المُجمَع أو قرص تقطيع البطاطا المقلية في منتصف الوعاء ولفيها حتى يتم تأمينها في مكانها.
- ثبت الغطاء أعلى الوعاء بالمزلاج الموجود يمين مقبض الوعاء. لإغلاق الغطاء، لفه في اتجاه عقارب الساعة حتى يدخل المزلاج وتسمع صوت نقرة.

- أدخل جزء الموتور في الوصلة حتى يتم تأمينه.
- وصل الجهاز بقابس الكهرباء وضع الطعام المطلوب تحضيره في أنبوب التغذية.

- بطاطات للحصول على أفضل نتائج لأصابع البطاطا المقلية، ضع 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، افصل الطاقة واضغط على أزرار التحرير لفصل جسم الموتور.

- وبعد الاستخدام، افصلي الطاقة واضغطي على أزرار التحرير EasyClick Plus لفصل جزء الموتور.
- اضغط على مزلاج الغطاء وامسكه. لف الغطاء عكس اتجاه الساعة لفصله.

- ارفع الغطاء لأعلى. قم بإخراج حامل الأداة أو قرص تقطيع البطاطا المقلية بحرص قبل سكب المحتويات من الوعاء. لإزالة حامل الأداة أو قرص تقطيع البطاطا المقلية، قم بلفه بلطف ثم اسحبه.
- لإزالة أداة، ادفعه للأعلى حتى تصل إلى الطرف الناتج أسفل جانب حامل الأداة.

مثال لوصفة: عجينة البستزا

250 جرام دقيق عادي

½ ملعقة ملح

½ ملعقة طعام خميرة جافة

5 ملاعق زيت زيتون

150 مللي ماء (فاتر)

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

مثال لوصفة: الفطائر الحلوة

250 جرام دقيق عادي

170 جرام زبدة غير مملحة مجمدة/صلبة، قطع صغيرة

80 جرام سكر

1 سكر فانيليا

1 بيضة صغيرة

1 قُرصة ملح بأطراف الأصابع

- ضع الزبدة والسكر داخل الوعاء وأبدأ 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 التلاجة لمدة نصف ساعة قبل المتابعة.

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

استخدم أداة التقطيع إلى شرائح (i) لتقطيع الفواكه والخضروات الطازجة إلى شرائح مثل الخيار والبصل وعيش الغراب والتفاح والجزر والفجل والبطاطس والكوسة والكربن.

استخدم أدوات التقطيع الناعمة والخشنة (ii) لتقطيع الأطعمة مثل التفاح والجزر والبطاطا والشمندر والكرفس والجبن (الين إلى متوسط).

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

استخدم قرص تقطيع البطاطا المقلية (9k) لإعداد أصابع البطاطا المقلية.

راجع دليل التحضير و للسرعات المُوصى بها.

التجميع والتشغيل

- للحصول على الشرائح والتقطيع، ضعي مُلحِق داخل حامل المُلحِق (9j) وأطبقيها في مكانها. ضعي حامل المُلحِق المُجمَع أو قرص تقطيع البطاطا المقلية في منتصف الوعاء ولفيها حتى يتم تأمينها في مكانها.
- ثبت الغطاء أعلى الوعاء بالمزلاج الموجود يمين مقبض الوعاء. لإغلاق الغطاء، لفه في اتجاه عقارب الساعة حتى يدخل المزلاج وتسمع صوت نقرة.

- أدخل جزء الموتور في الوصلة حتى يتم تأمينه.
- وصل الجهاز بقابس الكهرباء وضع الطعام المطلوب تحضيره في أنبوب التغذية.

- بطاطات للحصول على أفضل نتائج لأصابع البطاطا المقلية، ضع 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، افصل الطاقة واضغط على أزرار التحرير لفصل جسم الموتور.

- وبعد الاستخدام، افصلي الطاقة واضغطي على أزرار التحرير EasyClick Plus لفصل جزء الموتور.
- اضغط على مزلاج الغطاء وامسكه. لف الغطاء عكس اتجاه الساعة لفصله.

- ارفع الغطاء لأعلى. قم بإخراج حامل الأداة أو قرص تقطيع البطاطا المقلية بحرص قبل سكب المحتويات من الوعاء. لإزالة حامل الأداة أو قرص تقطيع البطاطا المقلية، قم بلفه بلطف ثم اسحبه.
- لإزالة أداة، ادفعه للأعلى حتى تصل إلى الطرف الناتج أسفل جانب حامل الأداة.

- تمامًا عن الدوران قبل إزالته من الطعام.
- بعد الاستخدام، قم بفصل الجهاز. قم بفك المقلب (7c) عن طريق لفه في اتجاه عقارب الساعة.
- اضغط على أزرار التحرير EasyClick Plus لفصل ملحق الهرس من جزء الموتور. أفضل علبه تروس السرعة من العمود عن طريق لفه عكس اتجاه عقارب الساعة.

تحذير

- لا تستخدم ملحق الهرس في طنجرة على نار مباشرة.
- ارفع الطنجرة دائمًا من على النار واتركها لتبرد قليلاً.
- ضع الطنجرة أو الوعاء على مكان مستقر وسطح مستوٍ وقم بدعمه من خلال مسكه بيدك الحرة.
- لا تترك ملحق الهرس بجانب إزاء الطهي أثناء الاستخدام أو بعده.
- استخدم سكين لنزع الطعام الزائد.
- للحصول على أفضل النتائج عند الهرس، لا تملأ الطنجرة أو الوعاء لأكثر من نصفها بالطعام.
- لا تقم بتحضير أكثر من دفعة واحدة بدون توقف.
- لا تشغل الجهاز بشكل مستمر لأكثر من 1 دقيقة.
- اترك الجهاز يبرد لمدة 4 دقائق قبل استمرار التحضير.

تحذير

- لا تستخدم ملحق المفرمة (8) مع شفرات التقطيع لتحضير الأطعمة الصلبة للغاية مثل البندق غير المقشر أو مكعبات الثلج أو حبوب القهوة أو الحبوب أو الأعشاب القوية مثل جوز الطيب. قد يؤدي تحضير هذه الأطعمة إلى تلف الشفرات.
- إذا كنت تستخدم الجهاز لهرس طعام ساخن، فتأكد من أن السائل لا يغلي. اترك الطعام الساخن يبرد قليلاً لتجنب مخاطرة التعرض للحرق.
- لا تضع أوعية المفرمة أبدًا في فرن الميكروويف.

مثال لوصفة: بطاطا مهروسة

1 كجم بطاطا مطبوخة

200 مللي حليب دافئ

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

50 جرام أراسية

75 جرام العسل الكريمي

70 مللي ماء (بنكهة الفانيليا)

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

- ضع البطاطا في وعاء وقم بالهرس لمدة 30 ثانية (3/4 ضغطة على مفتاح السرعة الذكي)
- أضع الحليب. تابع الهرس لمدة 30 ثانية أخرى.

ملحق المفرمة (C)

تُعد المفرمة (8) هي الأفضل لفرم الجبن الصلب والبصل والأعشاب والثوم والخضروات والخبز والمكسرات والبندق فضلاً عن إعداد كميات صغيرة من بوريه الأطفال.

استخدم المفرمة «hc» (8) للحصول على نتائج جيدة. ولكنها ليست مناسبة لفرم اللحوم.

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

راجع دليل التحضير د لأقصى الكميات والفترات الزمنية الموصى بها

قبل الاستخدام

- قم بتقطيع الطعام مسبقًا إلى قطع صغيرة لتقطيع أسهل.
- أزل أية عظام وأنسجة وغضاريف من اللحم لتساعد في حماية الشفرات من التلف.
- تأكد من إرفاق الحلقة المطاطية المانعة للانزلاق (8d) أسفل وعاء المفرمة.

التجميع والتشغيل

- أزل الغطاء الواقى من الشفرة بحرص.
- تعتبر الشفرة (8b) حادة للغاية! لا تمسك الشفرة إلا من الجزء

ملحق جهاز تحضير الطعام

يُمكن استخدام ملحق جهاز تحضير الطعام (9) في:

- الفرم والخلط وخلط العجين الخفيف
- عملية العجن (بأقصى سعة 250 جرام دقيق)؛
- الشرائح والتقطيع وضع أصابع البطاطا المقلية.

الفرم (D)

باستخدام الشفرة (9h) يمكنك فرم اللحم والجبن الصلب والبصل والأعشاب والثوم والخضروات والخبز والمكسرات والبندق.

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

قبل الاستخدام

- قم بتقطيع الطعام مسبقًا إلى قطع صغيرة لتقطيع أسهل.
- أزل أية عظام وأنسجة وغضاريف من اللحم لتساعد في حماية الشفرات من التلف.
- أزل السياقان من الأعشاب والقشور والنوى.
- تأكد من إرفاق الحلقة المطاطية المانعة للانزلاق (9g) أسفل وعاء جهاز تحضير الطعام.

سرعة أعلى. وكلما ارتفعت السرعة، كلما حصلت على نتائج فرم وخط أكثر دقة وسرعة.

التشغيل بيدٍ واحدة: يتيح لك مفتاح السرعة الذكي(1) تشغيل الجهاز والتحكم في السرعة بيدٍ واحدة.

ملحق الخفق (A)

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

التجميع والتشغيل

- ثبت الخفاق (6b) بعلبة تروس السرعة (6a).
- قم بمحاذاة جسم الموتور بملحق الخفق المجمع وادفع القطع معًا حتى تسمع صوت نقرة.
- وبعد الاستخدام، افصل الطاقة واضغط على أزرار التحرير EasyClick Plus لفصل جزء الموتور. ثم اسحب الخفاق خارج علبة تروس السرعة.
- لا تشغل الجهاز بشكل مستمر لأكثر من 3 دقيقة.
- اترك الجهاز يبرد لمدة 3 دقائق قبل استمرار التحضير.

خطوات للحصول على أفضل النتائج

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

مثال لوصفة: القشدة المخفوقة

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

ملحق الهرس (B)

يمكن استخدام ملحق الهرس لهرس الخضروات والفاواكه المطبوخة مثل البطاطا والبطاطا الحلوة والطماطم والخوخ والتفاح.

قيل الاستخدام

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

التجميع والتشغيل

- ثبت علبة تروس السرعة (7a) في العمود (7b) من خلال لفه في اتجاه عقارب الساعة حتى يتم تأمينه في مكانه.
- اقلب ملحق الهرس من أعلى إلى أسفل وقم بتركيب المقلب (7c) في الفتحة المركزية ولفه بعكس اتجاه عقارب الساعة لتثبيته. (إذا لم يتم تركيب علبة تروس السرعة بشكل صحيح، فإن المقلب لن يكون مستقرًا بأمان في مكانه).
- قم بمحاذاة ملحق الهرس المجمع مع جسم الموتور واضغط على الجريئين معًا، وصل الجهاز بالقباس.
- قم بغمر ملحق الهرس داخل المكونات وقم بتشغيل الجهاز.
- من خلال حركة لطيفة من الأعلى إلى الأسفل، قم بتحريك ملحق الهرس خلال المكونات حتى تصل إلى الخليط المطلوب.
- قم بتحرير مفتاح السرعة الذكي وتأكد من أن ملحق الهرس توقف

عمود ActiveBlade (A)

يُمكن السكينة من أن ActiveBlade يتم تزويد الخلاط اليدوي بعمود تمتد إلى قاع الإناء جوسي 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 (4) ActiveBlade بجزء الموتور حتى تسمع صوت نقرة.
- ضع عمود ActiveBlade داخل الخليط ليتم خلطه. ثم شغل الجهاز كما هو موضح أعلاه.
- اخلط المكونات حتى تصل إلى الكثافة المطلوبة من خلال حركة لطيفة من الأعلى إلى الأسفل. سوف يتم الضغط على عمود ActiveBlade وستتمدد الشفرة وفقًا للضغط المُطبق.
- وبعد الاستخدام، افصل الخلاط اليدوي واضغط على أزرار التحرير EasyClick Plus (3) لفصل عمود ActiveBlade.

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 قليلًا لتجنب مخاطرة التعرض للحرق.
- لا تترك الخلاط اليدوي يوضع في وعاء ساخن على الموقد عند عدم استخدامه.
- لا تخدم عمود ActiveBlade في قاع الأوعية والأواني.
- لا تشغل الجهاز بشكل مستمر لأكثر من 1 دقيقة.
- اترك الجهاز يبرد لمدة 3 دقائق قبل استمرار التحضير.

مثال لوصفة: المايونيز

- 250 جرام زيت (زيت عباد الشمس مثلاً)، بيضة وصفار بيضة أخرى، ملح وملفلفل للطعم
- ضع جميع المكونات (في درجة حرارة الغرفة) في الدورق بالترتيب المذكور أعلاه.
- ضع الخلاط اليدوي في قاع الدورق. قم بإجراء الخلط بأقصى سرعة حتى يبدأ بالتحول إلى لون الحليب.
- أثناء تشغيل الخلاط اليدوي، ارفع العمود ببطء لأعلى الخليط ثم انزله مرة أخرى لدمج باقي الزيت. ملاحظة: زمن الخلط: تقريبًا 1 دقيقة للسلطات وما يصل إلى دقيقتين للحصول على مايونيز أنخن (مثل المغمسات).

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

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

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.

الأجزاء والملحقات

- 1 مفتاح سرعة ذكي / سرعات مختلفة
- 2 جزء موتور
- 3 أزرار تحرير EasyClick Plus
- 4 عمود ActiveBlade
- 5 دورق خلاط
- 6 ملحق خفق
- 7 a علبة تروس السرعة
b خفاق
ملحق هرس
a علبة تروس السرعة
b عمود هرس
c مقلب
- 8 ملحق مفرمة 350 مللي «hc»
a غطاء
b شفرة تقطيع
c وعاء مفرمة
d حلقة مطاطية مانعة للانزلاق
- 9 ملحق جهاز تحضير الطعام 1500 مللي «fp»
a غطاء (مزود بتروس)
b وصلة جزء الموتور
c دافع
d أنبوب تغذية
e مزلاج الغطاء
f وعاء جهاز تحضير الطعام
g حلقة مطاطية مانعة للانزلاق
h شفرة تقطيع
i خطاف عجن
j حامل الأداة
(i) أداة شرائح (خشنة)
(ii) أدوات التقطيع (ناعمة وخشنة)
(iii) أداة جوليان
k قرص تقطيع البطاطا المقلية

الفتح

أخرج الوحدة من الكرتونة.
أزل كل القطع من العبوة.
أزل أية تسميات من الممكن وجودها على الوحدة (لا تقم بإزالة لوحة التقييم).

طريقة استخدام الجهاز

مفتاح السرعة الذكي لسرعات مختلفة

بضغطة واحدة، تصل إلى جميع السرعات. وكلما ضغطت أكثر، تصل إلى

تنبيه



لاشفرات حادة للغاية! لتجنب الإصابات، يُرجى التعامل مع الشفرات بحرص شديد.

- يجب توخي الحذر عند التعامل مع شفرات القطع الحادة، وتفريغ الوعاء أثناء التنظيف.
- يمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة الأشخاص ذوي الإعاقات الجسدية أو القدرات النفسية أو العقلية المحدودة أو ممن لديهم خبرة قليلة ومعرفة محدودة، وذلك إذا تم إرشادهم أو تدريبهم على استخدام الجهاز بطريقة آمنة، وإذا كانوا على دراية بالمخاطر التي ينطوي عليها استخدام الجهاز.
- يجب ألا يعبث الأطفال بالجهاز.
- يجب ألا يستخدم الأطفال هذا الجهاز.
- يجب إبقاء الأطفال 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 هذا. قد يسبب أي سوء استخدام إصابة محتملة.

