

BRAUN

MultiQuick 9



Type HB901A1

Register your product
www.braunhousehold.com/register

Hand blender

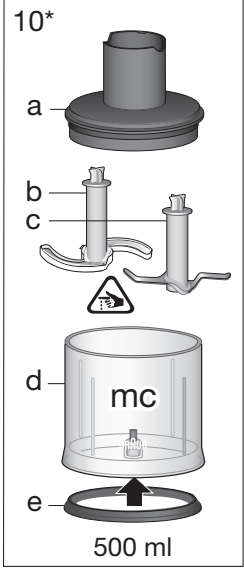
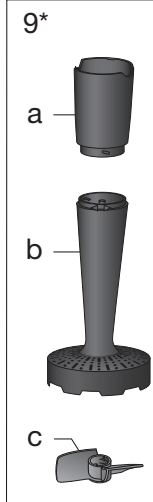
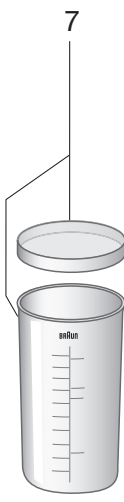
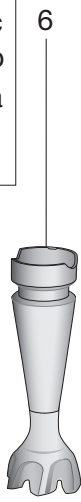
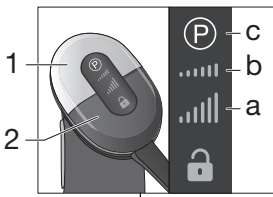
Deutsch	11
English	20
Francais	28
Espanol	37
Portugues	46
Italiano	55
Nederlands	64
Dansk	72
Norsk	80
Svenska	88
Suomi	96
Polski	104
Česky	113
Slovensky	121
Magyar	129
Hrvatski	138
Slovenski	146
Türkçe	154
Romană (RO/MD)	162
Ελληνικά	171
Қазақша	180
Русский	189
Українська	199
عربي	214

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

5722114234_01/02/21

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

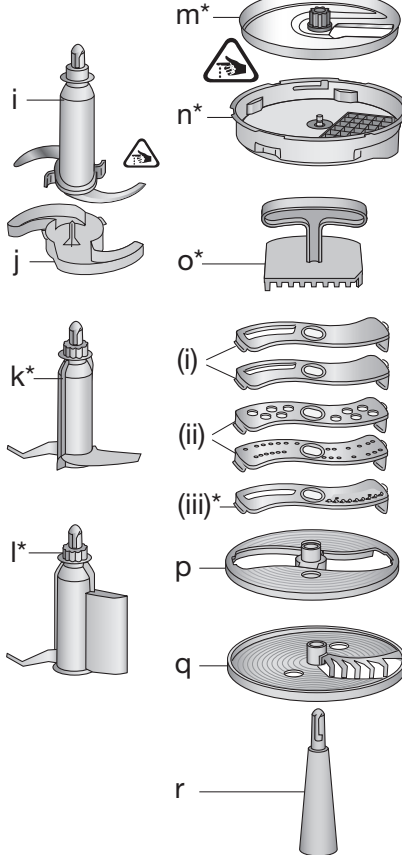
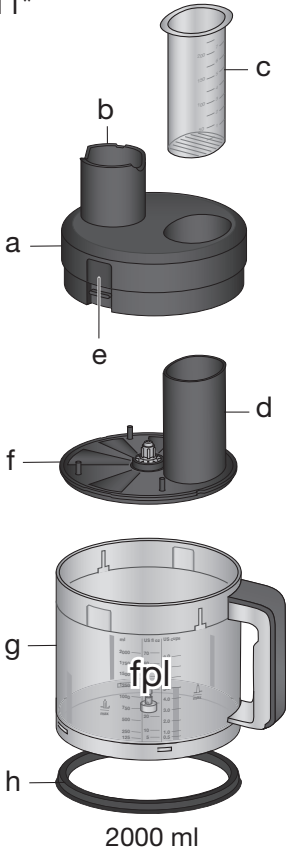




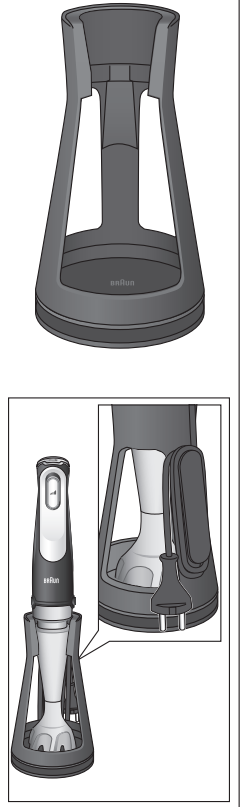
220-240V~ 50/60 Hz 1000-1200W

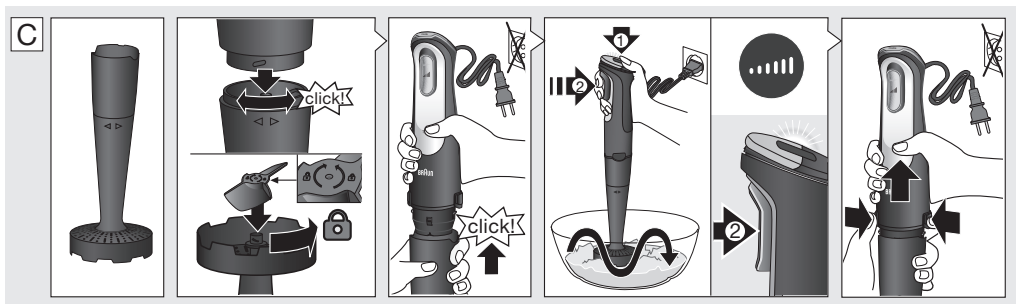
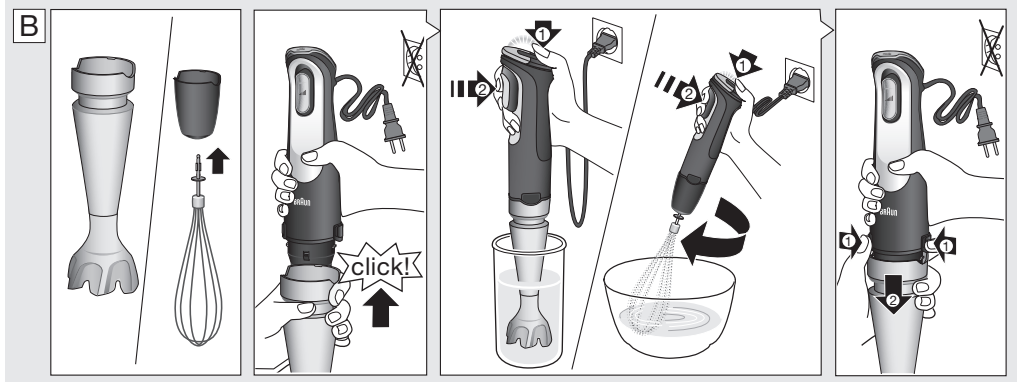
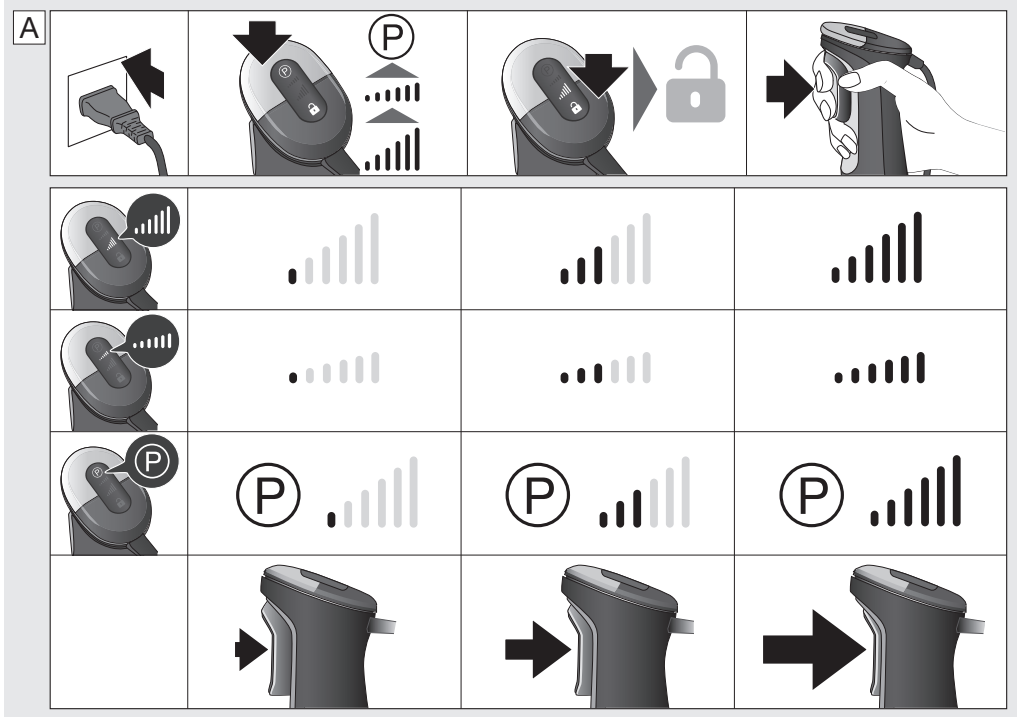
* certain models only

11*

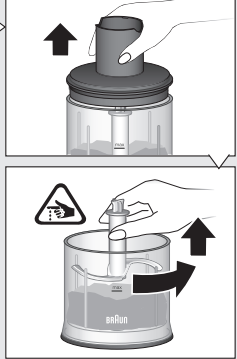
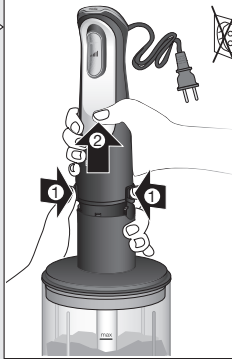
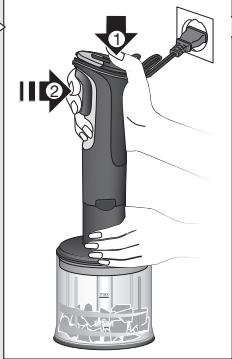
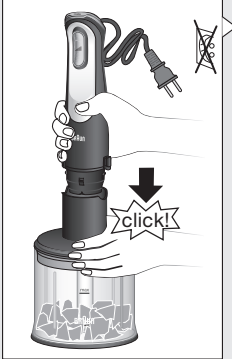
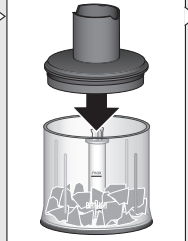
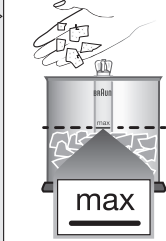
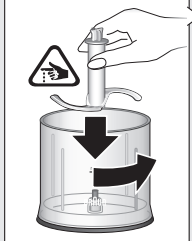
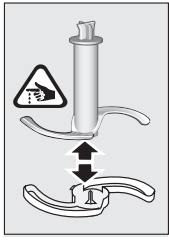


12*



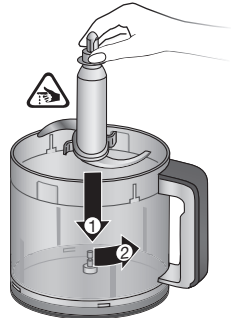
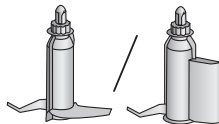
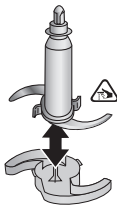
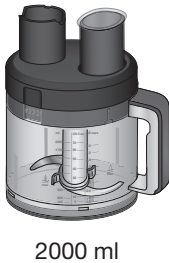


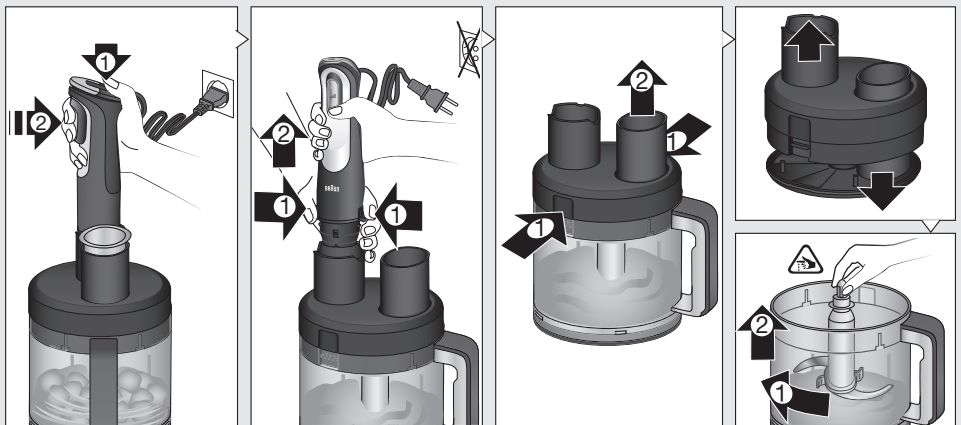
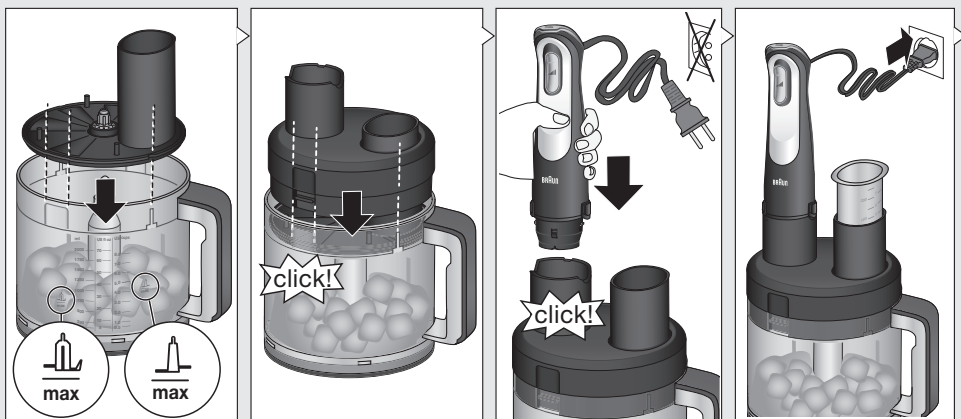
D











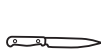












		Parmesan						
max.	300 g	200 g	30 g	200 g	20	200 g	250 g	350 g
imode								
⌚ sec.	10	15	15x	5	10	10	5	20

E

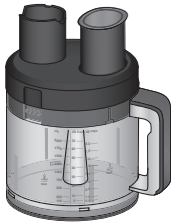




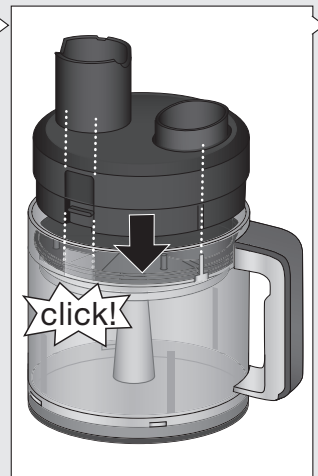
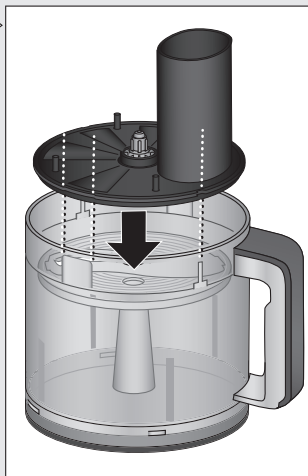
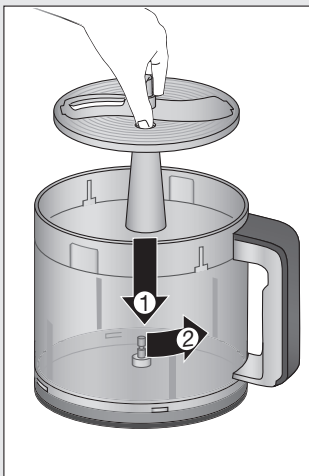
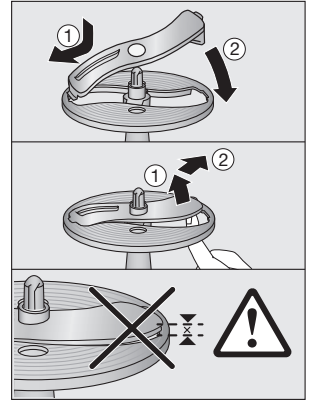
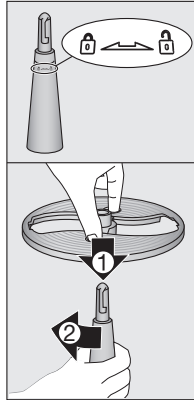
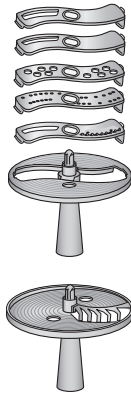
									
		Parmesan 							
	 2 cm	 2 cm							
max.	700 g	500 g	40 g	4 	500 g	600 g	400 g	600 g	600 g
imode									
 sec.	15-30	20-60	15	60	10-15	30-60	40	10-15	15

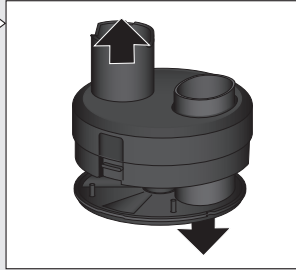
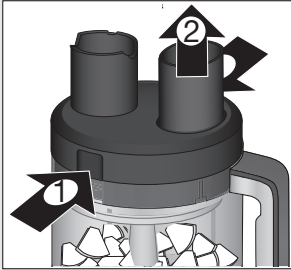
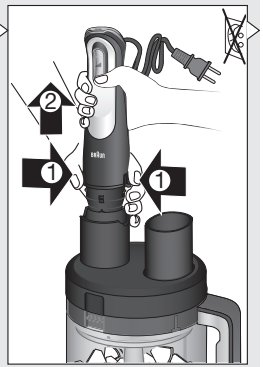
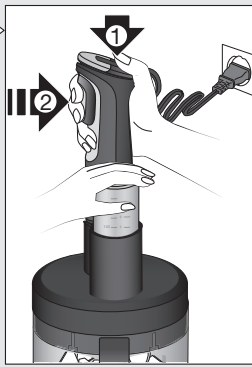
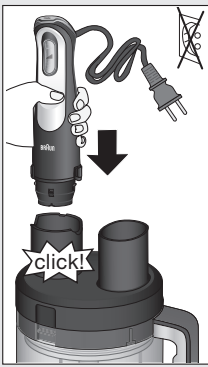
max.	500 g	500 g	300 g	500 g	500 g	300 g	500 g
imode							
sec.	60				60		

F



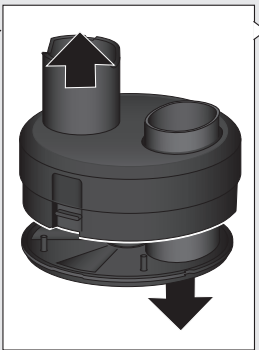
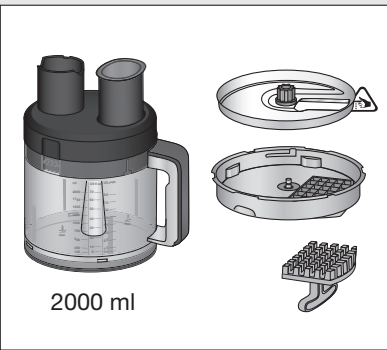
2000 ml

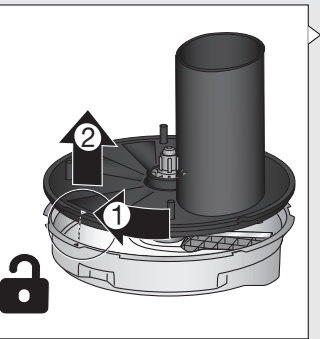
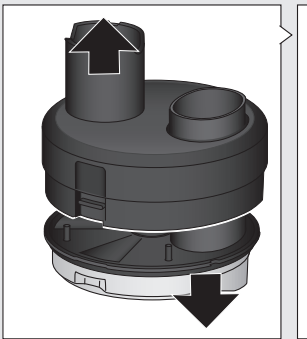
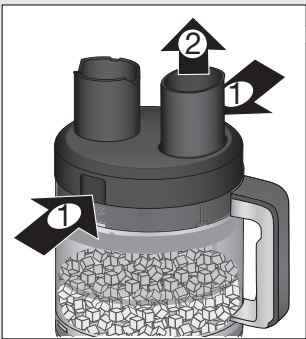
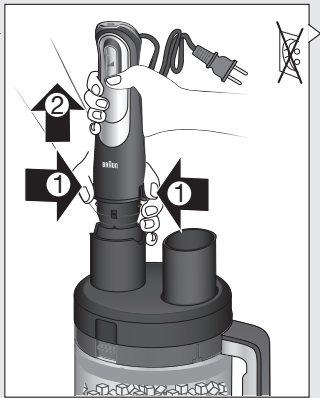
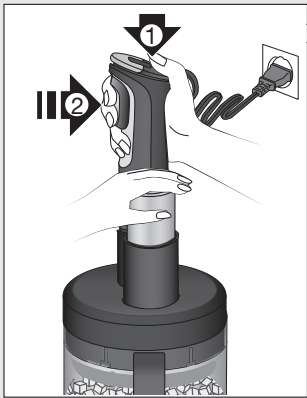
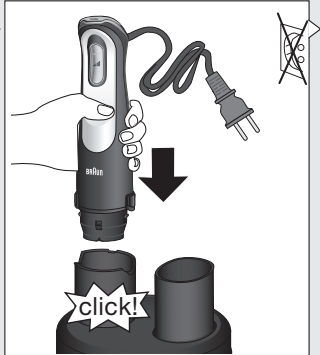
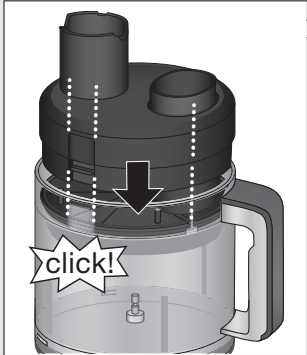
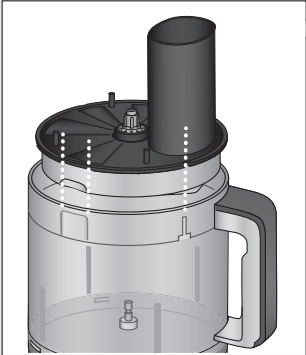
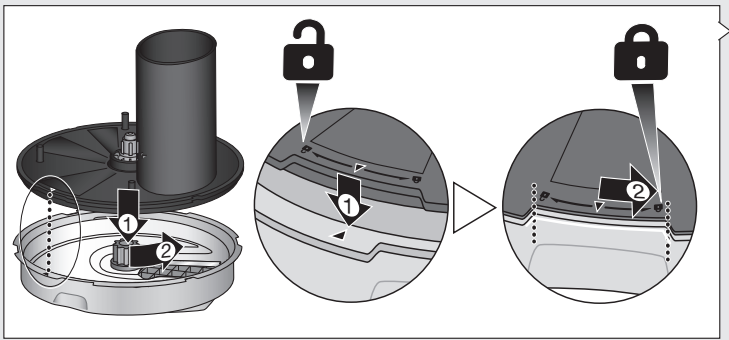
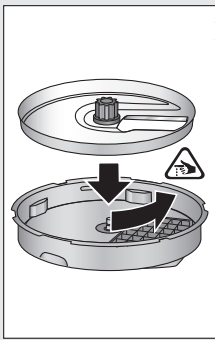


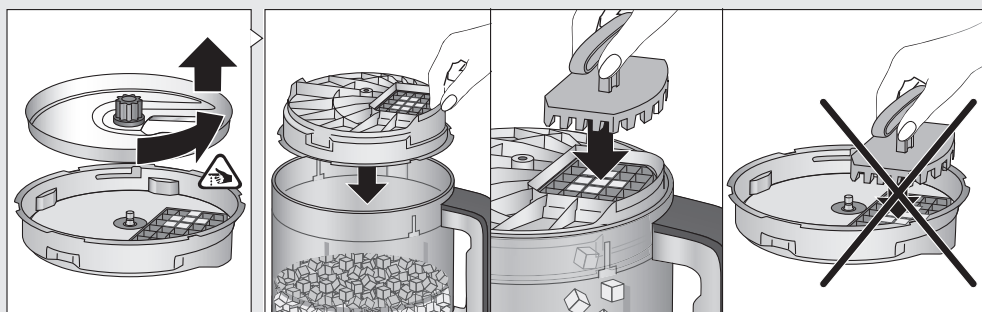


		Parmesan 							
imode									

G

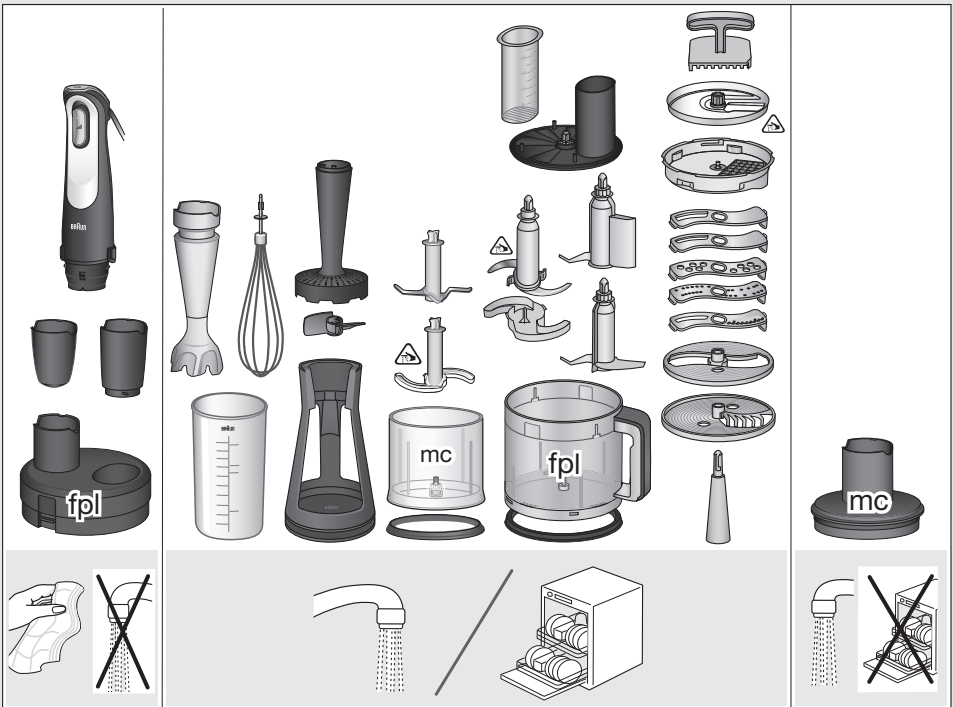






imode			

H



Română (RO/MD)

Produsele noastre sunt proiectate pentru a îndeplini cele mai ridicate standarde de calitate, funcționalitate și design. Sperăm să vă bucurați pe deplin de noul dvs. aparat Braun.

Înainte de utilizare

Vă rugăm să citiți cu atenție și în întregime instrucțiunile înainte de a utiliza aparatul și să le păstrați pentru referință ulterioară. Îndepărtați toate ambalajele și etichetele și le evacuați ca deșeu în mod corespunzător.

Atenție



Lamele sunt foarte ascuțite! Pentru a evita accidentele, mănuiți lamele cu cea mai mare grijă.

- Se va avea grijă la manevrarea lameilor ascuțite și tăioase, la golirea bolului și în timpul curățării.
- Acest aparat poate fi utilizat de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele fără cunoștințe sau experiență doar sub supraveghere sau după o instruire care să le ofere informațiile necesare pentru utilizarea în siguranță a aparatului și dacă aceștia înțeleg pericolele la care se expun.
- Copiii nu trebuie lăsați să se joace cu acest aparat.
- Acest aparat nu trebuie utilizat de către copii.
- Nu lăsați aparatul și cordonul de alimentare la îndemâna copiilor.
- Curățarea și întreținerea aparatului nu trebuie realizate de către copii fără supravegherea unui adult.
- Scoateți din priză sau opriți aparatul întotdeauna atunci când îl lăsați nesupravegheat și înainte de asamblare, dezasamblare, curățare sau depozitare.
- Dacă cordonul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, de către agentul de

service sau de către persoanele calificate pentru a se evita potențialele pericole.

- Înainte de conectarea la priză, verificați dacă tensiunea acesteia corespunde celei indicate pe aparat.
- Acest aparat este proiectat exclusiv pentru uz casnic, pentru procesarea de cantități obișnuite de gospodărie.
- Nu utilizați piesele aparatului în cuptor cu microunde.
- Vă rugăm să curățați toate piesele înainte de prima utilizare sau conform cerințelor, urmând instrucțiunile din secțiunea Îngrijire și curățare.

Piese și accesorii

- 1 selector imode
 - a turație înaltă
 - b turație joasă
 - c pulsație
- 2 Buton de siguranță
- 3 Buton pentru controlul inteligent al vitezei Smartspeed / viteze variabile „||||”
- 4 Motor
- 5 Butoane de declanșare EasyClick Plus
- 6 Picior pasator ActiveBlade
- 7 Pahar cu capac
- 8 Accesoriu dispozitiv de bățut
 - a Aparat de viteze
 - b Dispozitiv de bățut
- 9 Accesoriu pentru piure
 - a Cutie de viteze
 - b Picior pasator pentru piure
 - c Paletă
- 10 Accesoriu tocător de 500 ml «mc»
 - a Capac (cu angrenaj)
 - b Lamă de tocare
 - c Lamă pentru gheață
 - d Castron tocător
 - e Inel anti-alunecare din cauciuc
- 11 Accesoriu dispozitiv de procesare alimente 2000 ml XL cu tăietor de cuburi «fpl»
 - a Capac (cu angrenaj)
 - b Cuplaj pentru motor
 - c Împingător
 - d Tub de introducere alimente
 - e Încuietorie capac
 - f Apărătoare antistropi
 - g Vas dispozitiv de procesare alimente
 - h Inel anti-alunecare din cauciuc
 - i Lamă de tocare
 - j Capac lamă de tocare

- k Unealtă pentru aluat (FP)
- l Cârlig de frământare (tăietor de cuburi)
- m Lamă tăietor de cuburi
- n Bază tăietor de cuburi
- o Împingător curățare
- p Suport inserții
 - (i) Inserție de feliere (subțire, gros)
 - (ii) Inserții de tocarea (subțire, gros)
 - (iii) Inserție pentru tăiere Julienne
- q Disc pentru cartofi prăjiți
- r Ax disc

12 Stativ pentru depozitare

Cum se utilizează aparatul

3 Butonul pentru controlul inteligent al vitezei pentru viteze variabile

O apăsare, toate vitezele. Cu cât apăsați mai mult, cu atât viteza va fi mai mare. Cu cât viteza este mai mare, cu atât mai repede și mai subțire va amesteca și va toca aparatul.

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

Utilizarea blenderului dvs. de mână

Prima utilizare: Îndepărtați dispozitivul de blocare pentru transport de pe motor (4) trăgând de banda roșie.

Pornirea (A)

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

- Prin apăsarea piesei argintii din cap puteți selecta unul din cele 3 imod-uri diferite (turație înaltă, turație joasă, pulsație).
- Cu ajutorul celor 3 moduri puteți decide cum să procesați alimentele. Lampa selectorului imode luminează alb pentru a vă indica modul selectat.
- Turația înaltă (1a) vă dă turația maximă disponibilă. Aceasta este poziția standard a modului.
- Turația joasă (1b) coboară viteza chiar dacă apăsați complet comutatorul Smartspeed.
- Modul pulsație (1c) poate fi folosit pentru a separa bucățile mai mari de alimente sau pentru a controla textura alimentelor atunci când le tocați. Apăsați comutatorul Smartspeed pentru creșteri scurte de putere.
- După selectarea modului, apăsați butonul de siguranță (2) cu degetul mare.
- Apăsați imediat butonul pentru controlul inteligent al vitezei Smartspeed și reglați viteza după cum doriți.

- NOTĂ: Dacă nu se apasă butonul pentru controlul inteligent al vitezei Smartspeed în interval de 2 secunde, aparatul nu poate fi pornit din motive de siguranță. Lampa butonului de siguranță luminează roșu intermitent. Pentru a porni aparatul, începeți din nou de la primul pas.
- În timpul funcționării nu este nevoie să țineți butonul de siguranță apăsat.

Indicator luminos	Starea aparatului / de funcționare
Lampă buton de siguranță roșu intermitent	Aparatul este gata de utilizare.
Lampă buton de siguranță stinsă	Aparatul este deblocat (comutatorul butonului de deblocare este apăsat) și poate fi pornit.
Modul standby după 10 minute. Toate luminile se sting.	Aparatul devine din nou activ când se apasă oricare buton
Lampă buton de siguranță roșu continuu și toate lămpile selector imode cu lumină intermitentă	Aparatul este supraîncălzit. Lăsați aparatul să se răcească o oră. Este gata de utilizare din nou când lampa selectorului imode se stinge din lumina intermitentă și lampa butonului de siguranță se aprinde cu lumină intermitentă.

Piciorul pasator ActiveBlade (B)

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

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

Pentru cele mai bune rezultate folosiți viteza cea mai mare.

Asamblarea și utilizarea

- Atașați piciorul pasator ActiveBlade (6) la motor până când face clic.
- Puneți piciorul pasator ActiveBlade în poziția care trebuie amestecată. Apoi porniți aparatul conform instrucțiunilor de mai sus.

- Amestecați ingredientele până obțineți consistența dorită printr-o mișcare ușoară sus-jos. În funcție de presiunea aplicată, piciorul pasator ActiveBlade se va lăsa în jos, iar lama se va extinde.
- După utilizare, scoateți blenderul de mână din priză și apăsați butoanele de deblocare EasyClick Plus (5) pentru a detașa piciorul pasator ActiveBlade.

Atenție

- Nu lăsați lichidele sau ingredientele să depășească linia verde a piciorului de amestecare.
- Dacă se folosește aparatul pentru a pasa alimente fierbinți într-o cratiță sau oală, luați cratița sau oala de pe foc și asigurați-vă că lichidul nu fierbe. Lăsați alimentele fierbinți să se răcească puțin pentru a evita riscul de a vă opări.
- Nu lăsați blenderul de mână într-o oală fierbinte pe aragaz atunci când nu îl folosiți.
- Nu zgâriați piciorul pasator ActiveBlade de fundul tigăilor și al oalelor.
- Nu operați continuu mai mult de 2 minute.
- Lăsați aparatul să se răcească timp de 5 minute înainte de a continua prepararea.

Exemplu de rețetă: Maioneză

250 g ulei (ex. ulei de floarea-soarelui)

1 ou și 1 gălbenuș în plus

1–2 linguri de oțet

Sare și piper după gust

- Puneți toate ingredientele (la temperatura camerei) în cupă, în ordinea indicată mai sus.
- Puneți blenderul de mână în partea de jos a cupei. Amestecați la viteza Turbo până când uleiul începe să se încorporeze în compoziție.
- Cu blenderul de mână încă mergând, ridicați ușor piciorul pasator către partea de sus a amestecului și lăsați-l înapoi în jos pentru a încorpora și restul uleiului.

NOTĂ: Timp de procesare: aprox. 1 minut pentru salate și până la 2 minute pentru o maioneză mai groasă (ex. pentru legume pasate).

Accesoriu dispozitiv de bătut (B)

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

Asamblarea și utilizarea

- Atașați dispozitivul de bătut (8b) la aparatul de viteze (8a).
- Aliniați corpul motorului cu accesoriul de bătut asamblat și împingeți piesele una în alta până când fac clic.
- După utilizare, scoateți ștecărul din priză și apăsați butoanele de deblocare EasyClick Plus pentru a detașa motorul. Apoi trageți dispozitivul de bătut din aparatul de viteze.

- Nu operați continuu mai mult de 3 minute.
- Lăsați aparatul să se răcească timp de 3 minute înainte de a continua prepararea.

Sfaturi pentru a obține cele mai bune rezultate

- Mișcați dispozitivul de bătut în sensul acelor de ceasornic ținându-l ușor înclinat.
- Pentru a preveni împrăscierea, începeți încet și utilizați accesoriul de bătut în recipiente sau oale adânci.
- Puneți dispozitivul de bătut într-un recipient și numai apoi porniți-l.
- Asigurați-vă întotdeauna că dispozitivul de bătut și recipientul pentru amestecare sunt complet curate și fără grăsimi înainte de a bate albușurile de ou. Bateți numai până la 4 albușuri.

Exemplu de rețetă: Frișcă

400 ml smântână rece (conținut de grăsimi min. 30%, 4 - 8 °C)

- Începeți la o viteză mică (presiune ușoară asupra butonului) și creșteți viteza (presiune mai mare asupra butonului) în timp ce bateți smântâna.
- Folosiți întotdeauna smântână proaspătă pentru a obține un volum mai mare și mai stabil atunci când bateți smântâna.

Accesoriul pentru piure (C)

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

Înainte de utilizare

- Nu zdrobiți alimente tari sau negătite deoarece este posibil să deteriorați aparatul.
- Cojiți și îndepărtați sămburii sau părțile tari; gătiți și scurgeți, iar apoi zdrobiți fructele/legumele.

Asamblarea și utilizarea

- Potriviiți aparatul de viteze (9a) pe piciorul pasator (9b) rotind în sensul acelor de ceasornic până când se fixează în locul respectiv.
- Întoarceți accesoriul pentru piure invers și potriviți paleta (9c) peste butucul central, rotind în sensul invers acelor de ceasornic pentru fixare. (Dacă aparatul de viteze nu este montat corespunzător, atunci paleta nu se va fixa în locul respectiv).
- Aliniați accesoriul pentru piure asamblat cu corpul motorului și îmbrănați cele două piese până fac clic. Introduceți ștecărul în priză.
- Scufundați accesoriul zdrobire în ingrediente și porniți aparatul.
- Utilizând o mișcare ușoară sus-jos deplasați accesoriul zdrobire prin ingrediente până obțineți textura dorită.
- Eliberați butonul pentru controlul inteligent al vitezei Smartspeed și asigurați-vă că accesoriul pentru piure s-a oprit complet din învârtit înainte de a-l scoate din mâncare.

- După utilizare scoateți aparatul din priză. Îndepărtați paleta (9c) învârtind-o în sensul acelor de ceasornic.
- Apăsăți butoanele EasyClick Plus pentru a detașa accesoriul pentru piure de motor. Separați aparatul de viteze de piciorul pasator învârtind în sens invers acelor de ceasornic.

Atenție

- Nu utilizați niciodată accesoriul pentru piure într-o cratiță direct pe o sursă de încălzire.
- Luați întotdeauna cratița de pe sursa de căldură și lăsați-o să se răcească puțin.
- Așezați cratița sau castronul pe o suprafață plană stabilă și sprijiniți-l cu mâna liberă.
- Nu loviți accesoriul pentru piure de partea laterală a vasului de gătit în timpul sau după utilizare. Utilizați o spatulă pentru a îndepărta alimentele în exces.
- Pentru rezultate optime la zdrobire, nu umpleți niciodată cratița sau castronul mai mult de jumătate cu alimente.
- Nu operați continuu mai mult de 1 minute.
- Lăsați aparatul să se răcească timp de 4 minute înainte de a continua prepararea.

Exemplu de rețetă: Cartofi piure

1 kg cartofi fierți

200 ml lapte cald

- Puneți cartofii într-un castron și zdrobiți timp de 30 de secunde (o distanță de 3/4 de pe butonul Smartspeed)
- Adăugați laptele. Zdrobiți din nou timp de încă 30 de secunde.

Accesoriiu tocător (D)

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

Folosiți tocătorul «mc» (10) pentru cantități mai mari și pentru alimente tari.

Pentru tocătorul «mc» nu depășiți linia de max la cantitatea de ingrediente.

În cazul tocătorului «hc» nu depășiți cantitatea de ingrediente mai sus de linia de max. Timp maxim de funcționare pentru tocătorul «hc»: 1 minut pentru cantități mari de ingrediente umede, 30 de secunde pentru ingrediente uscate sau tari.

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

Consultați Ghidul de preparare D pentru a vedea cantitățile maxime, vitezele și timpii recomandați.

Înainte de utilizare

- Tăiați alimentele în bucăți mici în prealabil pentru o tocare mai ușoară.

- Îndepărtați oasele, tendoanele și zgârciurile din carne pentru a preveni deteriorarea lamelor.
- Asigurați-vă că inelul anti-alunecare din cauciuc (10e) este atașat la partea de jos a castronului tocătorului.

Asamblarea și utilizarea

- Îndepărtați cu atenție protecția de plastic de pe lamă.
- Lamele (10b/10c) sunt foarte ascuțite! Țineți-le întotdeauna de partea de plastic superioară și manevrați-le cu atenție.
- Puneți lama în pivotul central al castronului tocătorului (10d). Apăsăți-l și învârtiți-l pentru a se fixa în locul respectiv.
- Umpleți tocătorul cu alimente și puneți capacul (10a).
- Pentru zdrobirea gheții folosiți lama specială pentru gheață (10c).
- Pentru a obține rezultate bune, umpleți cu până la 5 cuburi de gheață în tocătorul «mc» și tocați 10-15 secunde.
- Aliniați tocătorul cu motorul (4) și îmbinați-le până fac clic.
- Pentru a utiliza tocătorul, porniți aparatul. În timpul preparării țineți motorul cu o mână și castronul tocătorului cu cealaltă.
- Întotdeauna tocați alimentele mai tari (ex. Brânză parmezan) la viteză maximă.
- Când tocarea este gata, scoateți ștecărul din priză și apăsați butoanele de deblocare EasyClick Plus (5) pentru a detașa motorul.
- Ridicați capacul. Scoateți cu atenție lama înainte de a goli conținutul castronului. Pentru a scoate lama învârtiți-o ușor și apoi trageți de ea.

Atenție

- Nu folosiți accesoriul tocător la prepararea alimentelor foarte tari, precum nuci întregi, cuburi de gheață, boabe de cafea, grâuțuri sau condimente tari, ca de exemplu nucșoară. Prepararea acestor alimente ar putea deteriora lamele.
- Numai accesoriul tocător «mc» (10), cu lamă specială pentru gheață (10c) este permis pentru zdrobirea cuburilor de gheață.
- Dacă utilizați aparatul pentru a face piure din alimente fierbinți asigurați-vă că lichidul nu fierbe. Lăsați alimentele fierbinți să se răcească puțin pentru a evita riscul de a vă opări.
- Nu puneți niciodată castroanele tocătorului în cuptorul cu microunde.

«hc» Exemplu de rețetă: Prune uscate cu miere (ca umplutură de clătite sau sos de ornat)

50 g prune uscate

75 g miere cremoasă

70 ml de apă (aromată cu vanilie)

- Umpleți castronul tocătorului «hc» cu prune uscate și miere cremoasă.
- Țineți la 3 °C în congelator timp de 24 de ore.
- Adăugați 70 ml de apă (aromată cu vanilie).

- Reluați tocarea timp de încă 1,5 secunde la turația maximă.

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

Accesoriu dispozitiv de procesare alimente XL cu tăietor de cuburi

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

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

Tocarea (E)

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

Consultați Ghidul de preparare E pentru a vedea cantitățile maxime, vitezele și timpii recomandați.

Înainte de utilizare

- Tăiați alimentele în bucăți mici în prealabil pentru o tocare mai ușoară.
- Îndepărtați oasele, cartilajele, tendoanele și zgârciurile din carne pentru a preveni deteriorarea lamelor.
- Îndepărtați cozile ierburilor și cojile de nucă.
- Asigurați-vă că inelul anti-alunecare din cauciuc (11h) este atașat la partea de jos a recipientului dispozitivului de procesare a alimentelor.

Asamblarea și utilizarea

- Îndepărtați cu atenție protecția de plastic (11j) de pe lama tocătorului.
- Lama (11i) este foarte ascuțită! Țineți-o întotdeauna de partea de plastic superioară și manevrați-o cu atenție.
- Puneți lama în pivotul central al castronului (11g). Apăsăți-o și învârtiți-o pentru a se fixa în locul respectiv.
- Umpleți vasul cu alimente. Inserați apărătoarea antistropi (11f).
- După care așezați capacul (11a) până se înclichează.
- Introduceți motorul (4) în cuplaj (11b) până când se blochează.
- Introduceți aparatul în priză și introduceți dispozitivul de împingere (11c) în tubul de introducere a alimentelor (11d).
- Pentru a utiliza dispozitivul de procesare a

alimentelor, porniți aparatul. În timpul preparării țineți motorul cu o mână și recipientul dispozitivului de procesare a alimentelor cu cealaltă.

- Când tocarea este gata, scoateți ștecărul din priză și apăsați butoanele de deblocare EasyClick Plus (5) pentru a detașa motorul.
- Apăsăți încuietoarea capacului (11e) pentru a ridica capacul. După care separați capacul de apărătoarea antistropi.
- Scoateți cu atenție lama înainte de a goli conținutul vasului. Pentru a scoate și a debloca lama învârtiți-o ușor și apoi trageți de ea.

Atenție

- Nu folosiți accesoriul dispozitivului de procesare a alimentelor la tocarea alimentelor foarte tari, precum nuci întregi, cuburi de gheață, boabe de cafea, grăunțe sau condimente tari, ca de exemplu nușoară. Prepararea acestor alimente ar putea deteriora lamele.
- Nu puneți niciodată recipientul dispozitivului de procesare a alimentelor în cuptorul cu microunde.

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

Exemplu de rețetă: Aluat de clătite

750 ml lapte
500 g făină simplă
4 ouă

- Turnați lapte în castron, apoi adăugați făina și în final ouăle.
- Folosind viteza maximă amestecați aluatul până când devine omogen.

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

Unealtă pentru aluat și cârlig de frământare (E)

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

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

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

Consultați Ghidul de frământare E pentru a vedea cantitățile maxime, turațiile și timpii recomandați.

Asamblarea și utilizarea

- Puneți unealta de aluat / cârligul de frământare în pivotul central al vasului (11g). Apăsăți-o și

- Învârtiți-o pentru a se fixa în locul respectiv.
 - Umpleți castronul cu făină (max. 500 g), apoi adăugați celelalte ingrediente, cu excepția lichidelor.
 - Rotiți aparatul la turația maximă.
 - Adăugați lichidele prin tubul de introducere a alimentelor în timp ce motorul funcționează.
- NOTĂ: Timp maxim de frământare: 1 minut – apoi permiteți motorului să se răcească timp de 10 minute.

Exemplu de rețetă: Aluat de pizza

- 500 g făină simplă
- 1 linguriță de sare
- 1 linguriță de drojdie uscată
- 10 linguri ulei de măsline
- 300 ml apă (călduță)
- Puneți toate ingredientele, cu excepția apei, în castron și începeți să frământați.
- Adăugați apa prin tubul de introducere a alimentelor în timp ce motorul funcționează.

Exemplu de rețetă: Produse de patiserie dulci

- 500 g făină simplă
- 340 g unt nesărat (rece/tare, bucăți mici)
- 160 g zahăr
- 2 zahăr vanilat
- 2 ou mic
- 2 praf de sare
- Puneți untul și zahărul în castron și începeți să frământați. Pentru rezultate optime utilizați unt rece.
- Adăugați făina și restul ingredientelor.
- Aluatul va deveni prea moale dacă frământați excesiv. Opriti frământatul la scurt timp după ce aluatul a format o minge.
- Răciți aluatul în congelator timp de jumătate de oră înainte de a continua.

Exemplu de rețetă FPXL: Aluat fin pentru prăjituri

- 500 g făină simplă
- 200 g zahăr
- 200 g unt nesărat (rece/tare, bucăți mici)
- 3 ouă
- 1 zahăr vanilat
- 1 praf de copt
- 200 ml lapte
- Adăugați făină și toate celelalte ingrediente cu excepția laptelui în vas și porniți frământarea.
- Adăugați treptat lapte în timp ce funcționează, până se formează o masă uniformă.

Exemplu de rețetă Cuburi: Aluat dulce

- 500 g făină simplă
- 80 g zahăr
- 80 g unt nesărat (rece/tare, bucăți mici)
- 1 ou
- 7 g drojdie
- 375 ml lapte
- Adăugați făină și toate celelalte ingrediente cu excepția laptelui în vas și porniți frământarea.
- Adăugați treptat lapte în timp ce funcționează și

frământați lent masa de aluat până se formează o bilă care nu se mai lipește de vas.

- Lăsați aluatul să crească într-un loc cald timp de 2 ore.

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

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

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

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

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

Consultați Ghidul de preparare F pentru a vedea vitezele recomandate.

Asamblarea și utilizarea

- Accesați găurile suportului inserției (11p) sau a discului pentru cartofi prăjiți (11q) pentru atașarea axului discului (11r) și îl rotiți spre stânga, până se blochează.
- Pentru tăiere și mărunțire, amplasați o inserție în suportul inserției (11p) și o introduceți până se înclichetează. Asigurați-vă că inserția este complet introdusă în suportul inserției și nu a rămas nici un decalaj. Puneți suportul pentru inserții asamblat sau discul pentru cartofi prăjiți pe pivotul central al vasului și îl rotiți pentru a se fixa în locul respectiv.
- Inserați apărătoarea antistropi (11f) la vas și puneți capacul (11a) până se înclichetează.
- Introduceți motorul în cuplaj până când se blochează.
- Introduceți aparatul în priză și puneți alimentele care urmează să fie procesate în tubul de introducere a alimentelor.
- Pentru rezultate optime la prepararea cartofilor prăjiți, puneți 3-4 cartofi (în funcție de mărime) în tubul de alimentare al capacului când motorul este oprit.
- Porniți aparatul pentru a-l utiliza. Nu puneți niciodată mâna în tubul de alimentare când aparatul funcționează. Folosiți întotdeauna dispozitivul de împingere pentru a introduce alimente.
- După utilizare scoateți ștecărul din priză și apăsați butoanele de deblocare EasyClick Plus pentru a detașa motorul.
- Apăsați încuietoarea capacului (11e) pentru a ridica capacul. După care separați capacul de apărătoarea antistropi.
- Scoateți cu atenție suportul pentru inserții sau discul pentru cartofi prăjiți înainte de a goli conținutul vasului. Pentru a scoate suportul pentru inserții sau discul pentru cartofi prăjiți, îl

rotiți ușor, după care îl scoateți prin accesarea găurilor cu degetele.

- Pentru a îndepărta o inserție, împingeți în sus capătul inserției care iese în evidență în partea de jos a portcuțitului pentru inserții.
- Cantitatea maximă de procesat urmărește cifra orientativă de 5x vase umplute.
- Înainte de a continua procesarea, lăsați aparatul să se răcească 30 minute.

Tăierea cuburilor (G)

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

Consultați Ghidul de preparare G pentru a vedea vitezele recomandate.

Înainte de utilizare

- Scoateți sămburii și părțile tari din fructe. Nu sunt permise alimentele înghețate, pentru a preveni deteriorarea lamelor.
- Asigurați-vă că inelul anti-alunecare din cauciuc (11h) este atașat la partea de jos a recipientului dispozitivului de procesare a alimentelor.

Asamblarea și utilizarea

- Înainte de prima utilizare scoateți cu grijă apărătoare de hârtie de pe muchia de tăiere a lamei de tăiat cuburi (11m) și o aruncați.
- Puneți lama tăietorului de cuburi pe pivotul central al bazei de tăiat cuburi (11n) și o rotiți până se blochează în poziție.
- Aliniați apărătoarea antistropi și unitatea de tăiere cuburi asamblată cu reperele aliniate reciproc și o rotiți în sens antiorar până ce unitățile sunt cuplate ferm.
- Așezați tăietorul de cuburi asamblat în vas și puneți capacul până se înclichetează în poziție.
- Introduceți motorul în cuplaj până când se blochează.
- Introduceți aparatul în priză și puneți alimentele care urmează să fie procesate în tubul de introducere a alimentelor.
- Porniți aparatul pentru a-l utiliza. Nu puneți niciodată mâna în tubul de alimentare când aparatul funcționează. Folosiți întotdeauna dispozitivul de împingere pentru a introduce alimente.
- După utilizare scoateți ștecărul din priză și apăsați butoanele de deblocare EasyClick Plus pentru a detașa motorul.
- Apăsăți încuietoarea capacului (11e) pentru a ridica capacul. După care separați capacul de apărătoarea antistropi.
- Pentru dezasamblarea unității de tăiat cuburi, rotiți apărătoarea antistropi în sens orar până se deblochează.
- Scoateți cu grijă lama tăietorului de cuburi, prin rotire și ridicare.
- Întoarceți baza tăietorului de cuburi cu fundul în sus și scoateți toate resturile cu împingătorul de curățare (11o).

Sfaturi pentru a obține cele mai bune rezultate

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

Atenție

- Lamele sunt foarte ascuțite. Manipulați piesele numai de părțile din plastic.
- Nu folosiți accesoriul dispozitivului de procesare a alimentelor cu tăietorul de cuburi la procesarea alimentelor foarte tari, precum nucii întregi, cuburi de gheață, boabe de cafea, grăunțe sau condimente tari, ca de exemplu nucșoară. Prepararea acestor alimente ar putea deteriora lamele.
- Goliți vasul înainte să se umple complet.
- După procesarea de alimente grase, lama tăietorului de cuburi poate deveni alunecoasă. Aveți grijă deosebită când o scoateți.
- Împingătorul de curățare poate fi utilizat numai dinspre partea de jos a bazei tăietorului de cuburi. Dacă se folosește de sus, se pot bărbierii piesele de plastic ale împingătorului de curățare.
- Nu puneți niciodată recipientul dispozitivului de procesare a alimentelor în cuptorul cu microunde.
- Cantitatea maximă de procesat urmărește cifra orientativă de 5x vase umplute.
- Înainte de a continua procesarea, lăsați aparatul să se răcească 30 minute.

Exemplu de rețetă: Salată «Olivier»

6 cartofi fierți, răciți

150 g cârnați fierți

6 ouă fierte tari

2 morcovi fierți

4 castraveciori

1 cutie de mazăre

400 g maioneză

200 g smântână

Pătrunjel și mărar

Sare și piper după gust

- Ouă mărunțite, cârnați fierți, morcovi, castraveciori și cartofi la viteza maximă.
- Amestecați toate ingredientele mărunțite cu mazărea într-un vas de salată.
- Asezonați după gust cu sare, piper, pătrunjel și mărar și o îmbogățiți cu maioneză și smântână.

Îngrijire și curățare (H)

- Curățați întotdeauna bine blenderul de mână și accesoriile adecvate cu apă și detergent înainte de prima utilizare și după fiecare utilizare.
- Scoateți din priză blenderul de mână înainte de curățare.
- Nu scufundați motorul (4) sau aparatul de viteze (8a, 9a, 11a) în apă sau în alt lichid. La ștergerea aparatului folosiți doar o cârpă umedă.
- Capacul (10a) poate fi clătit sub jet de apă. Nu scufundați în apă și nu puneți în mașina de spălat vase.
- Pentru curățare mai bună este posibilă demontarea stativului pentru depozitare.
- Toate celelalte piese pot fi curățate într-o mașină de spălat vase. Nu folosiți detergenți abrazivi care ar putea zgâria suprafața.
- Puteți îndepărta inelele anti-alunecare din cauciuc de la partea de jos a castroanelor pentru o curățare mult mai bună.
- Când procesați alimente cu conținut ridicat de

pigment (de exemplu, morcovi sau curcumă), accesoriile se pot decolora. Ștergeți aceste piese cu ulei vegetal înainte de a le spăla.

Garanție și service

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

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

Nu aruncați produsul împreună cu deșeurile menajere la sfârșitul ciclului de viață al acestuia. Produsul poate fi remis la un centru de service Braun sau la un punct de colectare corespunzător din țara dvs.



Materialele și obiectele destinate contactului cu produsele alimentare sunt în conformitate cu dispozițiile regulamentului European 1935/2004.



Instrucțiuni de depanare

Problemă	Cauze posibile	Soluție
Amestecătorul manual nu funcționează.	Nu este energie	Verificați aparatul să fie în priză. Verificați siguranța /disjunctorul din casa dvs. Dacă nu este nici unul din cazurile de mai sus, contactați serviciul clienți Braun.
Lampă buton de siguranță roșu continuu și toate lămpile selector imode cu lumină intermitentă	Aparatul este supraîncălzit	Lăsați aparatul să se răcească o oră. Este gata de utilizare din nou când lampa selectorului imode se stinge din lumina intermitentă și lampa butonului de siguranță se aprinde cu lumină intermitentă.
Capacul (cu angrenaj) nu poate fi închis complet	Alimentele sunt blocate între vasul FPXL și capac (cu angrenaj)	Deschideți capacul (cu angrenaj) și îndepărtați reziduurile de alimente
	Unealta nu este inserată complet în vasul FPXL	Rotiți unealta cu mâna în timp ce o apăsați ușor, până se blochează pe poziție
	Numai tăietorul de cuburi: Tăietorul de cuburi nu este conectat la apărătoarea antistropi sau nu este conectat corect	Atașați tăietorul de cuburi la apărătoarea antistropi înainte de așezarea capacului (cu angrenaj) în vasul FP (respectați simbolurile pentru aliniere corectă)
	Numai tăietorul de cuburi: Tăietorul de cuburi este blocat de reziduuri de alimente în grila de tăiere	Deschideți tăietorul de cuburi și scoateți alimentele din grilă
	Nu este conectat corect	Conectați corect
Apă în capac (cu angrenaj)	Capacul (cu angrenaj) a fost inundat accidental cu apă sau pus în mașina de spălat vase	Scoateți dopul de cauciuc din interiorul cuplajului pentru partea motorului. Scurgeți apa. Înlocuiți dopul. Atenție: Apa în capac (cu cutie de viteze) deteriorează aparatul. Metoda descrisă nu este totuși permisă să fie folosită pentru a pune intenționat capacul (cu angrenaj) în mașina de spălat vase
Apă în una din unelte (unealta de aluat gros, cârligul de frământare, lamă sau ax disc)	Scurgere a uneltei afectate	Contactați un centru de service Braun pentru înlocuire