

# BRAUN

## MultiQuick 9



Type HB901AI

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

Hand blender

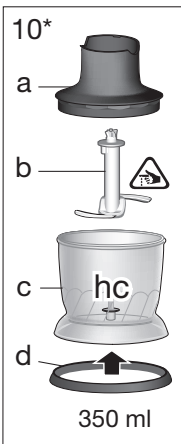
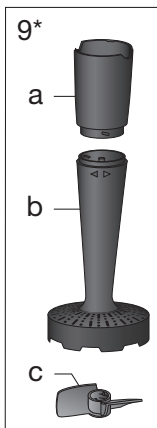
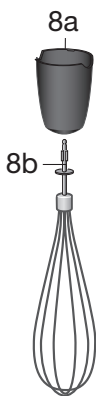
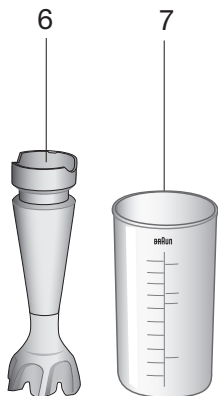
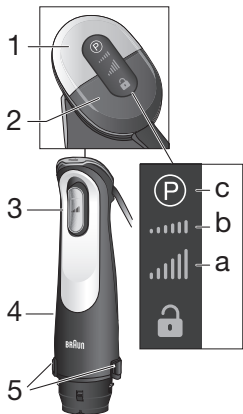
English	7
Lietuvių kalba	12
Latviešu valodā	19
Eesti keeles	25

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

5722114404/09.20

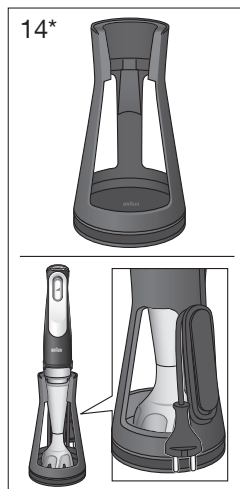
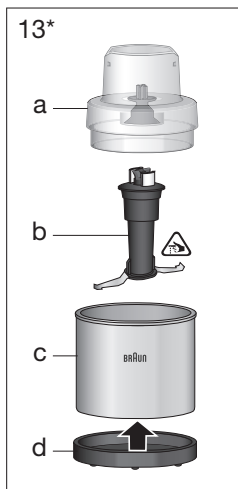
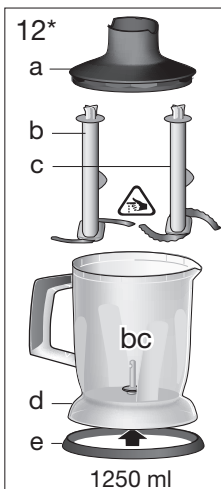
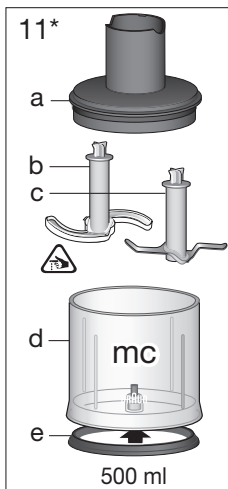
HB901-MQ91-25-35-38-47 Baltic  
UK/LV/LT/EE



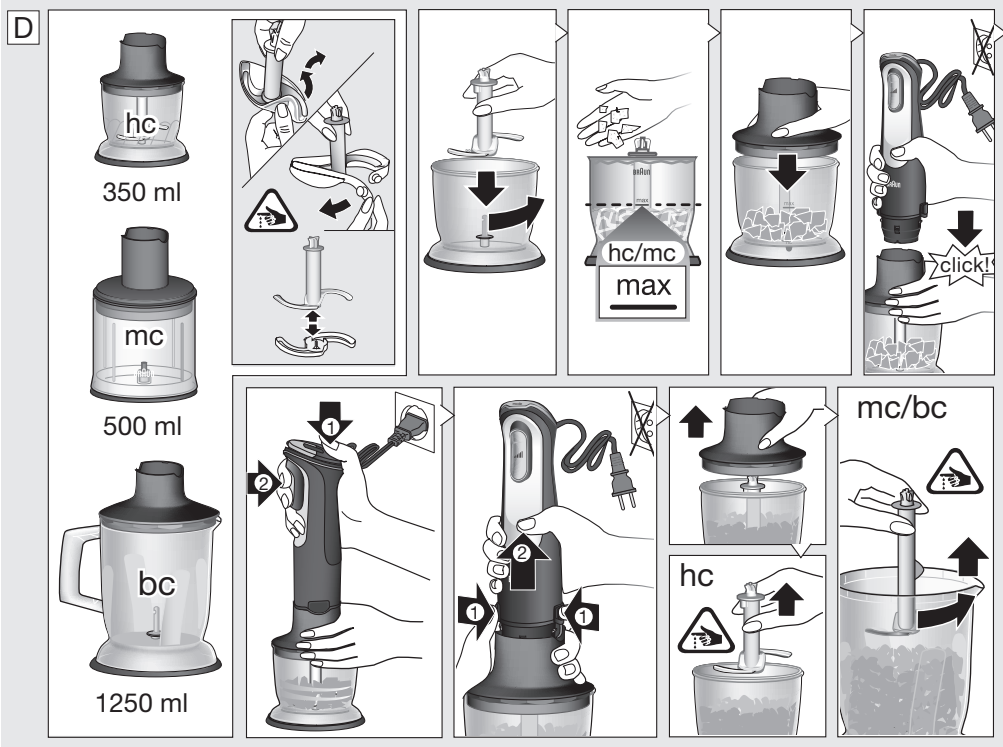
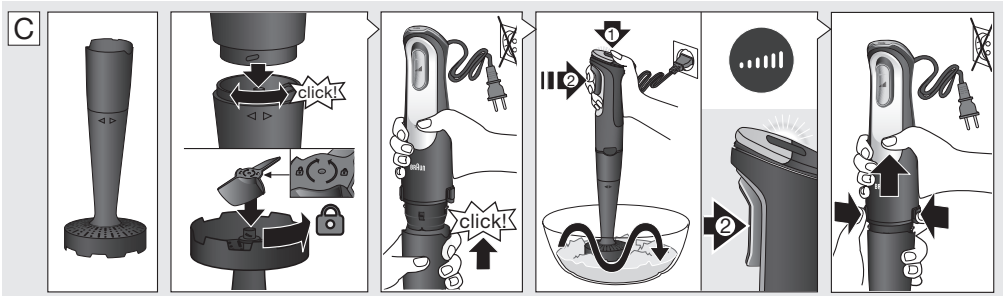
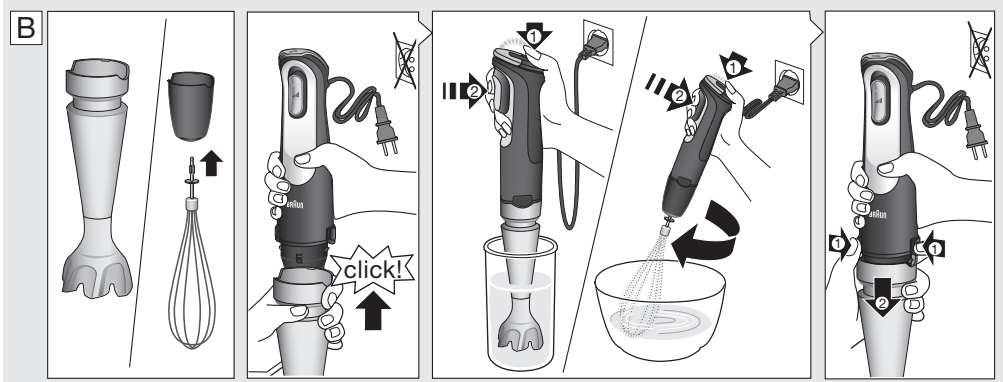


220-240V~ 50/60 Hz 1000-1200W

\* certain models only



<p><b>A</b></p>				



		Parmesan 							
	2 cm	2 cm					2 cm		
max.		100 g	10 g	90g+ 	50 g	7	80 g	80 g	100 g
imode									
sec.	10	10x	30-45	5x	5x	5	5	10	



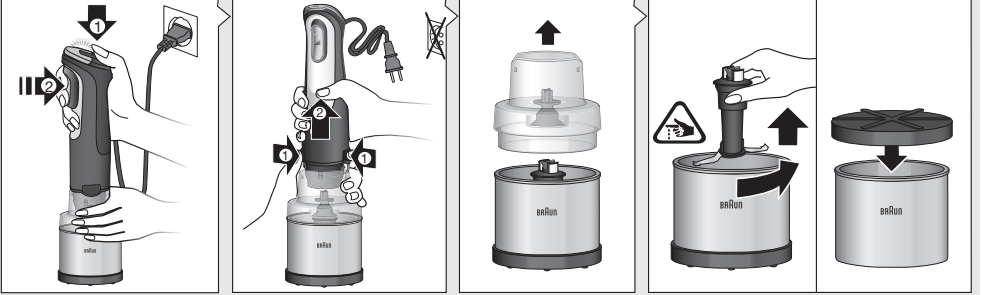
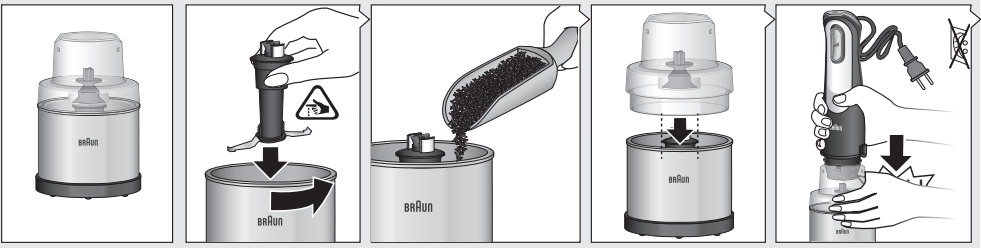
max.	300 g	200 g	30 g		200 g	20	200 g	250 g	350 g
imode									
sec.	10	15	15x		5	10	10	5	20



		Parmesan 		+ milk 					
	2 cm	2 cm					2 cm		
max.	400 g	200 g	30 g	150 g + 700 ml	250 g	30	250 g	350 g	400 g
imode									
sec.	20	20-30	10	60 + 15	10	10	10	15	15



E



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

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 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
- 8 Whisk accessory
  - a Gearbox
  - b Whisk
- 9 Puree accessory
  - a Gearbox
  - b Puree shaft
  - c Paddle
- 10 350 ml chopper accessory «hc»
  - a Lid
  - b Chopping blade
  - c Chopper bowl
  - d Anti-slip rubber ring
- 11 500 ml chopper accessory «mc»
  - a Lid (with gear)
  - b Chopping blade
  - c Ice blade
  - d Chopper bowl
  - e Anti-slip rubber ring
- 12 1250 ml chopper accessory «bc»
  - a Lid (with gear)
  - b Chopping blade
  - c Ice blade
  - d Chopper bowl
  - e Anti-slip rubber ring
- 13 Coffee and Spice Grinder accessory
  - a Lid with coupling
  - b Grinder knife
  - c Bowl
  - d Anti-slip-base / lid
- 14 Stand for storing

# How to Use the Appliance

## Smartspeed Switch for Variable Speeds

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

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

### Operating your Hand Blender

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

## Switching On (A)

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

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

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

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

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

Standby mode  
after 10 minutes.  
All lights switch off.

Device is active again if any  
button is pressed

## ActiveBlade Shaft (B)

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

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

For best results, use the highest speed.

### Assembly and Operation

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

### Caution

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

### Recipe Example: Mayonnaise

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

- Place all ingredients (at room temperature) into the beaker in the order as above.
- Place the ActiveBlade shaft at the bottom of the beaker. Blend at maximum speed until the oil starts emulsifying.



- With the ActiveBlade shaft still running, slowly raise the shaft to the top of the mixture and back down to incorporate the rest of the oil.  
NOTE: Processing time: approx. 1 minute for salads and up to 2 minutes for a thicker mayonnaise (e.g. for dip).

## Whisk Accessory (B)

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

### Assembly and Operation

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

### Tips for Best Results

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

### Recipe Example: Whipped Cream

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

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

## Puree Accessory (C)

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

### Before Use

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

### Assembly and Operation

- Fit the gearbox (9a) to the shaft (9b) by turning in a clockwise direction until it locks into place.

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

### Caution

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

### Recipe Example: Mashed Potatoes

1 kg cooked potatoes  
200 ml warm milk

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

## Chopper Accessory (D)

The choppers (10/11/12) are perfectly suited for chopping hard cheese, onions, herbs, garlic, vegetables, bread, crackers and nuts.

Use the «hc» chopper (10) 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.

Use the «mc» and «bc» chopper (11/12) for larger quantities and for hard foods.

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

Furthermore, the «bc» chopper offers a variety of other applications like shakes, drinks, purées, batter, meat or crushed ice.

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 (10d/11e/12e) is attached to the bottom of the chopper bowl.

#### Assembly and Operation

- Carefully remove the plastic cover from the blade.
- The blades (10b/11b/11c/12b/12c) 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 (10c/11d/12d).
- Fill the chopper with food and put on the lid (10a/11a/12a).
- For ice crushing, use the special ice blade (11c/12c).
- 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 accessories (10/11/12) 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» and «bc» chopper accessories (11/12) with the special ice blade are 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.

#### «bc» Recipe Example: Pancake Batter

375 ml milk  
250 g plain flour  
2 eggs

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

#### «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).

## Coffee and Spice Grinder Accessory (E)

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

For finest results, use the highest speed.

#### Assembly and Operation

- Make sure the anti-slip rubber base (13d) is attached to the bottom of the bowl.
- Always hold the grinder knife (13b) by the upper plastic part and handle it carefully.
- Place the blade on the center pin of the grinder bowl (13c) and spin it slightly so that it drops down and locks into place.
- Fill the grinder with ingredients and put on the lid with coupling (13a).
- Grind ingredients to the desired consistency.
- When grinding is complete, unplug and press the EasyClick Plus release buttons to detach the motor part.
- Lift the lid up. Take out the blade before pouring out the contents of the grinder bowl.

#### Caution

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

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

Maximum operation time for the grinder is 20 seconds.

## Care and Cleaning (F)

- Always clean the hand blender and the suitable accessories thoroughly for first use and after every use with water and detergent.
- Unplug hand blender before cleaning.
- Do not immerse the motor part (4) or gearboxes (8a, 9a) in water or any other liquid. Clean with a damp cloth only.
- The lid (11a/12a) can be rinsed under running water. Do not immerse in water, nor place in a dishwasher.
- To reuse the grinder knife make sure that it is absolutely dry after cleaning.
- For better cleaning it is possible to disassemble the Stand for storing.
- All other parts can be cleaned in a dishwasher. Do not use abrasive cleaners that could scratch the surface.

- You may remove the anti-slip rubber rings from the bottom of the bowls for an extra thorough clean.
- When processing foods with high pigment content (e.g. carrots, or curcuma), the accessories may become discolored. Wipe these parts with vegetable oil before cleaning them.

## Warranty and Service

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

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

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



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



## Troubleshooting Guide

Problem	Possible cause	Solution
Hand blender does not operate.	No power	Check appliance is plugged in. Check the fuse /circuit breaker in your home. If none of the above contact Braun Service.
Hand blender is hot and does not operate	Device is overheated and overheat protection is activated	Let the device cool down one hour. After that time the hand blender is usable again.


# Lietuvių

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

## Prieš naudojimą


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

## Įspėjimas

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

- Prietaisą naudokite tik pagal naudojimo instrukcijoje numatytą paskirtį. Bet koks netinkamas naudojimas gali sukelti traumą.
- Jokios dalies neikiškite į mikrobangų krosnelę.
- Prieš pradėdami naudoti arba prireikus išvalykite visas dalis, vadovaudamiesi skyriuje «Priežiūra ir valymas» pateiktais nurodymais.

## Parts and Accessories

- «imode» selektorius
  - didelis greitis
  - mažas greitis
  - impulsas.
- Saugos mygtukan 
- Išmaniojo greičio jungiklis / kintamasis greitis „|||“
- Variklio dalis
- «Easyclick Plus» atleidimo mygtukai
- «ActiveBlade» velenas
- Menzūra
- Pridedamas plaktuvas
  - pavarų dėžė
  - šluotelė
- Pridedamas trintuvas
  - pavarų dėžė
  - trintuvo velenas
  - mentelė
- 350 ml pridedama kapoklė«hc»
  - dangtis
  - kapoklės peiliukas
  - kapoklės dubuo
  - neslystantis guminis žiedas
- 500 ml kapoklės priedas «mc»
  - dangtis (su pavara)
  - kapoklės peiliukas
  - ledo peiliukas
  - kapoklės dubuo
  - neslystantis guminis žiedas
- 1250 ml pridedama kapoklė«bc»
  - dangtis (su pavara)
  - kapoklės peiliukas
  - ledo peiliukas
  - kapoklės dubuo
  - neslystantis guminis žiedas
- Pridedamas kavos ir prieskonių malūnėlis
  - dangtis su mova
  - malūnėlio peilis
  - dubuo
  - neslystantis pagrindas / dangtis
- Sandėliavimo stovas

# Kaip naudotis prietaisu

## Išmaniojo greičio jungiklis greičiui keisti

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

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

### Rankinio maišiklio valdymas

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

## Įjungimas (A)

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

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

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

## «ActiveBlade» velenas (B)

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

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

### Surinkimas ir eksploatavimas

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

### Įspėjimas

- Saugokite, kad skysčio ar mišinio lygis nesiektų žalios «ActiveBlade» veleno linijos.
- Jei naudosite prietaisą karštam maistui trinti pikaistuvyje ar puode, nuimkite pikaistuvį ar puodą nuo kaitinimo šaltinio ir įsitinkite, kad

skystis neverdantis. Leiskite karštam maistui šiek tiek atvėsti, kad nenusiplikytumėte.

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

### Recepto pavyzdys. Majonezas

250 g aliejaus (pvz., saulėgrąžų aliejaus);

1 kiaušinis ir

1 papildomas kiaušinio trynys;

1–2 valg. šaukštai acto;

druskos ir pipirų pagal skonį.

- Visus produktus (kambario temperatūroje) sudėkite į menzurą tokia eilės tvarka, kaip nurodyta pirmiau.
- Įkiškite «ActiveBlade» veleną į menzurą iki dugno. Plakite didžiausiu greičiu, kol aliejus ims tirštėti.
- Veikiantį «ActiveBlade» veleną lėtai pakelkite iki mišinio viršaus ir nuleiskite žemyn, kad išmaišytų visą likusį aliejų.
- PASTABA. Apdoravimo laikas: apytiksliai 1 min. salotoms ir iki 2 min. tirštesniam majonezui (pvz., padažui).

## **Pridedamas plaktuvas (B)**

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

### Surinkimas ir eksploatavimas

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

### Patarimai, kad rezultatai būtų geriausi

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

### Recepto pavyzdys. Plakta grietinėlė

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

- Pradėkite plakti mažu greičiu (lengvai spauskite išmaniojo greičio jungiklį) ir greitį padidinkite (stipriau spauskite išmaniojo greičio jungiklį).
- Kad plakta grietinėlė būtų puresnė ir laikytųsi ilgiau, visada naudokite šviežią grietinėlę

## **Pridedamas trintuvas (C)**

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

### Prieš naudojimą

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

### Surinkimas ir eksploatavimas

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

### Įspėjimas

- Nenaudokite priedamo trintuvo prikaistuvyje, padėtame ant įjungto kaitinimo šaltinio.
- Visada nuimkite prikaistuvį nuo kaitinimo šaltinio ir leiskite šiek tiek atvėsti.
- Padėkite prikaistuvį ar dubenį ant stabilaus, lygaus paviršiaus ir prilaikykite laisva ranka.
- Naudodami ar baigę naudoti netrankykite priedamą trintuvu maisto ruošimo indo krašto. Prikibusį mišinį nukrapštykite mentele.
- Kad rezultatas būtų geriausias, trindami nepripildykite prikaistuvio ar dubens daugiau nei ikipusės.

- Nedirbkite ištisai ilgiau nei 1 minutę.
- Leiskite prietaisui atvėsti 4 minutes ir tik tada tęskite darbą.

### Recepto pavyzdys. Bulvių košė

1 kg virtų bulvių;

200 ml šilto pieno.

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

## Pridedama kapoklė (D)

Kapoklės (10, 11, 12) puikiai tinka kietam sūriui, svogūnams, žalumynams, česnakams, daržovėms, duonai, trapučiams ir riešutams kapoti.

Norėdami sukapti smulkiai, naudokite «hc» kapoklę (10). Ji netinka mėesai.

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

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

Didesniam kiekiui ir kietiems maisto produktams naudokite «mc» ir «bc» kapokles (11, 12).

Naudojant «mc» ir «bc» kapokles produktų kiekis turi neviršyti maks. linijos.

Be to, «bc» kapoklę galima naudoti įvairiais kitais atvejais, pvz., kokteiliams, gėrimams, tyrei, tešlai ruošti ar ledui smulkinti.

Informaciją apie didžiausią kiekį, rekomenduojamą laiką ir greitį rasite «D gamybos instrukcijoje»

### Prieš naudojimą

- Iš anksto supjaustykite maisto produktus nedideliais gabaliukais, kad būtų lengviau kapoti.
- Iš mėsos pašalinkite kaulus, sausgysles ir kremzles, kad nesugadintumėte peiliukų.
- Įsitinkinkite, kad neslystantis guminis žiedas (10d, 11e, 12e) pritvirtintas prie kapoklės dubens dugno.

### Surinkimas ir eksploatavimas

- Atsargiai nuimkite plastikinį dangtį nuo peiliuko.
- Peiliukai (10b, 11b, 11c, 12b, 12c) labai aštrūs! Visada laikykite prietaisą už viršutinės plastikinės dalies ir atsargiai elkitės.
- Uždėkite peiliuką ant kaiščio kapoklės dubens (10c, 11d, 12d) viduryje.

Kapoklę užpildykite maisto produktais ir uždenkite dangtį (10a, 11a, 12a).

- Ledui kapoti naudokite specialų ledo peiliuką (11c, 12c).
- Kad gautumėte gerą rezultatą, įdėkite ne daugiau kaip 5 ledo kubelius
- Į «mc» kapoklę, o į «bc» kapoklę iki 7 ledo kubelių ir kapokite 10–15 sekundžių.
- Sulygiuokite kapoklę su varikliu dalimi (4) ir abi dalis sustumkite, kol užsifiksuos.
- Norėdami naudoti kapoklę, įjunkite prietaisą. Apdorojimo metu variklio dalį laikykite viena ranka, o kapoklės dubenį – kita.
- Visada didžiausiu greičiu kapokite kietesnius maisto produktus (pvz., parmezano sūrį).
- Baigę naudoti atjunkite nuo maitinimo šaltinio ir paspauskite «EasyClick Plus» atleidimo mygtukus (5), kad atjungtumėte variklio dalį.
- Pakelkite dangtį. Prieš išpildami dubens turinį, atsargiai išimkite peiliuką. Norėdami išimti peiliuką, šiek tiek jį pasukite ir patraukite.

### Įspėjimas

- Nenaudokite pridedamų kapoklių (10, 11, 12) itin kietiems maisto produktams smulkinti, pvz., nelukštentiems riešutams, ledo kubeliams, kavos pupelėms, grūdams ar kietiems prieskoniams, pvz., muskato riešutams. Šie maisto produktai gali pažeisti peiliukus.
- Tik «mc» ir «bc» pridedamomis kapoklėmis (11, 12) su specialiu ledo peiliuku galima kapoti ledo kubelius.
- Jei naudojate prietaisą karštam maistui trinti, įsitinkinkite, kad skystis neverda. Leiskite karštam maistui šiek tiek atvėsti, kad nenusiplikytumėte.
- Kapoklės dubens nedėkite į mikrobangų krosnelę.

### «bc» recepto pavyzdys. Blynų tešla

375 ml pieno;

250 g paprastų miltų;

2 kiaušiniai.

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

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

50 g džiovintų slyvų;

75 g kreminės konsistencijos medaus;

70 ml vandens (vanilės skonio).

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

## Priedamas kavos ir prieskonių malūnėlis (E)

Malūnėlis puikiai tinka malti bet kokiems sausiams prieskoniams ar kitiems maisto produktams, pavyzdžiui, pipirams, gvazdikėliams, aitriosioms paprikoms, kavos ar sojų pupelėms, ryžiams, aguonų sėkloms, cukriui, džiovintiems sardinėms ir krevetėms malti.

Kad rezultatai būtų geriausi, naudokite didžiausią greitį.

### Surinkimas ir eksploatavimas

- Įsitinkinkite, kad neslystantis guminis žiedas (13d) pritvirtintas prie dubens dugno.
- Visada laikykite malūnėlio peilį (13b) už viršutinės plastikinės dalies ir atsargiai elkitės.
- Uždėkite peiliuką ant kaiščio malūnėlio dubens (13c) viduryje ir pamažu pasukite, kad nusileistų ir užsifikuotų.
- Į malūnėlį sudėkite produktus ir uždenkite dangtį su mova (13a).
- Sumalkite produktus iki norimos konsistencijos.
- Baigę naudoti atjunkite nuo maitinimo šaltinio ir paspauskite «EasyClick Plus» atleidimo mygtukus, kad atjungtumėte variklio dalį.
- Pakelkite dangtį. Prieš išpildami malūnėlio dubens turinį, atsargiai išimkite peiliuką.

### Įspėjimas

- Malūnėlį visada užpildykite tik maks. linijos.
- Malkite tik sausus produktus.
- Prieš maldami leiskite prieskoniams atvėsti iki kambario temperatūros.
- Nerekomenduojama malti kukurūzų, graikinių riešutų, kepimo šokolado, kietų saldainių ir kieto sūrio.
- Malūnėlio dubens nedėkite į mikrobangų krosnelę.

Informaciją apie didžiausią kiekį ir greitį rasite «E gamybos instrukcijoje».

Didžiausias malūnėlio kapoklės veikimo laikas 20 sekundžių.

## Priežiūra ir valymas (F)

- Prieš naudojant pirmą kartą ir po kiekvieno naudojimo visada kruopščiai nuplaukite rankinį maišiklį ir atitinkamus priedus vandeniu ir plovikliu.
- Prieš valydami rankinį maišiklį atjunkite nuo maitinimo šaltinio.
- Nemerkite variklio dalies (4) arba pavarų dėžės (8a, 9a) į vandenį ar į kitą skystį. Valykite tik drėgna šluoste.
- Dangtį (11a, 12a) galima nuplauti tekančiu vandeniu. Nemerkite į vandenį ir nedėkite į indaplovę.
- Pakartotinai naudojant malūnėlio peilį, reikia įsitinkinti, kad po valymo jis visiškai sausas.
- Norint geriau išvalyti, galima išardyti sandėliavimo stovą.
- Visas kitas dalis galima plauti indaplovėje. Nenaudokite abrazyvinių valiklių, kurie gali subraižyti paviršių.
- Jei norite ypač kruopščiai išvalyti, galite nuo dubenų dugno nuimti neslystančius guminius žiedus.
- Apdorojant maisto produktus, kuriuose yra daug pigmento (pvz., morkas ar ciberžoles), priedai gali pakeisti spalvą. Pirmiausia nuvalykite šias dalis augaliniu aliejumi.

## Garantija ir techninė priežiūra

Išsamesnės informacijos ieškokite atskirame garantijos ir techninės priežiūros lapelyje arba [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com).

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

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

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



## Trikčių šalinimo vadovas

Problem	Possible cause	Solution
Rankinis maišiklis neveikia.	Nėra maitinimo.	Patikrinkite, ar prietaisas prijungtas prie maitinimo šaltinio. Namie patikrinkite saugiklį / grandinės pertraukiklį. Jei priežastis kita, kreipkitės į «Braun» techninės priežiūros padalinį.
Rankinis maišiklis karštas ir neveikia.	Prietaisas perkaito ir įsijungė perkaitimo apsauga.	Leiskite prietaisui aušti vieną valandą. Praėjus šiam laikui prietaisą vėl galima naudoti.




# Latviski

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

## Pirms lietošanas

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


## Uzmanību

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

mājsaimniecībai atbilstošu pārtikas daudzumu apstrādei.

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

## Parts and Accessories

- imode selektors
  - Liels ātrums
  - Mazs ātrums
  - Impulss
- Drošības poga 
- SmartSpeed slēdzis/mainīgi ātrumi „||||
- Motora daļa
- EasyClick Plus atbrīvošanas pogas
- ActiveBlade uzgalis
- Trauks
- Putošanas slotiņa
  - Piedziņas daļa
  - Putošanas slotiņa
- Smalcinātājs biezeņiem
  - Piedziņas daļa
  - Smalcināšanas uzgalis
  - Smalcināšanas lāpstiņa biezeņiem
- 350 ml smalcinātājs «hc»
  - Vāks
  - Smalcināšanas asmens
  - Smalcināšanas trauks
  - Neslīdošs gumijas gredzens
- 500 ml smalcinātājs «mc»
  - Vāks (ar pārnesumu)
  - Smalcināšanas asmens
  - Asmens ledus smalcināšanai
  - Smalcināšanas trauks
  - Neslīdošs gumijas gredzens
- 1250ml smalcinātājs «bc»
  - Vāks (ar pārnesumu)
  - Smalcināšanas asmens
  - Asmens ledus smalcināšanai
  - Smalcināšanas trauks
  - Neslīdošs gumijas gredzens
- Kafijas un garšvielu dzirnaviņas
  - Vāks ar savienotāju
  - Dzirnaviņu nazis
  - Trauks
  - Neslīdoša pamatne/vāks
- Stativs glabāšanai

## Kā lietot ierīci

### SmartSpeed slēdzis mainīgiem ātrumiem

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

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

#### Rokas blendera darbināšana

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

### Ieslēgšana (A)

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

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

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

### ActiveBlade uzgali (B)

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

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

#### Salikšana un lietošana

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

#### Uzmanību

- Raugiet, lai šķidrumu vai sastāvdaļu līmenis nepārsniegtu zaļo līniju uz ActiveBlade uzgaļa.
- Ja izmantojat ierīci karstu produktu smalcināšanai katlā vai traukā, noņemiet katlu vai

trauku no plīts un pārliecieties, ka šķidrums nevārās. Ļaujiet karstajiem produktiem nedaudz atdzist, lai nerastos applaucēšanās risks.

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

#### Receptes piemērs: majonēze

250 g eļļas (piemēram, saulespuķu eļļas)

1 ola un vēl

1 olas dzeltenums

1–2 ēdamk. etiķa

sāls un pipari pēc garšas

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

## Putošanas slotiņa (B)

Putošanas slotiņu izmantojiet tikai putukrējumam, olbaltumu putošanai, biskvīta kūku un saldo ēdienu pagatavošanai no gataviem maisījumiem.

#### Salikšana un lietošana

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

#### Padomi, lai sasniegtu labākus rezultātus

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

#### Receptes piemērs: putukrējums

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

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

## Smalcinātājs biezeņiem (C)

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

#### Pirms lietošanas

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

#### Salikšana un lietošana

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

#### Uzmanību

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

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

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

#### Receptes piemērs: kartupeļu biežputra

1 kg vārītu kartupeļu

200 ml silta piena

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

## Smalcinātājs (D)

Smalcinātāji (10/11/12) ir lieliski piemēroti cieto sieru, sīpolu, garšaugu, ķiploku, dzērveņu, maizes, sausīņu un riekstu smalcināšanai.

Smalkākiem rezultātiem izmantojiet «hc» smalcinātāju (10). Tas nav piemērots gaļai.

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

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

Izmantojiet «mc» un «bc» smalcinātāju (11/12) lielākiem daudzumiem un cietiem produktiem.

«Hc» un «mc» smalcinātājos produktu daudzums nedrīkst pārsniegt maksimālā līmeņa atzīmi.

Turklāt «bc» smalcinātāju var izmantot arī cietiem nolūkiem: sajauktiem dzērieniem, dzērieniem, biezeņiem, mīklai panēšanai, gaļai vai sasmalcinātam ledum.

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

#### Pirms lietošanas

- Iepriekš sagrieziet produktus mazākos gabaliņos, lai tos būtu vieglāk sasmalcināt.
- No gaļas izņemiet visus kaulus, cīpslas un skrimšļus, lai nesabojātu asmeņus.
- Pārlicienieties, ka neslīdošais gumijas gredzens (10d/11e/12e) ir piestiprināts pie smalcinātāja trauka apakšas.

#### Salikšana un lietošana

- Uzmanīgi noņemiet plastmasas pārsegu no asmeņiem.
- Asmeņi (10b/11b/11c/12b/12c) ir ļoti asi! Vienmēr turiet to aiz augšējās plastmasas daļas un rīkojieties ar to uzmanīgi.
- Novietojiet asmeņi uz smalcinātāja trauka (10c/11d/12d) centrālās tapas.
- Salieciet produktus smalcinātājā un uzlieciet vāku (10a/11a/12a).
- Ledus smalcināšanai izmantojiet īpašo ledus smalcināšanas asmeņi (11c/12c).
- Lai sasniegtu labus rezultātus, ievietojiet ne vairāk par 5 ledus gabaliem «mc» smalcinātājā vai ne vairāk par 7 ledus gabaliem «bc» smalcinātājā, un smalciniet 10–15 sekundes.
- Savienojiet smalcinātāju ar motora daļu (4) un savienojiet, līdz dzirdat klikšķi.
- Lai darbinātu smalcinātāju, ieslēdziet ierīci. Apstrādes laikā ar vienu roku turiet motora daļu, bet ar otru – smalcinātāja trauku.
- Cietākus produktus (piem., Parmezāna sieru) vienmēr smalciniet ar lielāku ātrumu.
- Kad smalcināšana ir pabeigta, atvienojiet ierīces kontaktdakšu un nospiediet EasyClick Plus atbrīvošanas pogas (5), lai atvienotu motora daļu.
- Paceliet vāku. Uzmanīgi izņemiet asmeņi un pēc tam iztukšojiet trauku. Lai noņemtu asmeņi, nedaudz pagrieziet to un tad novelciet nost.

#### Uzmanību

- Nelietojiet smalcinātājus (10/11/12), lai apstrādātu ļoti cietus pārtikas produktus, piemēram, nelobītus riekstus, ledus gabalus, kafijas pupiņas, graudus vai cietas garšvielas, piemēram, muskatriekstu. Smalcinot šos produktus, var sabojāt asmeņus.
- Tikai «mc» un «bc» smalcinātājus (11/12) ar īpašo asmeņi ledus smalcināšanai drīkst izmantot ledus smalcināšanai.
- Ja izmantojat ierīci biezeņa pagatavošanai no karstiem produktiem, gādājiet, lai šķidrums nevārītos. Ļaujiet karstajiem produktiem nedaudz atdzist, lai nerastos applaucēšanās risks.
- Nekādā gadījumā nelieciet smalcinātāja traukus mikroviļņu krāsnī.

#### «bc» receptes piemērs: pankūku mīkla

375 ml piena

250 g miltu

2 olas

- Ielejiet pienu «bc» traukā, pievienojiet miltus un tad olas.
- Sajauciet mīklu ar maksimālo ātrumu, līdz tā ir viendabīga.

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

50 g plūmju

75 g krēmveida konsistences medus

70 ml ūdens (ar vaniļas aromātu)

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

## Kafijas un garšvielu dzirnaviņas piederums (E)

Dzirnaviņas ir lieliski piemērotas jebkāda veida sauso garšvielu vai citu produktu, piemēram, piparu, krustnagliņu, čili piparu, kafijas vai sojas pupiņu, rīsu, magoņu sēklu, cukura, žāvētu sardīņu un garneļu samalšanai.

Lai iegūtu vissmalkākos rezultātus, izmantojiet lielāko ātrumu.

### Salikšana un lietošana

- Pārlicinieties, ka neslīdošā gumijas pamatne (13d) ir piestiprināta pie trauka apakšas.
- Vienmēr turiet dzirnaviņu nazi (13b) aiz augšējās plastmasas daļas un rīkojieties ar to uzmanīgi.
- Novietojiet asmeni uz dzirnaviņu trauka (13c) centra tapas un nedaudz pagrieziet to, lai tas nokristu uz leju un nofiksētos vietā.
- Piepildiet dzirnaviņas ar produktiem un uzlieciet vāku ar savienotāju (13a).
- Samaliet produktus līdz vēlamajai konsistencei.
- Kad malšana ir pabeigta, atvienojiet ierīces kontaktdakšu un nospiediet EasyClick Plus atbrīvošanas pogas, lai atvienotu motora daļu.
- Paceliet vāku. Izņemiet asmeni un pēc tam iztukšojiet dzirnaviņu trauku.

### Uzmanību

- Vienmēr uzpildiet, nesasniedzot maksimālā līmeņa atzīmi dzirnaviņu iekšpusē.
- Drīkst izmantot tikai sausiem produktiem.
- Pirms malšanas ļaujiet garšvielām atdzist līdz istabas temperatūrai.
- Neiesakām malt kukurūzu, valriekstus, cepamo šokolādi, cietās karameles un cieto sieru.
- Nekādā gadījumā nelieciet dzirnaviņu trauku mikroviļņu krāsnī.

Informāciju par maksimālajiem daudzumiem un ātrumiem skatiet apstrādes norādē E.

Maksimālais dzirnaviņu darbības laiks ir 20 sekundes.

## Kopšana un tīrīšana (F)

- Pirms pirmās lietošanas reizes un pēc katras lietošanas reizes vienmēr rūpīgi notīriet rokas blenderi un attiecīgos piederumus ar ūdeni un mazgāšanas līdzekli.
- Pirms tīrīšanas atvienojiet rokas blendera kontaktdakšu.
- Neiegremdējiet motora daļu (4) vai piedziņas daļas (8a, 9a) ūdenī vai citā šķidrumā. Tīriet tikai ar mitru drānu.
- Vāku (11a/12a) var noskalot zem tekoša ūdens. Neiegremdējiet ūdenī, kā arī neievietojiet trauku mazgājamā mašīnā.
- Pirms izmantot dzirnaviņu nazi atkārtoti, pēc tīrīšanas pārlicinieties, vai tas ir pilnīgi sauss.
- Lai nodrošinātu labāku tīrīšanu, statīvu var izjaukt uzglabāšanai.
- Visas pārējās daļas var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā. Nelietojiet abrazīvu tīrīšanas līdzekli, kas var saskrāpēt virsmu.
- Jūs varat noņemt neslīdošos gumijas gredzenus no trauku apakšas, lai varētu notīrīt īpaši rūpīgi.
- Apstrādājot pārtikas produktus ar augstu pigmenta saturu (piemēram, burkānus vai kurkumu), piederumi var iekrāsoties. Pirms šo daļu tīrīšanas ieziediet šīs daļas ar augu eļļu.

## Garantija un serviss

Plašāku informāciju skatiet atsevišķajā garantijas un apkopes instrukcijā vai vietnē [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com).

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

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



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



## Troubleshooting Guide

<b>Problēma</b>	<b>Iespējamais cēlonis</b>	<b>Risinājums</b>
Rokas blenderis nedarbojas.	Nav jaudas	Pārbaudiet, vai ierīce ir pievienota strāvas tīklam. Pārbaudiet drošinātāju/jaudas slēdzi savā mājā. Ja nav neviena no iepriekš norādītajiem iemesliem, sazinieties ar «Braun» servisu.
Rokas blenderis ir karsts un nedarbojas.	Ierīce ir pārkaršusi, un ir aktivizēta aizsardzība pret pārkaršanu	Ļaujiet ierīcei vienu stundu atdzist. Pēc tam rokas blenderis atkal ir gatavs lietošanai.


# Eesti

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

## Enne kasutamist



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

### Ettevaatust!

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

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

## Osad ja tarvikud

- imode'i režiimivalija
  - kiire
  - aeglane
  - pulseeriv
- Ohutusnupp 
- Smartspeed lüliti / erinevad kiirused 
- Mootoriosa
- EasyClick Plus vabastusnupud
- ActiveBlade vars
- Mõõtekann
- Vispeldamistarvik
  - Ajam
  - Vispel
- Püreestamistarvik
  - Ajam
  - Püreestamisotsak
  - Laba
- 350 ml peenestamistarvik «hc»
  - Kaas
  - Lõiketera
  - Peenestinõu
  - Libisemisvastane kummirõngas
- 500 ml peenestamistarvik «mc»
  - Kaas (ajamiga)
  - Lõiketera
  - Jää jaoks mõeldud lõiketera
  - Peenestinõu
  - Libisemisvastane kummirõngas
- 1250 ml peenestamistarvik «bc»
  - Kaas (ajamiga)
  - Lõiketera
  - Jää jaoks mõeldud lõiketera
  - Peenestinõu
  - Libisemisvastane kummirõngas
- Coffee and Spice Grinder accessory
  - Lid with coupling

- b Grinder knife
- c Bowl
- d Anti-slip-base / lid

14 Stand for storing

## Seadme kasutamine

### Smartspeed lüliti erinevate kiiruste jaoks

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

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

### Käsikseri kasutamine

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

### Sisselülitamine (A)

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

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

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

### ActiveBlade vars (B)

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

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

Parima tulemuse saamiseks kasutage suurimat kiirust.

#### Kokkupanek ja kasutamine

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

#### Ettevaatus!

- Veenduge, et vedelik ega koostisosad ei ulatuks üle ActiveBlade varrel toodud roheline joone.
- Kui kasutate seadet kuuma toidu püreeistamiseks kastrulis või potis, siis võtke kastrul või pott tulelt ning veenduge, et vedelik ei kee. Põletuste vältimiseks laske kuuma toidul esmalt veidi jahtuda.



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

#### Retseptinäide: majonees

250 g õli (nt päevalilleõli)

1 muna ja

1 täiendav munakollane

1–2 spl äädikat

Maitse järgi soola ja pipart

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

## Vispeldamistarvik (B)

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

#### Kokkupanek ja kasutamine

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

#### Nõuanded parimate tulemuste saamiseks

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

#### Retseptinäide: vahukoort

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

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

## Püreestamistarvik (C)

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

#### Enne kasutamist

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

#### Kokkupanek ja kasutamine

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

#### Ettevaatust!

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

- Ärge laske seadmel töötada järjest kauem kui üks minut.
- Enne töötlemise jätkamist laske seadmel neli minutit jahtuda.

### Retseptinäide: kartulipuder

1 kg keedetud kartuleid  
200 ml sooja piima

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

## Peenestamistarvik (D)

Peenestid (10/11/12) sobivad suurepäraselt kõva juustu, sibula, maitseainete, küüslaugu, köögiviljade, leiva, küpsiste ja pähklite peenestamiseks.

Peene tulemuse saamiseks kasutage «hc» peenestit (10). See ei sobi liha jaoks.

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

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

Suuremate koguste ja kõvade toitude korral kasutage «mc» ja «bc» peenestit (11/12).

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

Lisaks muule pakub «bc» peenesti ka mitmesuguseid muid kasutusvõimalusi, nagu näiteks kokteilide, jookide, püreede, taina ja purustatud jää valmistamine.

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

### Enne kasutamist

- Peenestamise lihtsustamiseks tasub lõigata toit eelnevalt väikesteks tükkideks.
- Terade kahjustamise vältimiseks eemaldage liha küljest kõik luud, kõõlused ja kõhred.
- Veenduge, et peenestinoõu põhjale on kinnitatud libisemisvastane kummirõngas (10d/11e/12e).

### Kokkupanek ja kasutamine

- Eemaldage ettevaatlikult teradelt plastkate.
- Terad (10b/11b/11c/12b/12c) on väga teravad! Hoidke tarvikut alati ülemisest plastosast ning käsitsege seda ettevaatlikkusega.

- Asetage tera peenestinoõu kesktihvti külge (10c/11d/12d).
- Täitke peenesti toiduga ja asetage kaas peale (10a/11a/12a).
- Jää purustamiseks kasutage spetsiaalselt jää purustamiseks mõeldud tera (11c/12c).
- Hea tulemuse kindlustamiseks asetage «mc» peenesti nõusse kuni
- viis jääkuubikut, «bc» peenestisse kuni seitse jääkuubikut ning peenestage 10–15 sekundit.
- Joondage peenesti mootoriosaga (4) ja klõpsake need kokku.
- Lülitage seade peenestamiseks tööle. Töötuse ajal hoidke ühe käega mootoriosas ja teise käega peenestinoõud.
- Kövemaid toite (nt parmesan) tasub alati peenestada täiskiirusel.
- Pärast peenestamist eemaldage seade vooluvõrgust ja vajutage mootoriosas eraldamiseks EasyClick Plus vabastusnuppe (5).
- Tõstke kaas üles. Võtke tera ettevaatlikult välja ning seejärel valage sisu kausist välja. Tera eemaldamiseks pöörake seda kergelt ning tõmmake see lahti.

### Ettevaatust!

- Ärge kasutage peenestamistarvikuid (10/11/12) äärmiselt kõvade toitude, nagu näiteks koorega pähklite, jääkuubikute, kohviubade, teravilja ega kõvade maitseainete nagu muskaatpähklite töötlemiseks. Selliste toiduainete töötlemine võib terasid kahjustada.
- Jääkuubikute purustamiseks võib kasutada vaid spetsiaalsete jää purustamiseks mõeldud teradega varustatud «mc» ja «bc» peenestamistarvikuid (11/12).
- Kui kasutate seadet kuuma toidu püreestamiseks, siis veenduge, et vedelik ei kee. Põletuste vältimiseks laske kuuma toidul esmalt veidi jahtuda.
- Ärge kunagi asetage peenestamistarvikuid mikrolaineahju.

### «bc» retseptinäide: pannkoogitainas

375 ml piima  
250 g jahu  
2 muna

- Valage piim «bc» nõusse, seejärel lisage jahu ning lõpuks munad.
- Mikserdage tainast täiskiirusel, kuni see on ühtlaselt segunenud.

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

50 g kuivatatud ploome  
75 g kreemjat mett  
70 ml vett (vanillimaitseeline)

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

## Kohvi- ja maitseainejähvati Tarvik (E)

Jähvati sobib suurepäraselt mis tahes kuivmaitseainete ja muude koostisosade, nagu näiteks pipra, nelgi, tšilli, kohvi või sojaubade, riisi, mooniseemnete, suhkru, kuivatatud sardiinide ja kreveltide jähvatamiseks.

Väga peeneks jähvatamiseks kasutage suurimat kiirust.

### Kokkupanek ja kasutamine

- Veenduge, et libisemisvastane kummirõngas (13d) on kinnitatud nõu põhjale.
- Hoidke jähvatitera (13b) alati ülemisest plastosast ning käsitsege seda ettevaatlikkusega.
- Asetage tera jähvatinõu keskthivti külge (13c) ning pöörake seda kergelt, et see alla langeks ja oma kohale lukustuks.
- Asetage koostisosad jähvatisse ning asetage kinnitiga kaas peale (13a).
- Jähvatage koostisosad soovitud konsistentsini.
- Pärast jähvatamist eemaldage seade vooluvõrgust ja vajutage mootoriosa eraldamiseks EasyClick Plus vabastusnuppe.
- Tõstke kaas üles. Enne jähvatinõust sisu välja kallamist eemaldage tera.

### Ettevaatust!

- Täitke jähvati alati ainult kuni piirmäära jooneni.
- Kasutada ainult kuivainete jähvatamiseks.
- Enne jähvatamist laske maitseainetel jahtuda toatemperatuurini.
- Maisi, Kreeka pähklite, küpsetusšokolaadi, lutsukommide ja kõvade juustude jähvatamine ei ole soovitatav.
- Ärge kunagi asetage jähvatusnõud mikrolaineahju.

Maksimumkoguste ja -kiirustega saate tutvuda töötlemisjuhendis E.

Jähvati maksimaalne tööaeg on 20 sekundit.

## Hooldus ja puhastamine (F)

- Enne esmakasutust ning pärast iga kasutust puhastage käsimikserit ja vastavaid tarvikuid alati põhjalikult vee ja pesuvahendiga.
- Enne puhastamist eemaldage käsimikser vooluvõrgust.
- Ärge kastke mootoriosa (4) ega ajameid (8a, 9a) vette ega muusse vedelikku. Puhastage neid ainult niiske lapiga.
- Kaant (11a/12a) võib loputada jooksva vee all.
- Ärge kastke vette ega asetage nõudepesumasinasse.
- Enne jähvatitera järgmist kasutust veenduge, et see on pärast puhastamist täielikult kuivanud.
- Puhastamise tõhustamiseks saab hoiustamisaluse lahti võtta.
- Kõiki muid osi saab pesta nõudepesumasinas. Ärge kasutage abrasiivseid pesuvahendeid, mis võivad pinda kriimustada.
- Eriti põhjalikuks puhastamiseks võite eemaldada nõude põhjalt libisemisvastased kummirõngad.
- Kõrge pigmendisisaldusega toiduainete (nt porgand, kurkum) töötlemisel võib tarvikute värv muutuda. Määrige nimetatud osasid enne puhastamist taimeõliga.

## Garantii ja teenindus

Täpsema teabe saamiseks lugege eraldiseisvat garantiid ja hooldust käsitlevat teabelehte või külastage veebisaiti [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com).

Nii disainispetsifikatsioon kui käesolev kasutusjuhend võivad ette teatamata muutuda.

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



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



## Tõrkeotsingu juhend

<b>Probleem</b>	<b>Võimalik põhjus</b>	<b>Lahendus</b>
Käsikser ei tööta	Puudub vool	Veenduge, et seade on ühendatud vooluvõrku. Kontrollige majapidamise elektrikaitse-/ automaatkaitselülitiit. Kui probleem ei ole ülaltoodus, siis võtke ühendust Brauni klienditeenindusega.
Käsikser on kuum ega tööta	Seade on ülekuumenenud ja ülekuumenemiskaitse on aktiveeritud	Laske seadmel tund aega jahtuda. Pärast seda on käsikser jälle kasutamiseks valmis