

# BRAUN



Type 3208  
Type 3209

[www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com)

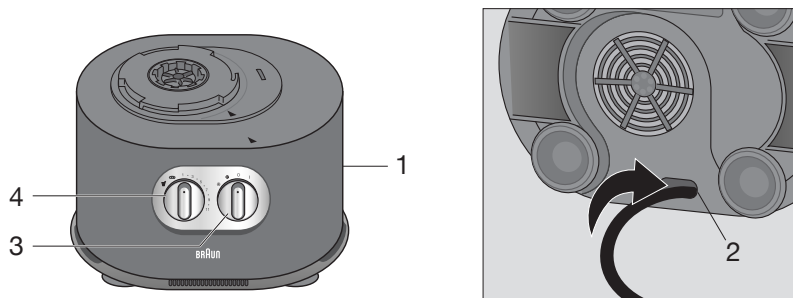
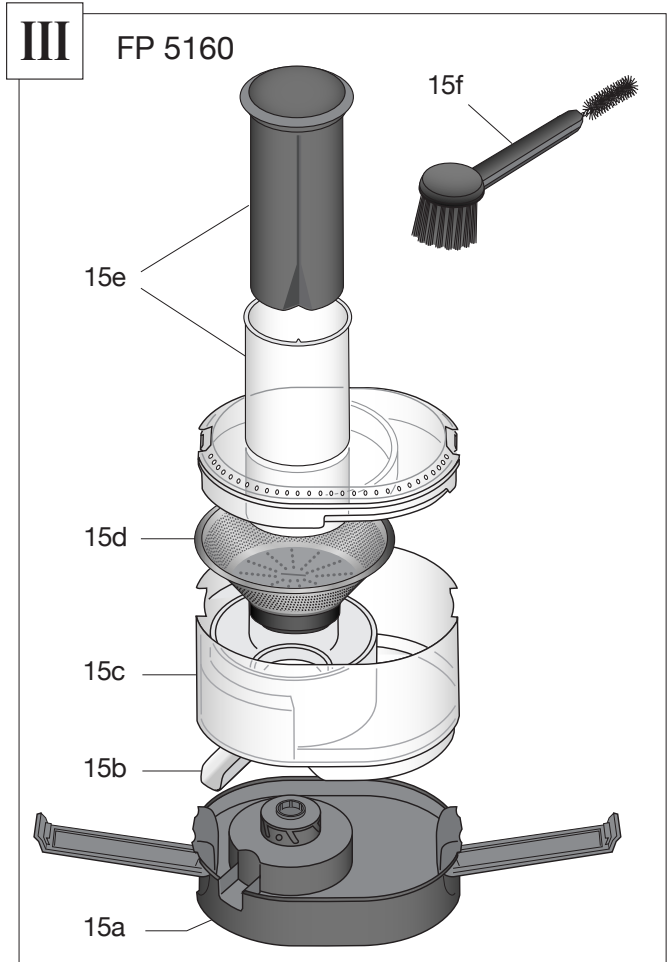
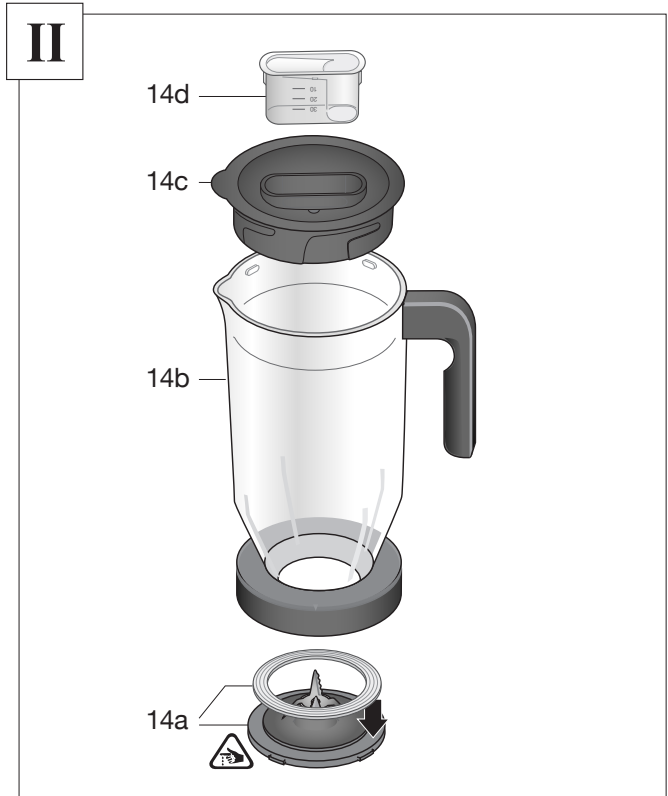
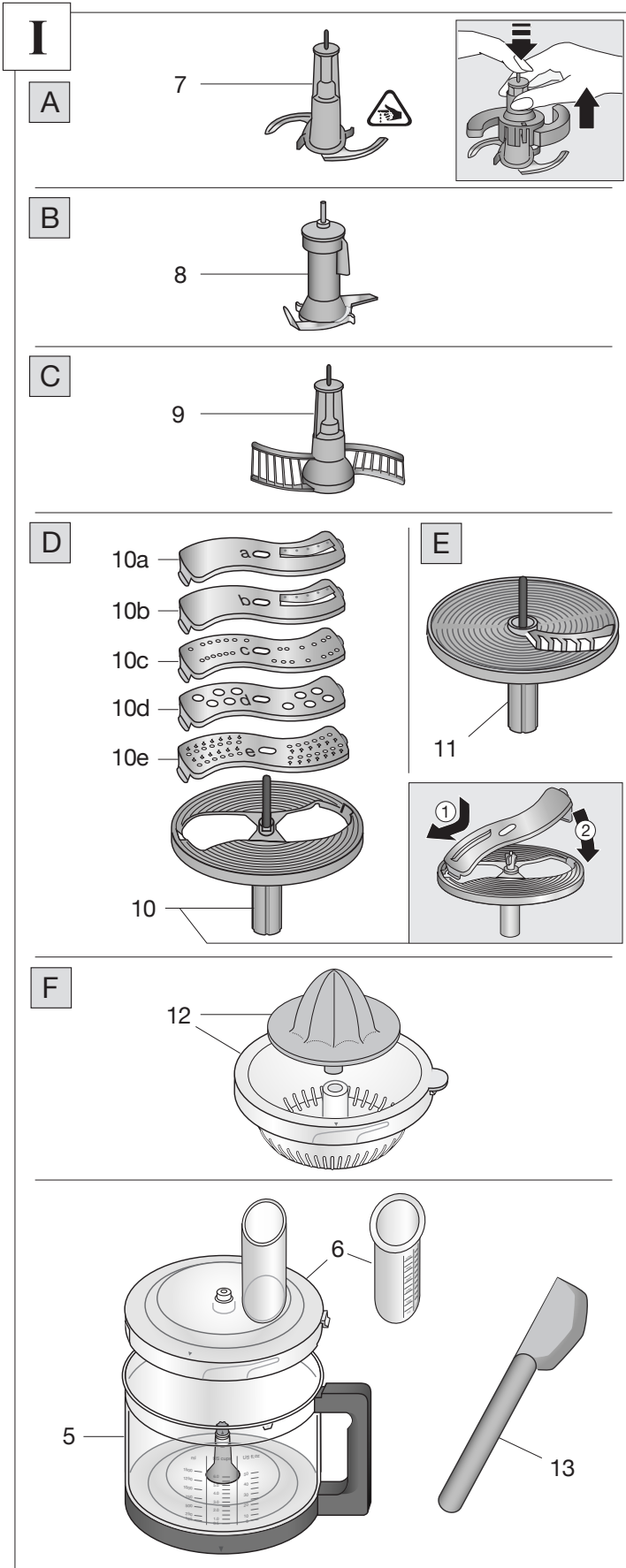
FP 5150  
FP 5160

Deutsch	6
English	9
Français	12
Español	15
Português	18
Italiano	21
Nederlands	24
Dansk	27
Norsk	30
Svenska	33
Suomi	36
Polski	39
Český	42
Slovenský	45
Magyar	48
Hrvatski	51
Slovenski	54
Türkçe	57
Română (MD)	60
Ελληνικά	63
Қазақ	66
Русский	69
Українська	73
عربي	77

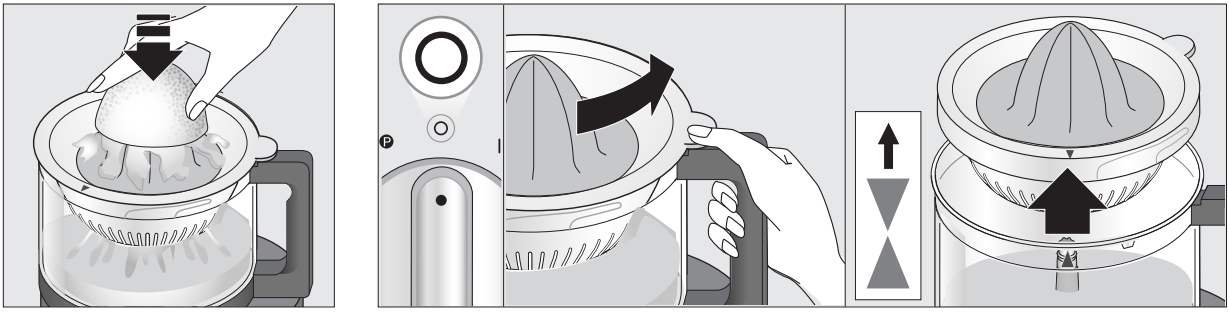
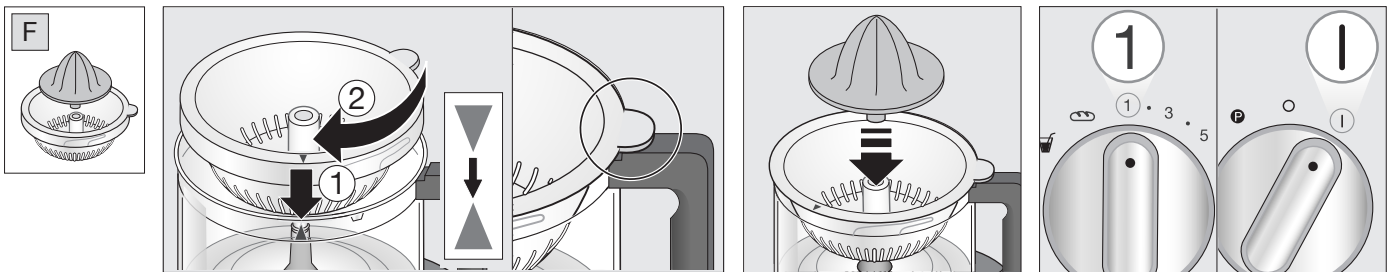
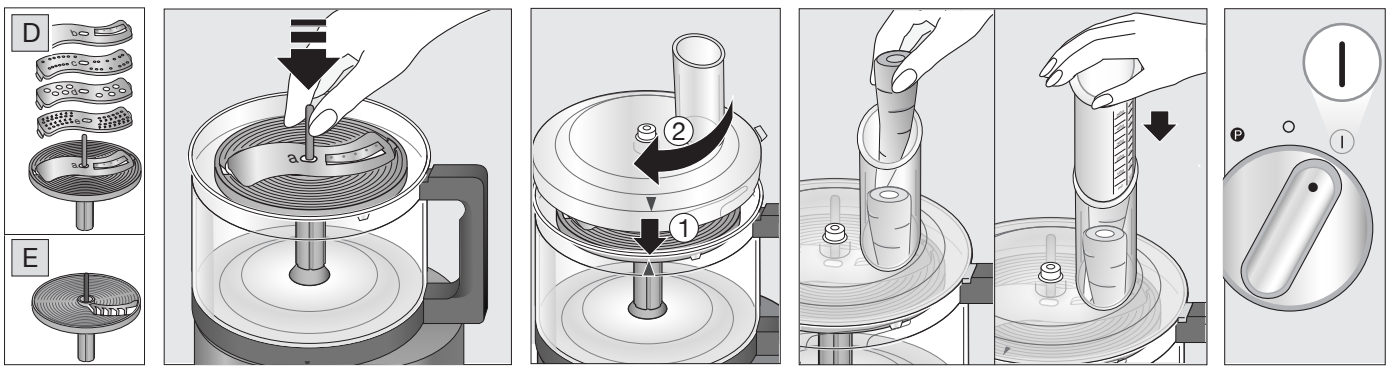
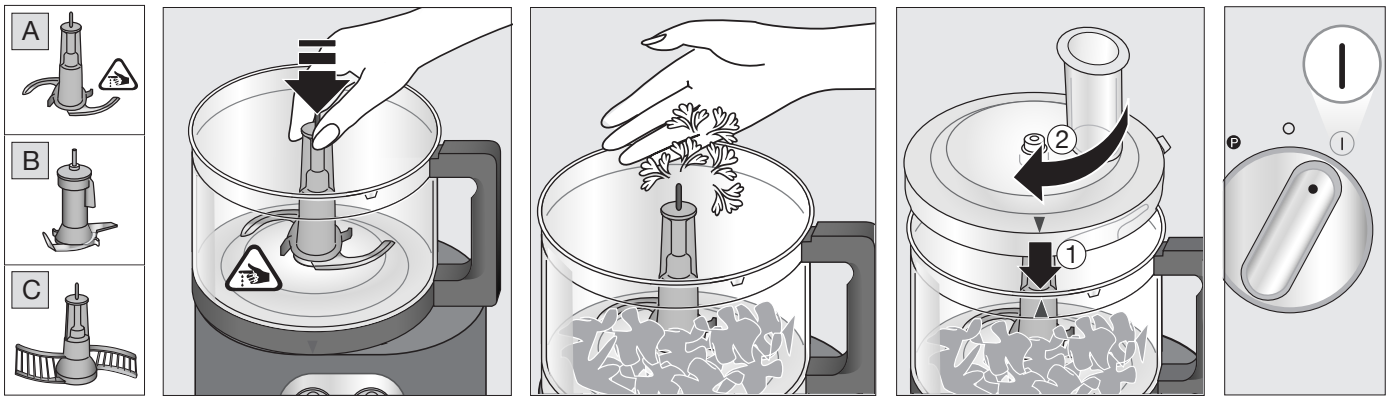
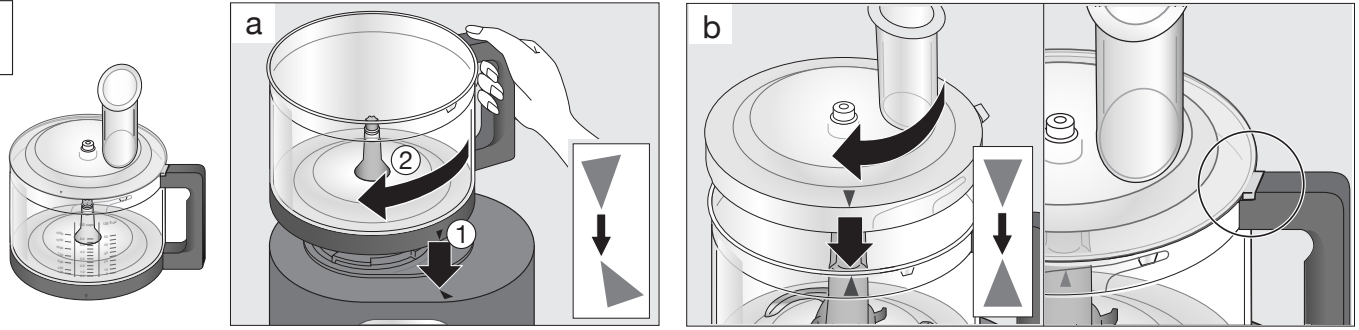
De'Longhi-Braun-Household GmbH  
Carl-Ulrich-Straße 4  
63263 Neu-Isenburg/Germany

2201047IBR/11.14  
DE/UK/FR/ES/PT/IT/NL/DK/NO/SE/FI/PL/CZ/SK/HU/HR/  
SI/TR/RO/GR/KZ/RU/UA/Arab



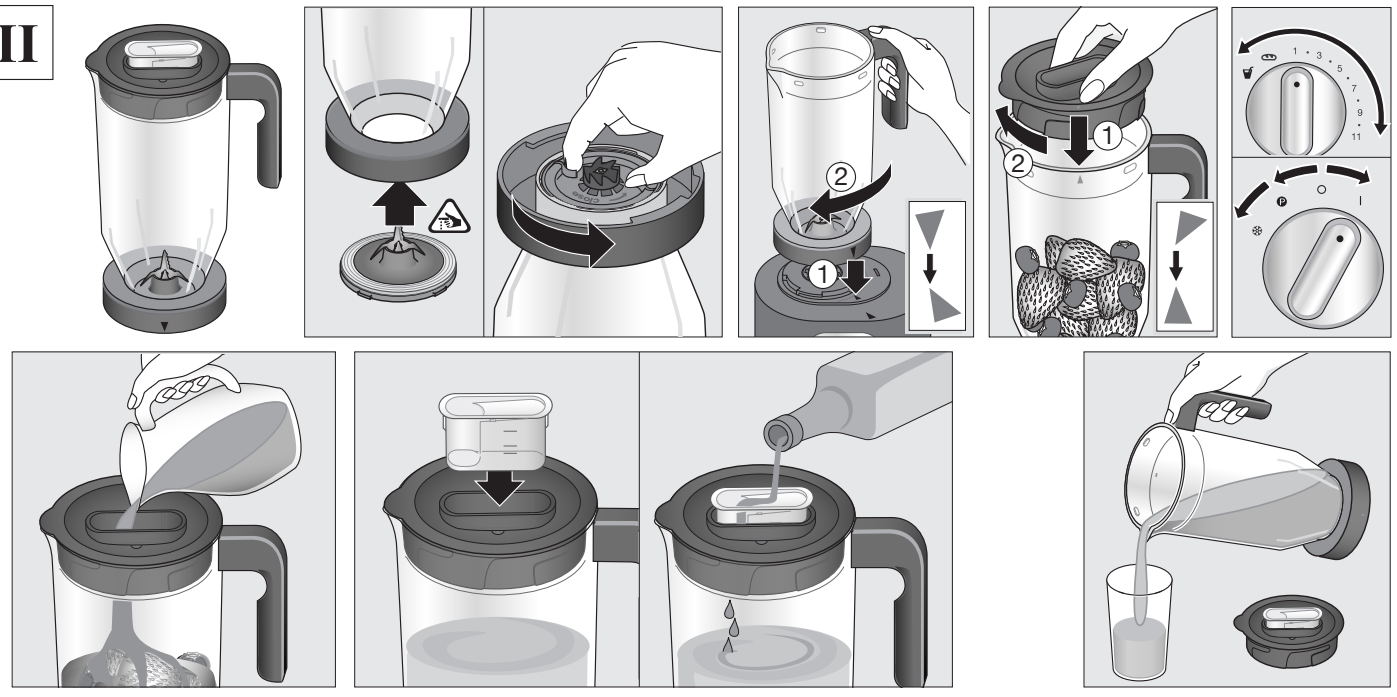


# I

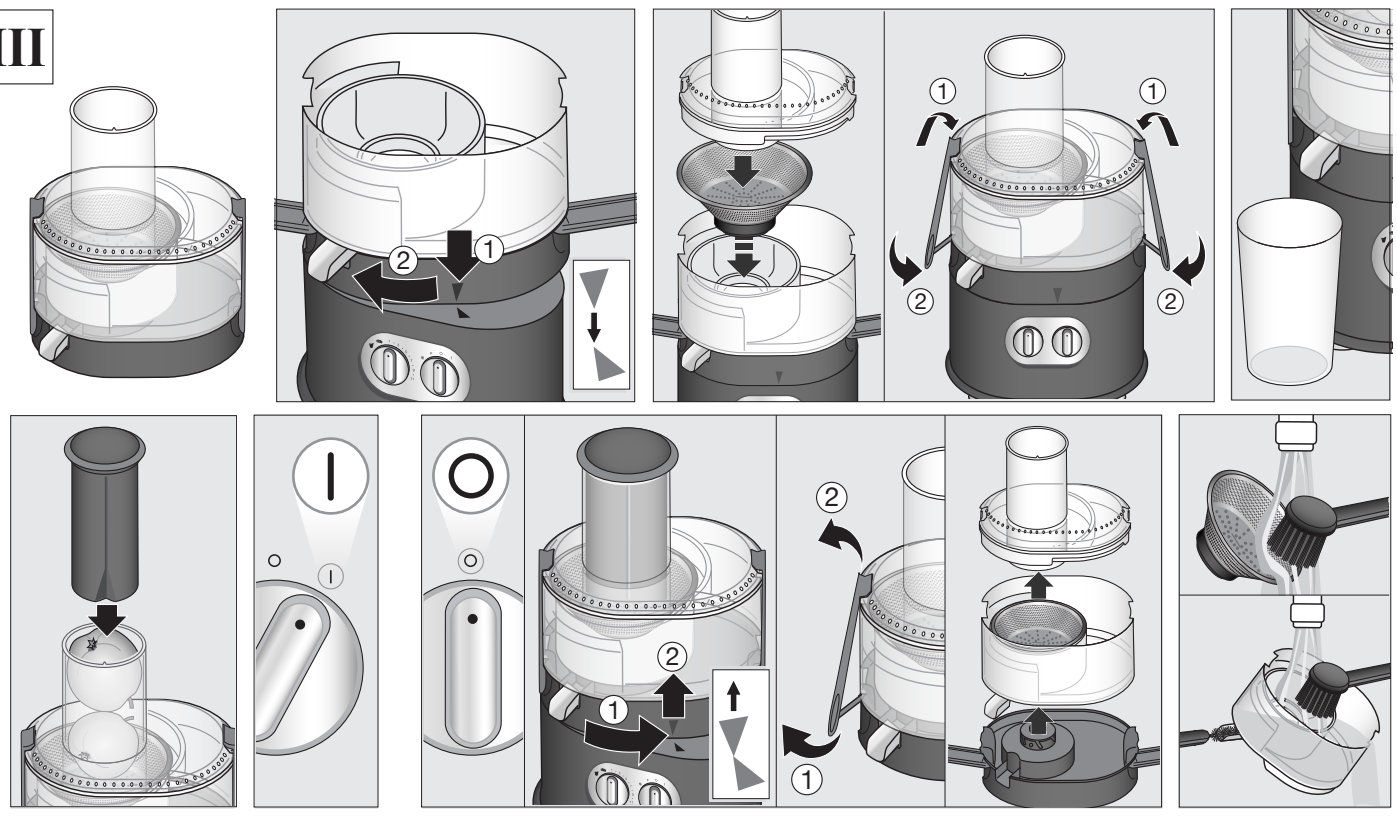


	<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>	<b>D</b>	<b>E</b>	<b>F</b>
	1 - 11	2 - 4 	2 - 5	1 - 11	1 - 2	1

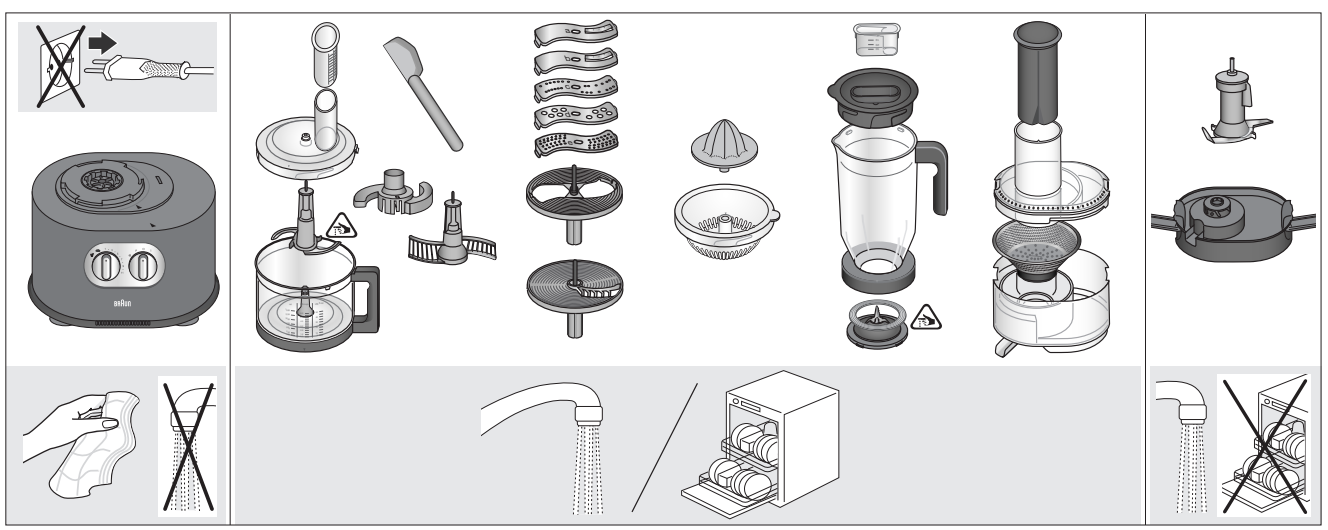
## II



## III



## IV



# I

A										
	4 - 7	9 - 11	9 - 11	9 - 11	9 - 11	6 - 11	6 - 11	9 - 11 + 5-8	5 - 9	
	<b>P</b>									
max.	550 g	800 g	500 g	400 g	500 g	250 g	650 g	1.5 l	500 ml	
	18x	30-50 sec	90-120 sec	25-45 sec	40-100 sec	15-30 sec	40-60 sec	40-100 sec	90-120 sec	

D E						
	1 - 3	1 - 3	3 - 6	3 - 6	7 - 11	1 - 2

# II


	1 - 3	3 - 9	4 - 9	5 - 11	5 - 11	4 - 9
						<b>P</b> / ❄️
max.	750 ml	750 ml	400 ml	800 g	1,2 l	8 - 10
	10 - 20 sec	25-60 sec	40 - 90 sec	40 - 100 sec	30 - 90 sec	11x / 10 - 18 sec

## Deutsch

Unsere Produkte werden hergestellt, um höchste Ansprüche an Qualität, Funktionalität und Design zu erfüllen. Wir wünschen Ihnen mit Ihrem neuen Gerät von Braun viel Freude. Interessante Rezeptideen und Videos finden Sie unter [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com).

**Lesen Sie bitte die Gebrauchsanweisung sorgfältig und vollständig, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.**

### Wichtig

-  Die Messer sind sehr scharf – nur am Knauf anfassen. Nach Gebrauch immer erst das Messer aus dem Behälter nehmen und erst dann das verarbeitete Gut ausleeren.
- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Das Gerät nicht verwenden, wenn das Sieb oder die Schutzabdeckung beschädigt sind oder sichtbare Brüche aufweisen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht unbeaufsichtigt durch Kinder durchgeführt werden.
- Schalten Sie das Gerät immer aus wenn es unbeaufsichtigt ist und ziehen Sie den Netzstecker vor dem Zusammenbau, Auseinandernehmen, Reinigen oder Aufbewahren.
- Wenn das Anschlusskabel beschädigt ist, muss dieses vom Hersteller, dessen Kundendienst oder ähnlich qualifiziertem Fachpersonal ersetzt werden, um Gefahr für den Benutzer zu vermeiden.
- Prüfen Sie vor der Inbetriebnahme, ob die Spannungsangabe auf dem Gerät mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.
- Vorsicht beim Einfüllen von heißen Flüssigkeiten in die Küchenmaschine oder den Mixer, da heißer Dampf austreten kann.
- Dieses Gerät ist ausschließlich zum Gebrauch im Haushalt und für haushaltsübliche Mengen konstruiert.
- Keines der Teile darf im Mikrowellen-Herd verwendet werden.

### Übersicht

- I
- 1 Motorblock
- 2 Kabelaufwicklung
- 3 Hauptschalter
- 4 Geschwindigkeitsregler (1-11)
- 5 Universalschüssel
- 6 Deckel mit Stopfer
- 7 Universalmesser mit Messerschutz
- 8 Knethaken
- 9 Quirl
- 10 Scheibenträger
- 10a Feiner Schneideinsatz
- 10b Grober Schneideinsatz
- 10c Feiner Raspeleinsatz
- 10d Grober Raspeleinsatz
- 10e Reibeinsatz
- 11 Pommes-frites-Schneider
- 12 Zitruspresse (Presskegel + Sieb)
- 13 Spatel

## II

- 14a Messereinheit mit Dichtungsring
- 14b Mixbehälter
- 14c Deckel
- 14d Messbecher

## III (nur FP 5160)

- 15a Entsafterbasis mit Siebkupplung
- 15b Ausguss
- 15c Tresterbehälter
- 15d Sieb
- 15e Deckel mit Füllschacht und Stopfer
- 15f Reinigungsbürste

### Vor der ersten Verwendung

**Bitte reinigen Sie alle Teile vor dem Erstgebrauch (siehe Abschnitt „Reinigung“).**

Stellen Sie den Motorblock auf eine glatte, saubere Oberfläche. Ziehen Sie das Kabel soweit wie erforderlich aus der Kabelaufwicklung heraus.

### Bedienung Ihres Geräts

#### Geschwindigkeitsregler

Verwenden Sie den stufenlosen Geschwindigkeitsregler (4), um die Geschwindigkeit (1...11) auszuwählen. Der empfohlene Geschwindigkeitsbereich ist Tabelle I + II zu entnehmen.

#### Hauptschalter

- O Aus
- I An / Dauerbetrieb
- P Puls (Impuls) = sofortiger Betriebsimpuls
- \* Auto Puls (z. B. Zerkleinern von Eis)
- Knetprogramm
- Standmixerprogramm

#### Puls (Impuls)

Drehen Sie den Hauptschalter (3) in die Position «P», wenn das Gerät sofort in Betrieb gehen soll. Es wird so lange in der gewählten Geschwindigkeit betrieben, wie Sie den Hauptschalter in der Position «P» halten. Die Geschwindigkeit kann individuell ausgewählt werden.

#### Auto Puls (automatischer Impuls)

Wenn Sie den Hauptschalter (3) in die Position «\*» stellen, wird das System dauerhaft mit kurzen Betriebsimpulsen gleicher Länge bei gewählter Geschwindigkeit betrieben. Die Geschwindigkeit kann individuell ausgewählt werden.

Die Auto-Puls-Schaltung kann bei folgenden Anwendungen genutzt werden:

- Vorsichtiges Unterheben von Mehl in einen Teig, um dessen Cremigkeit nicht zu beeinträchtigen.
- Einarbeiten von Eischnee oder Sahne in feste Massen.
- Hacken von empfindlichen und weichen Lebensmitteln, z. B. Eier, Zwiebeln.
- Zerkleinern von Eiswürfeln (nur im Mixbehälter)

#### Knetprogramm

Optimierte Geschwindigkeit für Knetteig. Das Programm muss manuell beendet werden.

#### Standmixerprogramm

Das Programm muss manuell beendet werden (anzuwendende Geschwindigkeiten siehe Tabelle II)

### Sicherheitsschaltersystem

Das Gerät kann nur eingeschaltet werden, wenn ...

- die Schüssel ordnungsgemäß auf dem Motorblock eingerastet ist und der Deckel auf der Schüssel vollständig eingerastet ist;
- der Mixbehälter ordnungsgemäß auf dem Motorblock eingerastet ist;
- der Entsafter ordnungsgemäß auf dem Motorblock eingerastet ist und der Deckel des Entsafters auf dem Tresterbehälter befestigt ist.

Wird das Sicherheitsschaltersystem unterbrochen (z. B. durch Öffnen des Deckels der Universalschüssel), stoppt das Gerät. Stellen Sie in diesem Fall den Hauptschalter zurück in die Position „O“.

Stellen Sie sicher, dass Aufsätze und Deckel ordnungsgemäß eingerastet sind, bevor Sie das Gerät wieder einschalten.

Während des Betriebs des Geräts nicht in die Schüssel fassen. Verwenden Sie immer den Stopfer, um Zutaten hineinzugeben.

Schalten Sie das Gerät vor dem Öffnen des Deckels oder vor dem Austausch von Zubehör immer aus.

Tauschen Sie Ausstattungen oder Zubehör erst aus, wenn sich das Gerät im Stillstand befindet.

## I Verwendung der Universalschüssel

Max. Füllmenge: 2 l Flüssigkeit.

### Zusammenbau

- Universalschüssel (5) so auf den Motorblock setzen, dass die Pfeile (siehe Tabelle I) auf dem Motorblock und der Schüssel übereinstimmen. Drehen Sie die Schüssel im Uhrzeigersinn, bis sie hörbar fest einrastet.
- Montieren Sie die Zubehörteile immer an der Schüssel, bevor Sie Zutaten hineingeben.
- Das gewünschte Zubehörteil bis zum Anschlag auf die Antriebsachse drücken.
- Den Deckel so auf die Schüssel aufsetzen, dass der Pfeil auf dem Deckel mit dem Pfeil auf der Schüssel übereinstimmt. Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, bis er fest einrastet.
- Zum Abnehmen des Deckels diesen gegen den Uhrzeigersinn drehen. Drehen Sie dann die Schüssel gegen den Uhrzeigersinn, um sie abzunehmen.

## A Messer (7)

Vorsicht! Die Schneiden des Messers sind sehr scharf. Das Messer nur am Kunststoffknopf anfassen.

Vor der Verwendung den Messerschutz (1 A) vorsichtig entfernen, indem Sie das Messer mit der Schutzhülle auf den Tisch stellen und den Knopf nach unten drücken, bis sich die Schutzhülle löst.

Nach dem Gebrauch des Messers setzen Sie die Schutzhülle wieder auf, indem Sie das Messer auf die Arbeitsplatte stellen und den Messerschutz über den Knopf schieben. Den Messerschutz mit einer Hand halten und den Knopf kräftig mit der anderen Hand ziehen, so dass das Messer sicher in den Messerschutz einrastet.

Das Messer vor Hinzugabe von Zutaten in der Schüssel platzieren. Nach Gebrauch immer zuerst das Messer entnehmen und erst dann das verarbeitete Gut ausleeren.

### Schneiden, Hacken

Nicht für extrem festes Gut wie Kaffeebohnen, Muskatnuss oder Eiswürfel zu empfehlen.

Anzuwendende Geschwindigkeiten: siehe Tabelle A

### Rühren von Kuchenteig/Biskuit

max. 500 g Mehl plus andere Zutaten

#### Rührteig

Alle Zutaten außer den Flüssigkeiten in die Schüssel geben.  
Flüssigkeiten bei laufendem Motor durch den Einfüllschacht im Deckel einfüllen.  
Zutaten wie Rosinen von Hand hinzugeben.

Geschw.	Zeit
11	ca. 1 Min.

#### Biskuitteig

Eier und Wasser (falls erforderlich) schaumig schlagen  
Zucker hinzugeben  
Mehl (und ggf. Kakaopulver) mit Auto-Puls-Schaltung unterheben

Geschw.	Zeit
11	ca. 2 Min.
11	ca. 4 Min.
6	6 x «P»

Während des Rührens mit dem Messer (7) keine Zutaten wie Rosinen, Orangeat, Mandeln usw. hinzugeben, die nicht zerhackt werden sollen. Diese müssen per Hand nach der Entnahme des Rührteigs aus der Universalschüssel hinzugefügt werden.

## B Knethaken (8)

Der Knethaken ist speziell für die Zubereitung von Hefeteig, Pasta und Mürbeteig ausgelegt.  
Den Knethaken vor Hinzugabe von Zutaten in der Schüssel platzieren. Falls Flüssigkeiten erforderlich sind, diese bei laufendem Motor durch den Einfüllschacht im Deckel einfüllen.

Keine Flüssigkeiten hinzugeben, nachdem sich der Teig zu einem Ball geformt hat, da die Flüssigkeit dann nicht mehr gleichmäßig aufgenommen wird.

#### Hefeteig (für Brot und Kuchen)

Max. 500 g Mehl plus andere Zutaten.  
Das Knetprogramm oder die Geschwindigkeit 3 für ca. 1 ½ Minuten wählen.

#### Nudelteig

Max. 500 g Mehl plus andere Zutaten.  
Das Knetprogramm oder die Geschwindigkeit 3 für ca. 1 ½ Minuten wählen.

#### Mürbeteig

Max. 500 g Mehl plus andere Zutaten.  
Das Knetprogramm oder die Geschwindigkeit 3 für ca. 1 ½ Minuten wählen.

Verwenden Sie Butter, die nicht zu hart oder zu weich ist, um ein optimales Ergebnis zu erhalten.

Der Teig ist fertig, wenn sich ein Ballen gebildet hat. Durch zu langes Kneten wird der Mürbeteig zu weich.

## C Quirl (9)

Verwenden Sie den Quirl zum Aufschlagen von Eiweiß, zum Steifschlagen von Sahne oder zur Zubereitung von Biskuit.

Verwenden Sie den Quirl nicht für die Zubereitung von Rührteigen mit Butter.

### Aufschlagen von Eiweiß

Min.:	2 Eiweiße	Geschw.	Zeit
		4–5	ca. 4 Min.
Max.:	6 Eiweiße	4–5	ca. 6 Min.

### Schlagen von Sahne

Verwenden Sie gekühlte Sahne (4 °C), um ein optimales Ergebnis zu erhalten.

Min.:	0, 15 l	Geschw.	Zeit
		1	ca. 1–2 Min.
Max.:	0,4 l	1	ca. 3,5–4 Min.

### Biskuitteig

Max. 300 g Mehl plus Zutaten.  
Eier und Wasser (falls erforderlich) schaumig schlagen  
Zucker hinzugeben  
Mehl und (ggf.) Kakaopulver unterheben

	Geschw.	Zeit
schaumig schlagen	5	ca. 2 Min.
Zucker hinzugeben	5	ca. 2 Min.
Mehl und (ggf.) Kakaopulver unterheben	1	ca. 30 Sek.

## D Schneiden / Raspeln (10)

Setzen Sie einen Einsatz (10a–10e) in den Scheibenträger (10) und lassen Sie ihn einrasten. Den Scheibenträger mit der Scheibe bis zum Anschlag auf die Antriebsachse in der Universalschüssel setzen.

Zum Entfernen des Einsatzes das Ende des Einsatzes, das unten aus dem Scheibenträger herausragt, nach oben drücken  
Das Nachfüllen sollte nur bei ausgeschaltetem Motor erfolgen. Nie bei laufendem Motor in den Einfüllschacht greifen. Verwenden Sie immer den Stopfer.  
Verarbeiten Sie saftige oder weiche Lebensmittel bei geringerer Geschwindigkeit, um ein optimales Ergebnis zu erhalten. Harte Lebensmittel sollten bei einer höheren Geschwindigkeit verarbeitet werden.

## E Pommes-frites-Schneider (11)

Setzen Sie den Pommes-frites-Schneider auf die Antriebsachse. Setzen Sie den Deckel (6) auf und lassen Sie ihn einrasten.  
Geben Sie Lebensmittel bei ausgeschaltetem Motor durch den Einfüllschacht im Deckel (6) in die Schüssel, um ein optimales Ergebnis zu erhalten. Schalten Sie das Gerät ein und verwenden Sie den Stopfer, um leichten Druck auszuüben. Vor dem Nachfüllen: Schalten Sie den Motor aus.

Anzuwendende Geschwindigkeiten: siehe Tabellen D + E



## F Zitruspresse (12)

Setzen Sie das Sieb in die Universalschüssel, indem Sie die Pfeile zueinander ausrichten und dann im Uhrzeigersinn drehen, bis das Sieb einrastet. Setzen Sie den Presskegel auf das Sieb.

Sicherheitsverschluss: Die Zitruspresse funktioniert nur, wenn das Sieb ordnungsgemäß auf der Schüssel eingerastet ist.

Schalten Sie das Gerät ein (empfohlene Geschwindigkeit: 1) und pressen Sie die Hälfte einer Zitrusfrucht auf den Presskegel. Stoppen Sie die Verarbeitung von Zeit zu Zeit, um Fruchtfleisch vom Sieb zu entfernen. Schalten Sie das Gerät nach der Verwendung aus und ziehen Sie den Netzstecker. Drehen Sie das Sieb gegen den Uhrzeigersinn und heben Sie es ab.

## II Verwendung des Mixbehälters

Vorsicht! Die Schneiden des Messers sind scharf – fassen Sie es nur am Kunststoffträger an.

Maximale Kapazität, 1,5 l Flüssigkeit (für Milchshakes 750 ml)

Zusammenbau

Platzieren Sie den Dichtungsring an der Messereinheit, bevor Sie diese am Mixbehälter (II) anbringen. Bei der Handhabung der Messereinheit ist während des Zusammenbaus, Auseinandernehmens und Reinigens größte Sorgfalt geboten. Halten Sie die Messereinheit von unten, setzen Sie sie von unten in den Mixbehälter ein und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn. Setzen Sie den Mixbehälter auf den Motorblock (Pfeile ausrichten) und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er fest einrastet. Setzen Sie den Deckel so auf, dass er hörbar einrastet.

Verwenden Sie den Mixbehälter zum Mixen von Suppen, Shakes, Smoothies, Babynahrung oder Mayonnaise.

Kalte Gemüsesuppe

Scheiden Sie 750 g Karotten und füllen Sie sie in den Mixbehälter. Fügen Sie 750 ml Wasser, Gewürze und Kräuter hinzu. Mixen Sie das Ganze für 5 Sekunden bei maximaler Geschwindigkeit.

Für optimale Ergebnisse:

- Schneiden Sie feste Zutaten vor deren Zubereitung. Verwenden Sie zum Mixen einer Suppe gekochte Zutaten.
- Beachten Sie beim Mixen von Milch, dass diese aufschäumt (max. 750 ml).
- Schneiden Sie die Früchte für Milchshakes in Stücke und verarbeiten Sie diese, bevor Sie Flüssigkeit hinzugeben.
- Füllen Sie die zu verarbeitenden Lebensmittel in den Mixbehälter.
- Setzen Sie den Deckel fest auf den Mixbehälter auf und setzen Sie den Messbecher in die Deckelöffnung ein.
- Schalten Sie das Gerät ein.
- Zum Hinzugeben von Flüssigkeiten während der Verarbeitung nehmen Sie den Messbecher vom Deckel und geben Sie Flüssigkeiten durch die Öffnung im Deckel.
- Bei der Zubereitung von Mayonnaise kann durch das Tropfloch im Messbecher Öl hinzugegeben werden.

Anzuwendende Geschwindigkeiten: siehe Tabelle II

Schalten Sie nach Verwendung das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker. Entfernen Sie den Mixbehälter, in dem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen. Zum Entfernen der Messereinheit für die Reinigung zuerst den Mixbehälter umdrehen, dann die Messereinheit im Uhrzeigersinn abdrehen.

Vorreinigung des Mixbehälters

Füllen Sie den leeren Mixbehälter mit Wasser. Platzieren Sie ihn auf dem Motorblock und drehen Sie den Schalter mehrmals auf die «I»-Position. Leeren Sie den Mixbehälter und spülen Sie ihn ab.

## III Verwendung des Entsafters (nur bei FP 5160)

Vorsicht

Vor der Verwendung immer das Sieb überprüfen. Nicht in die Schneidemeser fassen.

Nicht in den Einfüllschacht greifen, während das Gerät eingeschaltet ist. Zum Nachfüllen von Lebensmitteln immer den Stopfer verwenden. Warten Sie, bis das Sieb aufgehört hat sich zu drehen, bevor Sie den Deckel entfernen.

Zusammenbau

- Platzieren Sie den Tresterbehälter auf der Entsafterbasis.
- Platzieren Sie beide Einheiten auf dem Motorblock (Pfeile ausrichten). Drehen Sie dann den Entsafter im Uhrzeigersinn, bis er sicher auf dem Motorblock einrastet.
- Setzen Sie das Sieb ein und drücken Sie es herunter, so dass es auf der Siebkupplung einrastet.
- Setzen Sie den Deckel auf und befestigen Sie ihn durch Einhängen der seitlichen Klammern in die Deckellaschen sowie durch kräftiges Andrücken der unteren Enden zum Tresterbehälter hin, so dass sie in Position einrasten.
- Platzieren Sie einen Behälter unter den Saftausguss

## Entsaften

- Geben Sie Obst/Gemüse in den Einfüllschacht.
- Schalten Sie den Hauptschalter in die Position "I". Sie brauchen keine Geschwindigkeit auszuwählen. Das Gerät wird mit konstanter Geschwindigkeit betrieben.
- Drücken Sie leicht mit dem Stopfer und geben Sie bei laufendem Motor weiteres Obst/Gemüse hinzu.
- Schalten Sie das Gerät von Zeit zu Zeit aus und ziehen Sie den Netzstecker, um den Tresterbehälter zu leeren.

Art der Früchte/des Gemüses	Vorbereitung
Harte/s Früchte/Gemüse, z. B. Äpfel, Birnen, Karotten, Rüben	Nicht essbare Schalen entfernen Kernobst samt Kernen verarbeiten
Blattgemüse, z. B. Kohl, Spinat oder Kräuter	Blätter vor Verarbeitung eng zusammenrollen
Weiches Obst/Gemüse, z. B. Zitrusfrüchte, Kiwis	Nicht essbare Schalen entfernen
Trauben	Hauptstiele entfernen
Steinobst, z. B. Pflaumen, Pfirsiche	Steine entfernen
Melonen	Schale entfernen und in Stücke schneiden, die in den Einfüllschacht passen
Tomaten, Gurken	Keine weitere Vorbereitung erforderlich
Beeren	Nur in Mischsäften verwenden

Nicht zur Entsaftung geeignet sind:

- Rhabarber
- stärkehaltiges Obst (Bananen, Mangos, Papayas, Avocados, Feigen)
- sehr hartes, faseriges Obst oder Gemüse

Schalten Sie das Gerät nach der Verwendung aus und ziehen Sie den Netzstecker. Öffnen Sie die Klammern, heben Sie den Deckel ab und entfernen Sie den Tresterbehälter einschließlich Sieb und drehen Sie die Entsafterbasis gegen den Uhrzeigersinn, um sie vom Motorblock abzunehmen.

Führen Sie eine Vorreinigung des Siebs und des Tresterbehälters mit der Bürste (15f) durch, bevor Sie beides in die Spülmaschine geben.

## IV Reinigung

Reinigen Sie den Motorblock (1), den Knethaken (8) und die Entsafterbasis einschl. Siebkupplung (15a) nur mit einem feuchten Tuch. Alle anderen Zubehörteile und Schüsseln sind spülmaschinengeeignet (siehe Reinigungstabelle IV).

Durch die Verarbeitung von Lebensmitteln mit hohem Farbstoffgehalt (z. B. Karotten) können sich die Zubehörteile verfärben. Wischen Sie diese Teile mit Pflanzenöl ab, bevor Sie sie in die Spülmaschine geben.

Änderungen vorbehalten.

Entsorgen Sie das Produkt am Ende seiner Nutzungsdauer nicht im Hausmüll. Die Entsorgung kann über das Braun Service Center erfolgen oder über geeignete Sammelstellen in Ihrem Land.




## English

Our products are engineered to meet the highest standards of quality, functionality and design. We hope you thoroughly enjoy your new Braun appliance. For interesting recipe ideas and videos, please go to [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com).

**Read all instructions carefully before using this product.**

### Important

-  The blades are very sharp! Take hold of the blades by the knob only. After use, always first remove the blade from the bowl before removing the processed food.
- 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.
- Do not use the appliance if the rotating sieve or the protecting cover is damaged or has visible cracks.
- Children shall not play with the appliance.
- This appliance shall not be used by children.
- Children shall be kept away from the appliance and its mains cord.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Always unplug or switch off the appliance when it is left unattended and before assembling, disassembling, cleaning and storing.
- 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.
- Before plugging into a socket, check whether your voltage corresponds with the voltage printed on the bottom of the appliance.
- Be careful if hot liquid is poured into the food processor or blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
- This appliance is designed for household use only and for processing normal household quantities.
- Do not use any part in the microwave.

### Overview

- I**
- Motor base
  - Cord store
  - Motor switch
  - Speed regulator (1-11)
  - Food processor bowl
  - Lid with pusher
  - Universal blade with protective cover
  - Kneading attachment
  - Whipping attachment
  - Insert Carrier
  - 10a Fine slicing insert
  - 10b Coarse slicing insert
  - 10c Fine shredding insert
  - 10d Coarse shredding insert
  - 10e Grating insert
  - 11 French-fries-tool
  - 12 Citrus press (Cone + Sieve)
  - 13 Spatula
- II**
- 14a Blade unit with sealing ring
  - 14b Blender jug
  - 14c Lid
  - 14d Measuring cup

- III** (only FP 5160)
- 15a Juicer base with coupling
  - 15b Spout
  - 15c Pulp container
  - 15d Sieve
  - 15e Lid with filling shaft and pusher
  - 15f Cleaning brush

### Before first use




**Please clean all parts before using for the first time (see paragraph «Cleaning»).**  
Place the motor base on a smooth, clean surface. Pull cord out of the cord store to the required length

### How to operate your appliance

#### Speed regulator

Use the variable, electronic speed regulator (4) to select the speed (1...11). Recommended speed range see table I + II.


#### Motor switch

- O** Off
- I** On / constant operation
- P** Pulse = instant burst of operation
-  Auto Pulse
-  Kneading Attachment Program
-  Jug Blender Program

#### Pulse mode

Turn the motor switch (3) to the «**P**» position when you want the appliance to operate instantly. It operates at the chosen speed as long as you hold the motor switch on position «**P**». The speed can be selected individually.

#### Auto Pulse

When you turn the motor switch (4) to the «» position the appliance will operate continuously with short bursts of operation of identical length at the chosen speed. The speed can be selected individually.

This automatic pulse mode can be used with the following applications:

- Carefully folding flour into a dough so as not to affect its creaminess.
- Adding whipped eggs or cream to more solid food.
- Chopping delicate and soft food, e.g. eggs, onions.
- Crushing ice cubes (only with jug blender attachment)

#### Kneading attachment program

Optimized speed for kneading dough. The program has to be stopped manually.

#### Jug blender program

The program has to be stopped manually (for speed application see table II).

### Safety switch system

The appliance can only be switched on when ...

- the bowl has been properly locked on the motor base and the lid is fully locked on the bowl,
- the blender jug is properly locked on the motor base,
- the juicer attachment is properly locked on the motor base and the juicer lid is clamped onto the pulp container.

If the safety switch system is interrupted (e.g. by opening the lid of the FP bowl), the appliance will stop. In this case, turn the motor switch back to position «**O**».

Make sure attachments and lids are properly locked before switching the appliance on again.

While the appliance is operating, keep fingers clear off the bowl. Always use the pusher for adding ingredients.

Always switch off the appliance before opening the lid or changing accessories.

Change tools or accessories only when the appliance is at a standstill.

### I Using the bowl

Maximum capacity: 2 l liquid.

#### Assembly

- Place the bowl (5) onto the motor base so that the arrows on the attachment and the motor base are aligned. Turn the bowl clockwise until it firmly locks into place.
- Always assemble the tools / accessories to the bowl before adding ingredients.
- Push them as far as possible onto the drive shaft in the bowl.
- Attach the lid (align arrows) and turn clockwise until it firmly locks on the bowl.
- To remove the lid, turn it anti-clockwise: and then turn the bowl anti-clockwise to lift it off.

## A Blade (7)

**Caution!** The blade is very sharp. Only take hold of it by the plastic knob.

Before use, carefully remove the protective cover (I A) by standing the blade with the cover on the table and pressing the knob downwards until the cover lifts off. To re-attach the protective cover after use, place the blade on the table and slip the protective cover over the knob. Hold the protective cover with one hand and pull the knob firmly with the other hand so that the blade securely locks into the protective cover.

Place the blade into the bowl before adding ingredients.

After use, always remove the blade before removing the processed food.

### Cutting, chopping

Not recommended for extremely hard goods like coffee beans, nutmeg or ice cubes.

Speed Applications: see table A

### Mixing cake dough / sponges:

max. 500 g flour plus other ingredients

#### Cake mixture

Pour all ingredients except liquids into the bowl.

Add liquids through the filling tube of the lid while the motor is running.

Add ingredients like raisins manually.

Speed	Time
11	ca. 1 min

#### Sponge

Cream eggs and water (if required) add sugar

fold in flour (and cocoa powder, if required) with pulse mode

Speed	Time
11	ca. 2 mins
11	ca. 4 mins
6	6 x «P»

When mixing with the blade (7), do not add ingredients like raisins, candied peel, almonds, etc. which are not supposed to be cut. These have to be added manually after having taken the dough out of the food processor bowl.

## B Kneading attachment (8)

The kneading attachment is specially designed for making yeast dough, pasta and pastries.

Place the kneading attachment in the bowl before adding ingredients.

If liquids are needed, add them through the filling tube of the lid while the motor is running.

Do not add any liquid after the dough has formed into a ball as then the liquid will no longer be absorbed evenly.

### Yeast dough (For bread & cake)

Max. 500 g flour plus other ingredients.

Choose speed 3 or the Kneading Attachment Program for approx. 1½ minutes.

### Pasta dough

Max. 500 g flour plus other ingredients.

Choose speed 3 or the Kneading Attachment Program for approx. 1½ minutes.

### Pastries

Max. 500 g flour plus other ingredients.

Choose speed 3 or the Kneading Attachment Program for approx. 1½ minutes.

For best results, use butter, which is not too hard, nor too soft.

Stop kneading the dough shortly after a ball has formed. Otherwise the pastry dough will become too soft.

## C Whipping attachment (9)

Use the whisk attachment to whisk egg whites, whip cream or prepare sponges.

Do not use the whisk attachment to prepare cake mixtures with butter.

### Whisking egg-whites

Min.: 2 egg-whites

Max.: 6 egg-whites

Speed	Time
4–5	ca. 4 mins
4–5	ca. 6 mins

### Whipping cream

Use chilled cream (4 °C) for best results.

Min.: 0.15 l

Max.: 0.4 l

Speed	Time
1	ca. 1–2 mins
1	ca. 3.5–4 mins

### Whipping sponges

Max. 300 g flour plus ingredients.

Cream eggs and water (if required)

add sugar

fold in flour and cocoa powder (if required)

Speed	Time
5	ca. 2 mins
5	ca. 2 mins
1	ca. 30 secs

## D Slicing / shredding system (10)

Place one insert (10a–10e) into the insert carrier (10) as shown and snap into position. Put the assembled slicer/shredder onto the drive shaft in the bowl. In order to remove the insert, push up the insert end that protrudes at the bottom of the insert carrier.

Refilling should be done with the motor switched off. Never reach into the filling tube when the motor is running. Always use the pusher.

For best results, process juicy or soft food at a lower speed. Hard food should be processed at a higher speed.

## E French-fries tool (11)

Place the French-fries tool onto the drive shaft, put on the lid (6) and lock in place.

For best results place food in the filling tube of the lid (6) while the motor is switched off. Turn on the device and use the pusher to apply slight pressure.

Before refilling: switch the motor off.

Speed Applications: see tables D + E

## F Citrus press (12)

Attach the sieve to the food processor bowl by aligning the arrows and then turning clockwise until the sieve locks into place. Put the cone onto the sieve.

**Safety lock:** the citrus press will only work when the sieve is properly locked onto the bowl.

Turn on the appliance (recommended speed 1) and press the half of a citrus fruit on the cone.

Stop pressing from time to time to remove pulp from the sieve.

After use switch off and unplug. Turn the sieve anti clockwise and lift it off.

## II Using the jug blender

**Caution!** The blade is sharp – only take hold of it by its base plate.

Maximum capacity: 1.5 l liquid (for milk-shakes 750 ml)

Assembly

Always assemble the sealing ring onto the blade unit before attaching the blade unit to the blender jug (II).

Handle the blade unit with utmost care when assembling, disassembling and cleaning.

Take hold of the blade unit from below, insert it into the blender jug from below and turn it clockwise.

Attach the blender jug (align arrows) and turn anti-clockwise until it firmly locks on the motor base. Attach the lid so that its lug is aligned with the spout.

Use the jug blender for blending soups, shakes, smoothies, baby food or mayonnaise.

### Raw vegetable soup

Cut 750 g carrots into cubes and fill them into the jug. Add 750 ml water, seasoning and herbs.

Mix for 5 seconds at maximum speed.

For best results:

- Pre-cut solid ingredients before processing them (use cooked ingredients when you blend a soup).
- When blending milk, please note that it will froth (max. 750 ml).
- Cut the fruits for milk-shakes into pieces and process them before adding liquid.
- Put the food to be processed into the jug.
- Place the lid firmly on the jug and insert the measuring cup into the lid opening.
- Turn the power base on.
- To add liquids during processing, remove the measuring cup from the lid and pour liquids through the opening in the lid.
- When preparing mayonnaise, oil can be added through the drip hole in the measuring cup.

Speed Applications: see table II

After use, switch off and unplug to the power base. Remove the blender jug by turning it anti-clockwise. To remove the blade unit for cleaning purposes, first turn the jug upside down, then unscrew the blade unit clockwise.

Pre-cleaning of assembled jug

After emptying the jug, fill it with water. Place it on the power base and turn the switch to the «P» setting several times. Empty the jug and rinse clean.

### III Using the juicer attachment (only with FP 5160)

#### Caution

Before use, always check the sieve. Do not touch the shredding blades. Do not reach into the filling shaft when the appliance is switched on. Always use the pusher to feed in food. Wait until the sieve has stopped rotating before you remove the lid.

#### Assembly

- Place the juice attachment onto the juicer coupling.
- Place both attachments/units onto the motor base (align arrows). Then turn the juicer unit clockwise until it securely locks onto the motor base.
- Attach the sieve and press it down, so that it locks onto the juicer coupling.
- Attach the lid and lock it by inserting the lateral clamps into the lid lugs and firmly pushing the lower ends so that they snap into place.
- Place a jug underneath the juice spout.

#### Extracting juice

- Fill fruits/vegetables into the filling shaft.
- Turn the motor switch to position «I». You do not need to select a speed; the appliance is working with a constant speed.
- Press slightly with the pusher and add more fruits or vegetables while the motor is running.
- From time to time, turn off and unplug the appliance to empty pulp from the juicer bowl.

Type of fruits	Preparation
Hard fruits /vegetables, e.g.apples, pears,carrots, beets	Remove uneatable peel process seed fruits with cores
Leaf vegetables e.g. cabbage, spinach or herbs	Roll up leaves together tightly before processing
Soft fruits/vegetables e.g. citrus fruits, kiwis	Remove uneatable peel
Grapes	cut off main stems
Stone fruits e.g. plums, peaches	remove stones
Melons	Peel and cut into pieces to fit the filling shaft
Tomatoes, cucumbers	no further preparation needed
Berries	Only suitable in mixed juices

#### Not suitable for juicing:

- rhubarb
- starch containing fruits (bananas, mangoes, papayas, avocados, figs)
- very hard, fibrous fruits or vegetables

After use, switch off and unplug. Open the clamps, lift off the lid and remove the pulp container including sieve and turn the juicer attachment anti-clockwise to remove it from the power base.

Pre-clean the sieve and the juicer bowl with the brush (15f) before placing them in the dishwasher.

## IV Cleaning

Clean the motor block (1), the kneading attachment (8) and the juicer base with coupling (15a) with a damp cloth only.

All accessories/tool/bowls are dishwasher safe (see cleaning table IV).

When processing foods with high pigment content (e.g., carrots), the accessories may become discoloured. Wipe these parts with vegetable oil before dishwashing.

Subject to change without notice.

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



### For UK Only

#### Guarantee Information

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

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

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

02392 392333

For service in the Republic of Ireland please call:

012475471

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

- We are promptly informed of the defect.
- The product is used and maintained in accordance with the User Instructions.
- The appliance has not been altered in any way or subjected to misuse or repair by a person other than an authorised service agent for Braun Household.
- No rights are given under this guarantee to a person acquiring the appliance second hand or for commercial or communal use.
- Any repaired or replaced appliance will be guaranteed on these terms for the unexpired portion of the guarantee.
- The need for repair has not been caused by insufficient aftercare or cleaning; or damage caused by the chemical or electrochemical effects of water.

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

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


[www.braunhousehold.co.uk](http://www.braunhousehold.co.uk)

## Français

Nos produits sont conçus de manière à répondre aux normes les plus exigeantes en matière de qualité, de fonctionnalité et de design. Nous espérons que votre nouvel appareil Braun vous apportera pleinement satisfaction. Pour découvrir nos vidéos et nos idées recettes, rendez-vous sur le site [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com).

**Lisez attentivement les instructions suivantes avant d'utiliser ce produit.**

### Important

-  Les couteaux sont très acérés! Les tenir par le manche uniquement. Après utilisation, retirer toujours des bols les couteaux, puis les aliments travaillés.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou des personnes sans expérience et savoir-faire, dans la mesure où celles-ci sont surveillées ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sécurisée et si elles sont conscientes des risques éventuels encourus.
- Ne pas utiliser l'appareil si la passoire rotative ou le couvercle protecteur est endommagé(e) ou a des fissures visibles.
- Tenir l'appareil et son cordon d'alimentation secteur hors de portée des enfants.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par.
- Tenir l'appareil et son cordon d'alimentation secteur hors de portée des enfants.
- Ne pas laisser les enfants effectuer le nettoyage et l'entretien de l'appareil sans surveillance.
- Toujours éteindre ou débrancher l'appareil lorsque laissé sans surveillance et avant de l'assembler, le démonter, le nettoyer ou le ranger.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un technicien du service après-vente ou toute autre personne dûment qualifiée afin d'éviter tout danger.
- Avant de brancher l'appareil, bien vérifier que la tension correspond à celle indiquée sous l'appareil (bloc moteur).
- Faire attention si un liquide chaud est versé dans le robot ménager ou le mixer, étant donné qu'il peut être expulsé de l'appareil en raison d'une formation soudaine de vapeur.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement et pour traiter des quantités domestiques.
- N'utilisez aucun des éléments de ce produit au micro-ondes.

### Présentation

- I
- 1 Base moteur
- 2 Logement du cordon
- 3 Molette du moteur
- 4 Régulateur de vitesse (1-11)
- 5 Bol du robot
- 6 Couvercle avec poussoir
- 7 Couteau universel avec couvercle de protection
- 8 Accessoire de pétrissage
- 9 Accessoire fouet
- 10 Disque porte-accessoires
- 10a Lame à trancher (fine)
- 10b Lame à trancher (large)
- 10c Lame à râper (fine)
- 10d Lame à râper (large)
- 10e Disque à gratter
- 11 Disque pour pommes-frites
- 12 Presse-agrumes (cône + panier filtre)
- 13 Spatule

### II

- 14a Lame avec bague d'étanchéité
- 14b Bol mixeur
- 14c Couvercle
- 14d Verre doseur

### III (uniquement pour FP 5160)

- 15a Base centrifugeuse avec accouplement
- 15b Bec verseur
- 15c Bac de pulpe
- 15d Panier filtre
- 15e Couvercle avec guide à aliments et poussoir
- 15f Brosse de nettoyage

### Avant la première utilisation

**Nettoyez toutes les pièces du mixeur avant la première utilisation (voir le paragraphe « Nettoyage »).**





Placez la base moteur sur une surface plane et propre. Retirez la longueur de cordon requise de son logement

### Fonctionnement de votre appareil



#### Régulateur de vitesse

Utilisez le régulateur de vitesse variable électronique (4) pour sélectionner la vitesse (1...11). Pour les vitesses recommandées, référez-vous au tableau I + II.


#### Molette moteur

- O Off
- I On / fonctionnement continu
-  Impulsion (Pulse) = fonctionnement par impulsion instantanée
-  Impulsion automatique
-  Programme accessoire de pétrissage
-  Programme centrifugeuse

#### Mode à impulsion

Placez la molette moteur (3) sur la position «» lorsque vous voulez que l'appareil fonctionne instantanément. Il fonctionne à la vitesse choisie tant que la molette moteur est maintenue sur la position «». La vitesse peut être sélectionnée individuellement

#### Auto Pulse

Lorsque la molette est placée (3) sur la position «», l'appareil fonctionne de manière continue en impulsions courtes de même longueur à la vitesse choisie. La vitesse peut être sélectionnée individuellement.

Ce mode à impulsion automatique peut être employé pour effectuer les tâches suivantes :

- Délicatement pétrir de la farine dans de la pâte de manière à ne pas affecter sa texture crémeuse.
- Ajouter des œufs battus en neige ou de la crème à des aliments plus solides.
- Hacher des aliments délicats et tendres, par ex. des œufs ou des oignons.
- Piler des glaçons (uniquement avec l'accessoire centrifugeuse)

#### Programme accessoire de pétrissage

Vitesse optimisée pour pétrir de la pâte. Le programme doit être interrompu manuellement.

#### Programme centrifugeuse

Le programme doit être interrompu manuellement (pour les applications de vitesse, référez-vous au tableau II).

### Système d'interruption de sécurité

L'appareil ne peut être mis en marche que lorsque...

- le bol a été correctement fixé sur la base moteur et le couvercle est parfaitement fixé au bol,
- le bol mixeur est correctement fixé sur la base moteur,
- la centrifugeuse est correctement fixée sur la base moteur et le couvercle de la centrifugeuse est verrouillé sur le bac à pulpe.

Si le système d'interruption de sécurité est déclenché (par ex. en ouvrant le couvercle du mixeur), l'appareil s'arrêtera. Dans ce cas-là, placez la molette moteur sur la position « O ».

Assurez-vous que les accessoires et les couvercles sont correctement fixés avant de remettre l'appareil en marche.

N'approchez pas vos doigts du bol lorsque l'appareil fonctionne. Utilisez toujours le poussoir pour ajouter des ingrédients.

Mettez toujours l'appareil hors tension avant d'ouvrir le couvercle ou de changer d'accessoire.

Ne changer d'outil ou d'accessoire que lorsque l'appareil est à l'arrêt.

## I Utilisation du bol

Capacité maximum : 2 l de liquide.

### Montage

- Placez le bol (5) sur la base moteur de manière à ce que les flèches de l'accessoire et de la base moteur soient alignées. Faites pivoter le bol dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit fermement fixé.
- Toujours monter les outils / les accessoires sur le bol avant d'ajouter les ingrédients.
- Insérez les aussi loin que possible sur l'arbre d'entraînement dans le bol.
- Accrochez le couvercle (alignez les flèches) et faites le pivoter dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit correctement fixé au bol.
- Pour retirer le couvercle, faites-le pivoter dans le sens antihoraire, puis faites pivoter le bol dans le sens antihoraire pour le retirer.

## A lame (7)

**Attention ! La lame est très aiguisée.** Manipulez-la uniquement avec la poignée en plastique.

Avant usage, retirez précautionneusement le couvercle de protection (I A) en déposant la lame avec le couvercle sur la table et appuyez sur la poignée vers le bas jusqu'à ce que le couvercle se détache. Pour accrocher à nouveau le couvercle de protection après usage, placez la lame sur la table et faites glisser le couvercle de protection sur la poignée. Maintenez le couvercle de protection en place d'une main et tirez fermement la poignée de l'autre de manière à ce que la lame se place solidement dans le couvercle de protection.

Placez la lame dans le bol avant d'ajouter les ingrédients.  
Après usage, retirez toujours la lame avant de retirer la nourriture traitée.

### Couper, hacher

**Déconseillé** pour les ingrédients particulièrement durs tels que les grains de café, les noix de muscade ou les glaçons.

Utilisation des vitesses : référez-vous au tableau A

**Mélanger des pâtes à gâteaux / des pâtes levain-levure** max. 500 g de farine plus autres ingrédients

<u>Pâte à gâteau</u>	<u>Vitesse</u>	<u>Temps</u>
Placez tous les ingrédients sauf le liquide dans le bol.	11	env. 1 min.
Ajoutez les liquides via le tube de remplissage du couvercle pendant que le moteur fonctionne.		
Ajoutez les ingrédients comme les raisins secs manuellement.		

<u>Pâte levain-levure</u>	<u>Vitesse</u>	<u>Temps</u>
Crème œufs et eau (au besoin)	11	env. 2 min.
ajoutez du sucre	11	env. 4 min.
ajoutez progressivement la farine (et au besoin, le cacao en poudre) avec le mode à impulsion	6	6 x « <b>I</b> »

Lors du pétrissage avec la lame (7), ne pas ajouter d'ingrédients tels que des raisins secs, des écorces confites, des amandes etc., qui ne doivent pas être coupés. Ils doivent être ajoutés manuellement une fois la pâte pétrie retirée du bol du robot.

## B Accessoire de pétrissage (8)

L'accessoire de pétrissage est conçu spécialement pour la confection de pâte au levain, de pâtes fraîches et de pâtisseries.  
Placez l'accessoire de pétrissage dans le bol avant d'ajouter les ingrédients. Au besoin, ajoutez des liquides via le tube de remplissage du couvercle pendant que le moteur fonctionne.

**N'ajoutez pas** de liquide une fois que la pâte a pris la forme d'une boule : en effet, le liquide ne pourra alors plus être absorbé de manière uniforme.

### Pâte au levain (pour pain et gâteaux)

Max. 500 g : farine plus autres ingrédients.  
Sélectionnez la vitesse 3 ou le programme Accessoire de pétrissage pendant env. 1½ minute.

### Pâtes fraîches

Max. 500 g : farine plus autres ingrédients.  
Sélectionnez la vitesse 3 ou le programme Accessoire de pétrissage pendant env. 1½ minute.

### Pâtisseries

Max. 500 g : farine plus autres ingrédients.  
Sélectionnez la vitesse 3 ou le programme Accessoire de pétrissage pendant env. 1½ minute.

Pour un résultat parfait, utilisez du beurre, ni trop dur, ni trop tendre. Arrêtez de pétrir la pâte peu de temps après qu'elle ait pris la forme d'une boule. Sinon, la pâte deviendra trop molle.

## C Accessoire fouet (9)

Utilisez le fouet pour battre des œufs en neige, battre de la crème ou préparer des pâtes levain-levure.  
N'utilisez pas le fouet pour préparer des pâtes à gâteaux contenant du beurre.

<b>Battre des blancs d'œufs en neige</b>	<u>Vitesse</u>	<u>Temps</u>
Min. : 2 blancs d'œufs	4-5	env. 4 min.
Max. : 6 blancs d'œufs	4-5	env. 6 min.

<b>Battre de la crème</b>	<u>Vitesse</u>	<u>Temps</u>
Pour un résultat parfait, utilisez de la crème préalablement mise au frais (4 °C).		
Min. : 0,15 l	1	env. 1-2 min.
Max. : 0,4 l	1	env. 3,5-4 min.

<b>Battre de la pâte levain-levure</b>	<u>Vitesse</u>	<u>Temps</u>
Max. 300 g : farine plus autres ingrédients.		
Crème œufs et eau (au besoin)	5	env. 2 min.
ajoutez du sucre	5	env. 2 min.
ajoutez progressivement la farine et le cacao en poudre (au besoin)	1	env. 30 s

## D Système à trancher / émincer (10)

Placez un des accessoires (10a-10e) sur le disque porte-accessoires (10) comme indiqué jusqu'à ce qu'il soit fermement en place. Une fois qu'il est correctement monté, placez le disque à trancher / à émincer sur l'arbre d'entraînement dans le bol. Pour retirer l'accessoire, appuyez sur l'extrémité dépassant du côté inférieur du disque porte-accessoire. Il convient de ne rajouter des aliments que lorsque le moteur est hors tension. Ne mettez jamais les doigts dans le tube de remplissage lorsque le moteur fonctionne. Utilisez systématiquement le poussoir.  
Pour un résultat parfait, mixez les aliments juteux ou tendres à une vitesse moindre. Les aliments plus durs doivent être mixés à une vitesse plus importante.

## E Disque pour pommes-frites (11)

Placez le disque pour pommes-frites sur l'arbre d'entraînement, mettez le couvercle (6) en place et verrouillez-le.  
Pour des résultats parfaits, placez les aliments dans le tube de remplissage du couvercle (6) lorsque le moteur est hors tension. Mettez l'appareil sous tension et appliquez une pression légère à l'aide du poussoir. Avant d'introduire de nouveaux aliments dans le tube de remplissage : mettez le moteur hors tension.

Utilisation des vitesses : référez-vous aux tableaux D + E

## F Presse-agrumes (12)

Accrochez le panier filtre au bol du robot en alignant les flèches puis en le faisant pivoter dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit fermement fixé. Placez le cône sur le panier filtre.

Verrouillage de sécurité : le presse-agrumes ne marchera que si le panier filtre est correctement fixé sur le bol.

Mettez l'appareil sous tension (vitesse recommandée : 1) et pressez le demi-agrume sur le cône. Par moments, arrêtez-vous pour retirer la pulpe. Après usage, mettez l'appareil hors tension et débranchez-le. Faites pivoter le panier filtre dans le sens antihoraire et retirez-le.

## II Utilisation de la centrifugeuse

**Attention ! La lame est aiguisée – elle ne doit être tenue que par le socle.**  
Capacité maximum : 1,5 l de liquide (750 ml pour les milk-shakes)

### Montage

Montez systématiquement la bague d'étanchéité sur la lame avant de monter la lame sur le bol mixeur (II). Soyez extrêmement prudent lors du montage, du démontage et du nettoyage de la lame. Attrapez la lame par le côté inférieur, placez-la dans le bol mixeur par en-dessous et faites-la pivoter dans le sens horaire. Accrochez le bol mixeur (alignez les flèches) et faites le pivoter dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il soit correctement fixé à la base moteur. Accrochez le couvercle de manière à ce que l'attache et le bec verseur soient alignés.

Utilisez la centrifugeuse pour mixer des soupes, des milk-shakes, des smoothies, de la nourriture pour bébé ou de la mayonnaise.

### Soupe de légumes crus

Découpez 750 g de carottes en cubes et mettez-les dans le bol. Ajoutez 750 ml d'eau, un assaisonnement et des herbes. Mixez pendant 5 secondes à vitesse maximale.

### Pour un résultat parfait :

- Pré-découpez les ingrédients solides avant de les mixer (utilisez des ingrédients lors de la préparation de soupes).
- Notez que le lait mousse en passant au mixeur (max. 750 ml).
- Coupez les fruits destinés à la confection de milk-shakes en morceaux et mixez-les avant d'ajouter le liquide.
- Mettez les aliments à mixer dans le bol.
- Placez fermement le couvercle sur le bol et insérez le verre doseur dans l'ouverture du couvercle.
- Mettez le socle d'alimentation sous tension.
- Pour ajoutez des liquides durant le mixage, retirez le verre doseur du couvercle et versez les liquides à travers l'ouverture du couvercle.
- Pour préparer de la mayonnaise, vous pouvez rajouter de l'huile par le petit trou du verre doseur.

Utilisation des vitesses : référez-vous au tableau II

Mettez le socle d'alimentation hors tension et débranchez-le après usage. Retirez le bol mixeur en le faisant pivoter dans le sens antihoraire. Pour démonter les lames avant nettoyage, commencez par retourner le bol mixeur, puis dévissez la lame dans le sens horaire.

### Pré-nettoyage du bol assemblé

Après avoir vidé le bol, remplissez-le d'eau. Placez-le sur le socle d'alimentation et tournez la molette sur « I » à plusieurs reprises. Videz le bol et rincez.

## III Utilisation de la centrifugeuse (uniquement avec FP 5160)

### Attention

Vérifiez systématiquement le panier filtre avant utilisation. Ne touchez pas les lames à émincer.

Ne mettez pas les doigts dans le guide à aliments lorsque l'appareil est sous tension. Utilisez toujours le poussoir pour introduire des ingrédients. Attendez que le panier filtre ait fini de tourner avant de retirer le couvercle.

### Montage

- Placez la centrifugeuse sur le bloc d'alimentation.
- Placez les deux éléments / unités sur la base moteur (alignez les flèches). Tournez ensuite la centrifugeuse dans le sens horaire jusqu'à ce qu'elle soit fermement fixée à la base moteur.
- Accrochez le panier filtre et appuyez dessus de manière à ce qu'il se fixe à l'accouplement de la centrifugeuse.
- Placez le couvercle et fixez-le en y insérant les attaches latérales tout en appuyant sur leurs extrémités inférieures de manière à ce qu'elles se mettent en place.
- Placez une carafe sous le bec verseur.

### Extraction de jus

- Placez les fruits / légumes dans le guide à aliments.
- Placez la molette moteur en position « I ». Il est inutile de sélectionner une vitesse, l'appareil fonctionne à vitesse constante.
- Appuyez doucement avec le poussoir et ajoutez plus de fruits ou de légumes pendant que le moteur fonctionne.
- De temps en temps, désactivez et débranchez l'appareil afin d'ôter la pulpe du bol de la centrifugeuse.

Types de fruits	Préparation
Fruits durs / légumes comme par ex. des pommes, des poires, des carottes ou des betteraves	Retirez la peau mixez les fruits à pépins avec le trognon
Légumes-feuilles, par ex. les choux, les épinards ou les herbes	Roulez fermement les feuilles ensemble avant le mixage
Fruits / légumes tendres, par ex. les agrumes, les kiwis	Retirez la peau
Raisins	Retirez les tiges principales
Fruits à noyau par ex. les prunes, les pêches	Retirez les noyaux
Melons	Épluchez et découpez en morceaux assez petits pour passer dans le guide à aliments
Tomates, concombres	Aucune autre préparation nécessaire
Baies	Possible uniquement dans les jus mixés

### Ne sont pas adaptés à la confection de jus :

- rhubarbe
- les fruits contenant de l'amidon (bananes, mangues, papayes, avocats, figues)
- les fruits et légumes très durs et fibreux

Après usage, mettez l'appareil hors tension et débranchez-le. Ouvrez les attaches, soulevez le couvercle, retirez le bac à pulpe avec le panier filtre et faites pivoter la centrifugeuse dans le sens antihoraire pour la retirer de son socle d'alimentation.

Pré-nettoyez le panier filtre et le bol de la centrifugeuse avec la brosse (15f) avant de les placer dans le lave-vaisselle.

## IV Nettoyage

Ne nettoyez le bloc-moteur (1), l'accessoire de pétrissage (8) et le socle avec accouplement de la centrifugeuse (15a) qu'avec un chiffon humide.

Tous les accessoires / outils / bols peuvent passer au lave-vaisselle (voir le tableau de nettoyage IV).

Le mixage d'aliments à forte teneur en pigments (par ex. des carottes) peut colorer les accessoires. Essayez ces éléments avec de l'huile végétale avant de les passer au mixeur.

Des modifications sont susceptibles d'être apportées sans préavis.

Veillez ne pas jeter votre appareil avec vos déchets ménagers à la fin de sa durée de vie utile. L'élimination peut être effectuée dans un centre de services Braun ou à des points de collecte prévus à cet effet dans votre pays.




## Español

Nuestros productos han sido elaborados con el fin de satisfacer los más altos estándares de calidad, funcionalidad y diseño. Esperamos que disfrute al máximo de su nuevo electrodoméstico Braun. Si desea ver videos e ideas de recetas interesantes, consulte [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com).

**Lea atentamente todas las instrucciones antes de usar este producto.**

### Importante

-  ¡Las cuchillas son muy afiladas! Agarre las cuchillas solamente por el mango. Después del uso, retire siempre primero la cuchilla del bol antes de retirar la comida procesada.
- Las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de conocimientos y experiencia también pueden hacer uso de este dispositivo, siempre que se les haya supervisado o proporcionado instrucciones con respecto a su uso de una forma segura, y que comprendan los peligros que este conlleva.
- No utilice el dispositivo si el tamiz giratorio o la cubierta protectora están dañados o tienen grietas visibles.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Este dispositivo no debe ser utilizado por niños.
- Se debe mantener a los niños apartados del aparato y de su cable de corriente.
- Los niños no realizarán trabajos de limpieza y mantenimiento del usuario sin supervisión.
- Siempre desenchufe o apague el dispositivo cuando se le deja desatendido y antes de armarlo, desarmarlo, limpiarlo o almacenarlo.
- Si el cable de alimentación está dañado, para evitar riesgos debe reemplazarlo el fabricante, su agente de servicio o una persona cualificada de modo similar.
- Antes de conectar el aparato a la red, verifique que el voltaje indicado en la base del aparato se corresponda con el de su hogar.
- Sea cuidadoso si vierte líquido caliente en el procesador de alimentos o la batidora, ya que puede verse despedido del aparato debido a una vaporización súbita.
- Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para el uso doméstico y para el procesamiento de cantidades propias en un hogar.
- No use ninguna de las piezas en el microondas.

### Descripción

- I Base del motor
- 2 Portacables
- 3 Interruptor del motor
- 4 Regulador de velocidad (1-11)
- 5 Bol de procesamiento de alimentos
- 6 Tapa con empujador
- 7 Cuchilla universal con cubierta protectora
- 8 Accesorio para amasar
- 9 Accesorio para batir
- 10 Soporte para accesorios
- 10a Accesorio para cortar en tiras finas
- 10b Accesorio para cortar en tiras gruesas
- 10c Accesorio de rallado fino
- 10d Accesorio de rallado grueso
- 10e Accesorio rallador
- 11 Utensilio para patatas fritas
- 12 Exprimidor (cono + colador)
- 13 Espátula

### II

- 14a Unidad de cuchilla con anillo de sellado
- 14b Jarra de mezcla
- 14c Tapa
- 14d Vaso medidor

### III (solo FP 5160)

- 15a Base de exprimidor con acoplador
- 15b Surtidor
- 15c Recipiente para pulpa
- 15d Colador
- 15e Tapa con eje de llenado y empujador
- 15f Cepillo de limpieza

### Antes del primer uso

**Antes del primer uso, lave todas las piezas (consulte el párrafo «Limpieza»).**



Coloque la base del motor sobre una base limpia y plana. Saque el cable del portacables hasta la longitud deseada.



### Cómo emplear el aparato

#### Regulador de velocidad



Emplee el regulador de velocidad electrónico variable (4) para seleccionar la velocidad (1...11). Vea la tabla I + II para consultar el rango de velocidades recomendado.

#### Interruptor del motor


- O Off
- I On / funcionamiento continuo
-  Pulsado = breves periodos de funcionamiento
-  Pulsado automático

-  Programa de accesorio para amasar
-  Programa de jarra de mezcla

#### Modo pulsado

Coloque el interruptor del motor (3) en la posición «» si desea poner el aparato directamente en funcionamiento. Funcionará a la velocidad elegida mientras mantenga pulsado el interruptor del motor en la posición «». La velocidad se puede seleccionar de forma individual.

#### Pulsado automático

Si coloca el interruptor del motor (3) en la posición «» position the appliance will operate continuously with short bursts of operation of identical length at the chosen speed. The speed can be selected individually.

El modo pulsado automático se puede emplear con las siguientes aplicaciones:

- Añadir harina a una masa con cuidado, sin alterar la cremosidad.
- Añadir claras a punto de nieve o nata montada a un alimento más sólido.
- Picar alimentos delicados y blandos, como huevos o cebollas.
- Triturar cubitos de hielo (solo con el accesorio de jarra de mezcla).

#### Programa del accesorio para amasar

Velocidad optimizada para amasar. El programa se debe detener manualmente.

#### Programa de jarra de mezcla

El programa se debe detener manualmente (para ver las velocidades, consulte la tabla II).

### Sistema de interruptor de seguridad

El aparato solo se podrá encender si ...

- se ha bloqueado correctamente el bol en la base del motor y la tapa está completamente bloqueada en el bol,
- la jarra de mezcla está correctamente bloqueada en la base del motor,
- el accesorio de exprimidor está correctamente bloqueado en la base del motor y la tapa del exprimidor está acoplada en el recipiente para pulpa.

Si se interrumpe el sistema de interruptor de seguridad (por ejemplo al abrir la tapa del bol de procesamiento de alimentos), se detendrá el aparato. En este caso, vuelva a colocar el interruptor del motor en la posición «O».

Asegúrese de que los accesorios y las tapas estén correctamente bloqueadas antes de encender de nuevo el aparato.

Mientras el aparato esté funcionando, mantenga los dedos alejados del bol. Emplee siempre el empujador para añadir los ingredientes.

Apague siempre el aparato antes de abrir la tapa y de cambiar los accesorios.

Cambie los utensilios y accesorios solo con el aparato parado.



## I Uso del bol

Capacidad máxima: 2 l de líquido.

### Montaje

- Coloque el bol (5) sobre la base del motor de forma que las flechas del accesorio y de la base del motor queden alineadas. Gire el bol en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede firmemente bloqueado en su posición.
- Monte siempre los utensilios y los accesorios en el bol antes de añadir los ingredientes.
- Empújelos lo más posible sobre el eje motor en el bol.
- Acople la tapa (con las flechas alineadas) y gírela en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede firmemente bloqueada en el bol.
- Para retirar la tapa, gírela en el sentido contrario a las agujas del reloj y, a continuación, gire el bol en el mismo sentido para desmontarlo.

## A Cuchilla (7)

**Precaución** La cuchilla está muy afilada. Sujétela solamente por el mango de plástico.

Antes del uso, retire con cuidado la cubierta protectora (I A) colocando la cuchilla con la cubierta en una mesa y presionando el mango hacia abajo hasta que se desenganche la cubierta. Para volver a acoplar la cubierta protectora tras el uso, coloque la cuchilla en la mesa y deslice la cubierta protectora sobre el mango. Sujete la cubierta protectora con una mano y tire del mango firmemente con la otra mano hasta que la cuchilla quede bloqueada de forma segura en la cubierta protectora.

Coloque la cuchilla en el bol antes de añadir los ingredientes.

Después del uso, retire siempre la cuchilla antes de retirar los alimentos procesados.

### Cortar y picar

**No** recomendado para alimentos extremadamente duros como granos de café, nuez moscada o cubitos

Velocidades aplicables: vea la tabla A

**Mezcla de masa de pastel / bizcochos:** máx. 500 g de harina y otros ingredientes

Masa de bizcocho	Velocidad	Tiempo
Pour all ingredients except liquids into the bol.	11	ca. 1 min

Añada los líquidos a través del tubo de llenado de la tapa con el motor en marcha.

Añada los ingredientes como las pasas manualmente.

Bizcocho	Velocidad	Tiempo
Nata, huevos y agua (en caso necesario)	11	aprox. 2 mins
añadir azúcar	11	aprox. 4 mins
añadir harina (y polvo de cacao, en caso necesario) con el modo pulsado	6	6 x «P»

Si se amasa con la cuchilla (7), no añada ingredientes como pasas, corteza confitada, almendras, etc. que no desee cortar. Estos ingredientes deben añadirse manualmente tras sacar la masa acabada del bol de procesamiento de alimentos

## B Accesorio para amasar (8)

El accesorio para amasar se ha diseñado especialmente para hacer masa, pasta y pasteles.

Coloque el accesorio para amasar en el bol antes de añadir los ingredientes.

Si necesita añadir líquidos, hágalo a través del tubo de llenado de la tapa con el motor en marcha.

No añada líquido una vez que la masa se haya hecho una bola, ya que el líquido no se absorberá de manera uniforme.

### Masa de levadura (para pan y tartas)

Máx. 500 g de harina y otros ingredientes.

Elija la velocidad 3 o el programa del accesorio para amasar durante aprox. 1,5 minutos.

### Masa de pasta

Máx. 500 g de harina y otros ingredientes.

Elija la velocidad 3 o el programa del accesorio para amasar durante aprox. 1,5 minutos.

### Pasteles

Máx. 500 g de harina y otros ingredientes.

Elija la velocidad 3 o el programa del accesorio para amasar durante aprox. 1,5 minutos.

Para obtener mejores resultados, emplee mantequilla que no esté ni muy dura ni muy blanda.

16

Pare de amasar la masa poco después de que se forme una bola. De lo contrario, la masa quedará demasiado blanda.

## C Accesorio para batir (9)

Emplee el accesorio para batir para batir claras de huevo, montar nata o preparar bizcochos.

No utilice el accesorio de batir para hacer masas de bizcocho con mantequilla.

### Batir claras a punto de nieve

Mín.: 2 claras de huevo

Máx.: 6 claras de huevo

Velocidad Tiempo

4-5 aprox. 4 mins

4-5 aprox. 6 mins

### Montar nata

Emplee nata fría (4 °C) para lograr mejores resultados.

Mín.: 0,15 l

Máx.: 0,4 l

Velocidad Tiempo

1 aprox. 1-2 mins

1 aprox. 3,5-4 mins

### Batir bizcochos

Máx. 300 g de harina y otros ingredientes.

Nata, huevos y agua (en caso necesario)

añadir azúcar

mezclar la harina y el polvo de cacao

(en caso necesario)

Velocidad Tiempo

5 aprox. 2 mins

5 aprox. 2 mins

1 aprox. 30 segs

## D Sistema para cortar en tiras / granular (10)

Coloque un accesorio (10a-10e) en el soporte para accesorios (10) de la forma mostrada y encájelo. Coloque el sistema para cortar en tiras y granular en el eje motor del bol. Para retirar el accesorio, levante el extremo del accesorio que sobresale en el fondo del soporte para accesorios.

El llenado se debe realizar con el motor desconectado. Nunca introduzca la mano en el tubo de llenado con el motor en funcionamiento. Emplee siempre el empujador.

Para lograr mejores resultados, procese los alimentos jugosos o blandos a una velocidad baja. Los alimentos duros se procesan mejor a mayor velocidad.

## E Utensilio para patatas fritas (11)

Coloque el utensilio para patatas fritas en el eje motor, coloque la tapa (6) y bloquéela.

Para lograr mejores resultados coloque los alimentos en el tubo de llenado de la tapa (6) con el motor desconectado. Encienda el aparato y emplee el empujador para aplicar una ligera presión. Antes del volver a llenar: desconecte el motor.

Velocidades aplicables: vea las tablas D + E

## F Exprimidor (12)

Acople el colador en el bol de procesamiento de alimentos alineando las flechas y girándolo en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede bloqueado en su posición. Coloque el cono sobre el colador.

Bloqueo de seguridad: el exprimidor solo funcionará si el colador está correctamente bloqueado en el bol.

Encienda el aparato (velocidad recomendada 1) y presione la mitad cortada de un cítrico en el cono.

Deje de ejercer presión cada cierto tiempo para retirar la pulpa del colador.

Tras el uso desconecte y desenchúfelo. Gire el colador en sentido contrario a las agujas del reloj y retírelo.

## II Uso de la jarra de mezcla

**Precaución** La cuchilla está afilada – solo se deberá sujetar por la placa de la base.

Capacidad máxima: 1,5 l de líquido (750 ml para batidos) Rango de velocidades: 1-11

### Montaje

Monte siempre el anillo de sellado en la unidad de la cuchilla antes de acoplar la unidad de la cuchilla en la jarra de mezcla (II).

Manipule la cuchilla con el máximo cuidado al montarla, desmontarla y limpiarla.

Sujete la unidad de la cuchilla desde abajo, insértela en la jarra de mezcla desde abajo y gírela en el sentido de las agujas del reloj.

Acople la jarra de mezcla (con las flechas alineadas) y gírela en el sentido contrario al de las agujas del reloj hasta que quede firmemente bloqueada en la base del motor. Acople la tapa de forma que el saliente quede alineado con el surtidor.

Emplee la jarra de mezcla para mezclar sopas, batidos, zumos, comida de bebé o mayonesa.

#### Sopa de hortalizas crudas

Corte 750 g de zanahorias en dados y colóquelos en la jarra. Añada 750 ml de agua, condimento y hierbas.  
Mezcle durante 5 segundos a máxima velocidad.

Para obtener los mejores resultados:

- Corte previamente los ingredientes sólidos antes de procesarlos (emplee ingredientes cocinados al mezclar sopa).
- Si emplea leche, tenga en cuenta que se espumará (máx. 750 ml).
- Para los batidos, corte la fruta en trozos y procésela antes de añadir el líquido.
- Coloque en la jarra los alimentos a procesar.
- Coloque la tapa firmemente en la jarra e inserte el vaso medidor en la apertura de la tapa.
- Encienda la base del motor.
- Para añadir líquidos durante el procesamiento, retire el vaso medidor de la tapa y vierta líquidos a través de la apertura en la tapa.
- Al preparar mayonesa, puede añadirse el aceite a través del orificio de goteo del vaso medidor.

Velocidades aplicables: consulte tabla II

Después del uso, desconecte y desenchufe la base del motor. Retire la jarra de mezcla girándola en sentido contrario a las agujas del reloj. Para retirar la unidad de cuchilla para limpiarla, coloque la jarra boca abajo y, a continuación desenrosque la unidad de cuchilla en el sentido de las agujas del reloj.

Limpieza previa de la jarra montada

Tras vaciar la jarra, llénela con agua. Colóquela en la base del motor y gire el interruptor al ajuste «I» varias veces. Vacíe la jarra y enjuáguela.

### III Uso del accesorio de exprimidor (solo con FP 5160)

#### Precaución

Antes del uso, compruebe siempre el colador. No toque las cuchillas para rallar en tiras.

No acceda al eje de llenado con el aparato encendido. Emplee siempre el empujador para añadir la comida.

Espere hasta que el colador haya parado de girar antes de retirar la tapa.

#### Montaje

- Coloque el accesorio de zumo en el acoplador del exprimidor.
- Coloque ambos accesorios/unidades en la base del motor (alineer las flechas). A continuación, gire la unidad del exprimidor en el sentido de las agujas del reloj hasta que se bloquee firmemente en la base del motor.
- Coloque el colador y presiónelo para que se bloquee en el acople del exprimidor.
- Coloque la tapa y bloquéela insertando las pinzas laterales en los salientes de la tapa y empujando firmemente los extremos inferiores para que encajen.
- Coloque una jarra debajo del surtidor de zumo.

#### Extracción del zumo

- Añada frutas/verduras en el eje de llenado.
- Gire el interruptor del motor a la posición «I». No es necesario que seleccione una velocidad; el aparato funcionará a una velocidad constante.
- Presione ligeramente el empujador y añada más frutas o verduras con el motor en marcha.
- Cada cierto tiempo, desconecte y desenchufe el aparato para vaciar la pulpa del bol del exprimidor.

Tipo de frutas	Preparación
Frutas/verduras duras, como manzanas, peras, zanahorias, remolacha	Retire la piel no procesable procese las frutas con semillas con el corazón
Verduras de hoja, por ejemplo col, espinacas o hierbas	Enrolle bien las hojas antes de procesarlas
Frutas/verduras blandas, por ejemplo, cítricos, kiwis	Retire la piel no procesable
Uvas	Corte los tallos
Frutas de hueso, como ciruelas, melocotones	Retire el hueso
Melones	Pélelos y córtelos en trozos que quepan en el eje de llenado
Tomates, pepinos	No es necesario prepararlos
Frutos de baya	Indicados apenas para misturar em sumos

#### No hacer zumo con:

- ruibarbo
- frutas con almidón (plátanos, papaya, aguacate, higos)
- frutas y verduras muy duras, fibrosas

Tras el uso desconecte y desenchúfelo. Abra las pinzas, quite la tapa y retire el recipiente de pulpa con el colador, y gire el accesorio de exprimidor en el sentido contrario a las agujas del reloj para retirarlo de la base del motor. Limpie previamente el colador y el bol del exprimidor con el cepillo (15f) antes de colocarlo en el lavavajillas.

### IV Limpieza

Limpie el bloque del motor (1), el accesorio de amasar (8) y la base del exprimidor con acople (15a) solo con un paño húmedo.

Todos los accesorios/utensilios/bols se pueden lavar en el lavavajillas (vea la tabla de limpieza).

Al procesar alimentos con gran pigmento (por ejemplo, zanahorias), puede que los accesorios se manchen. Limpie estas piezas con aceite vegetal antes de lavarlas.

Sujeto a modificaciones sin previo aviso.

Una vez agotada la vida útil del producto, no lo deseche en la basura doméstica. Puede entregarlo en un Centro de Servicio Braun o en un punto de recogida adecuado de los que disponga su país.




## Português

Os nossos produtos foram concebidos para cumprir os padrões mais elevados de qualidade, funcionalidade e design. Esperamos que tire o máximo partido do seu novo aparelho Braun. Para ideias e vídeos de receitas interessantes, acesse a [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com).

**Leia atentamente todas as instruções antes de utilizar este produto.**

### Importante

-  As lâminas são muito afiadas! Segure nas lâminas apenas pelo puxador. Após a utilização, remova sempre primeiro a lâmina do recipiente antes de remover os alimentos processados.
- Este aparelho pode ser usado por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou sem experiência e conhecimentos, se supervisionadas ou instruídas quanto ao uso seguro do aparelho e caso compreendam os perigos envolvidos.
- Não utilize o aparelho se a peneira giratória ou a tampa de protecção estiver danificada ou apresentar fissuras visíveis.
- Não deixe que crianças brinquem com o aparelho.
- Este aparelho não deve ser usado por crianças.
- Não deixe que crianças se aproximem do aparelho e do cabo de alimentação do mesmo.
- A limpeza e a manutenção realizada pelo utilizador não serão realizadas por crianças sem supervisão.
- Desligue sempre o cabo de alimentação ou o aparelho quando este for deixado sem vigilância e antes de o montar, desmontar, limpar ou armazenar.
- Em caso de dano, o cabo de alimentação tem de ser substituído pelo fabricante, por um seu agente de assistência técnica ou por uma pessoa igualmente qualificada com vista a evitar potenciais perigos.
- Antes de conectar o aparelho à corrente, verifique se a voltagem indicada na base do aparelho corresponde à do seu lar.
- Tenha cuidado caso seja despejado líquido quente para o interior do processador de alimentos ou misturadora uma vez que este pode queimar devido à projecção de vapor.
- Este aparelho foi concebido apenas para uso doméstico e para processar quantidades domésticas normais.
- Não utilize nenhuma peça no micro-ondas.

### Visão geral

- Base do motor
- Armazenamento do cabo
- Interruptor do motor
- Regulador de velocidade (1-11)
- Recipiente para processar alimentos
- Tampa com impulsor
- Lâmina universal com cobertura de protecção
- Acessório para amassar
- Acessório para bater
- Suporte de encaixe
- 10a Encaixe para fatiar fino
- 10b Encaixe para fatiar grosso
- 10c Encaixe para triturar fino
- 10d Encaixe para triturar grosso
- 10e Acessório para ralar
- Utensílio para batatas fritas
- Espremedor de citrinos (Cone + Coador)
- Espátula

### II

- 14a Unidade da lâmina com anel vedante
- 14b Jarro de liquidificador
- 14c Tampa
- 14d Copo de medição

### III (apenas FP 5160)

- 15a Base de espremedor com acoplamento
- 15b Goteira
- 15c Recipiente para polpa
- 15d Coador
- 15e Tampa com bocal de enchimento e impulsor
- 15f Escova de limpeza

### Antes da primeira utilização

**Limpe todas as peças antes da primeira utilização (ver parágrafo «Limpeza»).**



Coloque a base do motor sobre uma superfície lisa e limpa. Puxe o cabo para fora do armazenamento do cabo para o comprimento necessário



### Como operar o seu aparelho

#### Regulador de velocidade



Utilize o regulador de velocidade variável eletrónico (4) para seleccionar a velocidade (1...11). Consulte a tabela I + II para ver a gama de velocidades recomendada.

#### Interruptor do motor


- O Desligado
- I Ligado / funcionamento constante
-  Impulso = impulso instantâneo de funcionamento
-  Impulso Automático

-  Programa de acessório para amassar
-  Programa de liquidificador

#### Modo de impulso

Rode o interruptor do motor (3) para a posição «» quando desejar que o aparelho funcione instantaneamente. O aparelho funciona à velocidade seleccionada enquanto estiver a segurar o interruptor do motor na posição «». A velocidade pode ser seleccionada individualmente

#### Impulso Automático

Quando roda o interruptor do motor (3) para a posição «» o aparelho funcionará de forma contínua com breves impulsos de funcionamento de duração idêntica na velocidade seleccionada. A velocidade pode ser seleccionada individualmente.

Este modo de impulso automático pode ser utilizado com as seguintes aplicações:

- Envolver cuidadosamente a farinha na massa de modo a não afetar a sua cremosidade.
- Adicionar ovos batidos ou natas a alimentos mais sólidos.
- Picar alimentos delicados e moles, por ex. ovos, cebolas.
- Picar cubos de gelo (apenas com o acessório de liquidificador).

#### Programa de acessório para amassar

Velocidade otimizada para amassar massa. O programa tem de ser parado manualmente.

#### Programa de liquidificador

O programa tem de ser parado manualmente (consulte a tabela II para aplicações de velocidade).

### Sistema de ligação de segurança

O aparelho só pode ser ligado se ...

- o recipiente tiver sido bloqueado corretamente na base do motor e a tampa estiver totalmente fechada no recipiente,
- o jarro de liquidificador estiver bloqueado corretamente na base do motor,
- o acessório de espremedor estiver bloqueado corretamente na base do motor e a tampa do espremedor estiver segura no recipiente para polpa.

Se o sistema de ligação de segurança for interrompido (por ex. ao abrir a tampa do recipiente FP), o aparelho será parado. Neste caso, volte a rodar o interruptor do motor para a posição «O».

Certifique-se de que os acessórios e as tampas estão bloqueados corretamente antes de voltar a ligar o aparelho.

Enquanto o aparelho estiver a funcionar, mantenha os dedos afastados do recipiente. Utilize sempre o impulsor para adicionar ingredientes. Desligue sempre o aparelho antes de abrir a tampa ou substituir acessórios. Substitua utensílios ou acessórios apenas quando o aparelho estiver parado.

## I Utilizar o recipiente

Capacidade máxima: 2 l líquido.

### Montagem

- Coloque o recipiente (5) na base do motor de modo a que as setas no acessório e na base do motor fiquem alinhadas. Rode o recipiente para a direita até ficar firmemente bloqueado.
- Monte sempre os utensílios / acessórios no recipiente antes de adicionar ingredientes.
- Empurre-os o mais possível em direção ao eixo de acionamento no recipiente.
- Coloque a tampa (alinhar as setas) e rode para a direita até bloquear firmemente no recipiente.
- Para remover a tampa, rode-a para a esquerda e de seguida rode o recipiente para a-esquerda para a retirar.

## A Lâmina (7)

**Atenção!** A lâmina é muito afiada! Segure apenas pelo puxador de plástico.

Antes da utilização, remova com cuidado a cobertura de proteção (I A) colocando a lâmina na vertical com a cobertura sobre a mesa e pressionando o puxador para baixo até a cobertura de proteção se soltar. Para voltar a colocar a cobertura de proteção após a utilização, coloque a lâmina na mesa e deslize a cobertura de proteção sobre o puxador. Segure a cobertura de proteção com uma mão e puxe o puxador com força com a outra mão até que a lâmina fique bloqueada na cobertura de proteção.

Coloque a lâmina no recipiente antes de adicionar ingredientes. Após a utilização, remova sempre a lâmina antes de remover os alimentos processados.

### Cortar, picar

**Não** recomendado para produtos extremamente duros como grãos de café, noz-moscada ou cubos de gelo.

Aplicações de Velocidade: ver tabela A

**Misturar massa para bolos / pão-de-ló:** máx. 500 g de farinha mais outros ingredientes

Mistura de bolos	Velocidade	Tempo
Verta todos os ingredientes exceto os líquidos no recipiente.	11	aprox. 1 min
Adicione os líquidos através do tubo de enchimento da tampa enquanto o motor está a funcionar.		
Adicione ingredientes como por ex. uvas passas manualmente.		

Pão-de-ló	Velocidade	Tempo
Natas ovos e água (se necessário)	11	aprox. 2 min.
adicionar açúcar	11	aprox. 4 min.
envolver a farinha (e cacau em pó, se necessário) com o modo de impulso	6	6 x «I»

Ao amassar com a lâmina (7), não adicione ingredientes como uvas passas, cascas cristalizadas, amêndoas, etc., os quais não devem ser cortados. Estes têm de ser adicionados manualmente depois de retirar a massa amassada do recipiente para processar alimentos.

## B Acessório para amassar (8)

O acessório para amassar foi especialmente concebido para fazer massa levedada, massas e pastelaria. Coloque o acessório para amassar no recipiente antes de adicionar ingredientes. Se forem necessários líquidos, adicione-os através do tubo de enchimento da tampa enquanto o motor está a funcionar.

**Não** adicione nenhum líquido depois da massa ter formado uma bola, uma vez que o líquido deixará de ser absorvido uniformemente.

**Massa levedada (para pão e bolo)**  
Máx. 500 g de farinha mais outros ingredientes.  
Escolha a velocidade 3 ou o Programa de Acessório para Amassar durante aprox. 1,5 minutos.

**Massa para massas**  
Máx. 500 g de farinha mais outros ingredientes.  
Escolha a velocidade 3 ou o Programa de Acessório para Amassar durante aprox. 1,5 minutos.

**Produtos de pastelaria**  
Máx. 500 g de farinha mais outros ingredientes.  
Escolha a velocidade 3 ou o Programa de Acessório para Amassar durante aprox. 1,5 minutos.

Para melhores resultados, utilize manteiga, que não seja muito dura nem muito mole. Pare de amassar a massa pouco depois de se ter formado uma bola. Caso contrário, a massa de pastelaria ficará demasiado mole.

## C Acessório para bater (9)

Utilize o acessório para bater para bater claras de ovos, chantilly ou preparar pão-de-ló. Não utilize o acessório para bater para preparar misturas de bolos com manteiga.

Bater claras de ovos	Velocidade	Tempo
Mín.: 2 claras de ovos	4-5	aprox. 4 min.
Máx.: 6 claras de ovos	4-5	aprox. 6 min.

Preparar chantilly	Velocidade	Tempo
Utilize natas geladas (4°C) para melhores resultados.		
Mín.: 0,15 l	1	aprox. 1-2 min.
Máx.: 0,4 l	1	aprox. 3,5-4 min.

Preparar pão-de-ló	Velocidade	Tempo
Máx. 300 g de farinha mais ingredientes.		
Natas ovos e água (se necessário)	5	aprox. 2 min.
adicionar açúcar	5	aprox. 2 min.
envolver a farinha e cacau em pó (se necessário)	1	aprox. 30 seg.

## D Sistema de fatiar / triturar (10)

Coloque um encaixe (10a-10e) no suporte de encaixe (10) conforme indicado e engate na devida posição. Coloque o dispositivo de fatiar/triturar montado no eixo de acionamento no recipiente. Para remover o encaixe, empurre para cima a extremidade que fica saliente na base do suporte de encaixe. O reenchimento deve ser efetuado com o motor desligado. Nunca tente chegar ao tubo de enchimento quando o motor estiver a funcionar. Utilize sempre o impulsor. Para melhores resultados, processe alimentos suculentos ou moles a uma velocidade mais baixa. Os alimentos duros devem ser processados a uma velocidade mais elevada.

## E Utensílio para batatas fritas (11)

Coloque o utensílio para batatas fritas no eixo de acionamento, coloque a tampa (6) e bloqueie. Para melhores resultados, coloque os alimentos no tubo de enchimento da tampa (6) enquanto o motor está desligado. Ligue o aparelho e utilize o impulsor para exercer ligeira pressão. Antes do reenchimento: desligue o motor.

Aplicações de Velocidade: ver tabelas D + E

## F Espremedor de citrinos (12)

Fixe o coador no recipiente para processar alimentos alinhando as setas e de seguida rodando para a direita até o coador ficar bloqueado. Coloque o cone sobre o coador.

Bloqueio de segurança: o espremedor de citrinos só funcionará quando o coador estiver bloqueado corretamente no recipiente.

Ligue o aparelho (velocidade recomendada 1) e pressione a metade de um citrino no cone.

Deixe de pressionar de vez em quando para remover a polpa do coador. Após a utilização, desligue e retire a ficha da tomada. Rode o coador para a esquerda para retirá-lo.

## II Utilizar o liquidificador

**Atenção!** A lâmina é afiada – segure-a apenas pela respetiva placa de base.

Capacidade máxima: 1,5 l líquido (para batidos 750 ml) Gama de velocidades: 1-11

### Montagem

Monte sempre o anel vedante na unidade da lâmina antes de fixá-la no liquidificador (II).

Manuseie a unidade da lâmina com o máximo cuidado durante a montagem, desmontagem e limpeza.

Segure a unidade da lâmina por baixo, insira-a no jarro de liquidificador por baixo e rode-a para a direita.

Fixe o jarro de liquidificador (alinhar as setas) e rode para a esquerda até bloquear firmemente na base do motor. Coloque a tampa de forma à sua ponta ficar alinhada com a goteira.

Utilize o liquidificador para misturar sopas, batidos, smoothies, comida para bebés ou maionese.

### Sopa de legumes crus

Corte 750 g de cenouras em cubos e coloque-as no jarro. Adicione 750 ml de água, temperos e ervas aromáticas.

Misture durante 5 segundos na velocidade máxima.

Para os melhores resultados:

- Pré-corte os ingredientes sólidos antes de os processar (utilize ingredientes cozidos quando misturar uma sopa).
- Ao misturar leite, tenha em atenção que irá formar espuma (máx. 750 ml).
- Corte as frutas para batidos em pedaços e processe-os antes de adicionar o líquido.
- Coloque os alimentos a processar no interior do jarro.
- Coloque a tampa firmemente sobre o jarro e insira o copo de medição na abertura da tampa.
- Ligue a base elétrica.
- Para adicionar líquidos durante o processamento, remova o copo de medição da tampa e verta os líquidos através da abertura na tampa.
- Ao preparar maionese, pode ser adicionado óleo através do orifício de gotejamento no copo de medição.

Aplicações de Velocidade: ver tabela II

Após a utilização, desligue e retire a ficha da base elétrica da tomada.

Remova o jarro de liquidificador rodando-o para a esquerda. Para remover a unidade da lâmina para efeitos de limpeza, vire primeiro o jarro ao contrário, de seguida desaperete a unidade da lâmina para a direita.

Pré-limpeza do jarro montado

Após esvaziar o jarro, encha-o com água. Coloque-o sobre a base elétrica e rode o interruptor para a posição «I» várias vezes. Esvazie o jarro e limpe-o.

## III Utilisation de la centrifugeuse (apenas com FP 5160)

### Atenção

Antes da utilização, inspecione sempre o coador. Não toque nas lâminas de triturar.

Não tente chegar ao bocal de enchimento quando o aparelho está ligado.

Utilize sempre o impulsor para colocar alimentos.

Aguarde até que o coador pare de rodar antes de remover a tampa.

### Montagem

- Coloque o acessório de espremedor no respetivo acoplamento.
- Coloque ambos os acessórios/unidades na base do motor (alinhar setas). De seguida, rode a unidade do espremedor para a direita até bloquear na base do motor.
- Coloque o coador e empurre-o para baixo, de forma a bloquear no acoplamento do espremedor.
- Coloque a tampa e bloqueie-a inserindo os ganchos laterais nos terminais da tampa e empurrando firmemente as extremidades inferiores de forma a encaixarem no lugar.
- Coloque um jarro por baixo da goteira para sumo.

### Extrair sumo

- Encha com frutas/legumes no bocal de enchimento.
- Rode o interruptor do motor para a posição «I». Não necessita de selecionar uma velocidade; o aparelho funciona com uma velocidade constante.
- Pressione ligeiramente com o impulsor e adicione mais frutas ou legumes enquanto o motor está a funcionar.
- De vez em quando, desligue o aparelho e retire a ficha da tomada para esvaziar a polpa do recipiente do espremedor.

Tipo de frutos	Preparação
Frutos/legumes duros, por ex. maçãs, peras, cenouras, beterrabas	Remover a casca não comestível processar frutos com sementes com os núcleos
Legumes de folhas por ex. couve, espinafres ou ervas aromáticas	Enrole bem as folhas umas nas outras antes de processar
Frutos/legumes moles por ex. citrinos, kiwis	Remover a casca não comestível
Uvas	cortar os caules principais
Frutos com caroço por ex. ameixas, pêssegos	Remover os caroços
Melões	Descascar e cortar em pedaços para encaixar no bocal de enchimento
Tomates, pepinos	Não é necessária preparação adicional
Frutos de baga	Indicados apenas para misturar em sumos

### Não adequado para fazer sumo:

- ruibarbo
- frutos com amido (bananas, mangas, papaias, abacates, figos)
- frutos ou legumes muito duros e fibrosos

Após a utilização, desligue e retire a ficha da tomada. Abra os ganchos, retire a tampa e remova o recipiente para polpa inclusive o coador e rode o acessório de espremedor para a esquerda para o retirar da base elétrica. Efetue e pré-limpeza do coador e do recipiente do espremedor com a escova (15f) antes de os colocar na máquina de lavar loiça.

## IV Limpeza

Limpe o bloco de motor (1), o acessório para amassar (8) e a base de espremedor.

Limpe o acoplamento (15a) apenas com um pano húmido.

Todos os acessórios/utensílios/recipientes podem ser lavados na máquina de lavar loiça (ver tabela de limpeza).

Ao processar alimentos com elevado teor de pigmentos (por ex., cenouras), os acessórios podem ficar manchados. Limpe estas peças com óleo vegetal antes de irem à máquina de lavar loiça.

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

Não elimine o produto no lixo doméstico no fim da sua vida útil. A eliminação pode ser efetuada num Centro de Assistência da Braun ou em pontos de recolha adequados disponíveis no seu país




## Italiano

I nostri prodotti sono progettati per essere conformi agli standard più elevati in fatto di qualità, funzionalità e design. Ci auguriamo che il Vostro nuovo apparecchio Braun risponda pienamente alle Vostre aspettative. Per idee di ricette e video interessanti, consultare il sito [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com).

**Si prega di leggere attentamente le istruzioni prima di utilizzare questo prodotto.**

### Importante

-  Le lame dei blocchi coltelli sono molto affilate! Maneggiate i coltelli solo prendendoli dall'impugnatura. Dopo l'uso, togliete sempre i coltelli dai recipienti prima di rimuovere il cibo lavorato.
- Questo dispositivo può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza, se sorvegliate o istruite su come utilizzare il dispositivo in modo sicuro e se prendono conoscenza dei rischi implicati.
- Non utilizzare l'apparecchio se il setaccio rotante o la copertura di protezione sono danneggiati o presentano lesioni evidenti.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- I bambini non devono utilizzare questo dispositivo.
- I bambini devono essere tenuti lontani dall'apparecchio e dal cavo di rete.
- Pulizia e manutenzione non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- Staccare sempre l'apparecchio dall'alimentazione o spegnerlo quando lo si lascia incustodito e prima di montaggio, smontaggio, pulizia, conservazione.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal fabbricante, dal suo agente addetto all'assistenza o da altre persone similmente qualificate al fine di evitare pericoli.
- Assicuratevi che il voltaggio del vostro impianto elettrico corrisponda a quello stampato sul fondo del prodotto.
- Fare attenzione quando si versa liquido caldo nel robot da cucina o nel miscelatore perché esso potrebbe essere espulso a causa di una improvvisa fuoriuscita di vapore.
- L'apparecchio è stato progettato solo per l'utilizzo a casa e per processare quantità per la casa.
- Non utilizzare le parti di questo apparecchio nel forno a microonde.

### Panoramica

- 1 Base del motore
- 2 Avvolgi cavo
- 3 Interruttore
- 4 Selettore di velocità (1-11)
- 5 Recipiente universale
- 6 Coperchio con pressino
- 7 Blocco coltelli universale con coprilama
- 8 Accessorio per impastare
- 9 Frusta per montare e sbattere
- 10 Supporto portalama
- 10a Lama per affettare fine
- 10b Lama per affettare grossolanamente
- 10c Lama per sminuzzare fine
- 10d Lama per sminuzzare grossolanamente
- 10e Lama per grattugiare
- 11 Lama per patate a bastoncino
- 12 Spremiagrumi (cono + setaccio)
- 13 Spatola

### II

- 14a Blocco coltelli con ghiera di tenuta
- 14b Bicchieri per frullatore
- 14c Coperchio
- 14d Tappo dosatore

### III (solo FP 5160)

- 15a Base centrifuga con attacco
- 15b Beccuccio
- 15c Contenitore di polpa
- 15d Setaccio
- 15e Coperchio con tubo di alimentazione e pressino
- 15f Spazzola per pulizia

### Prima del primo utilizzo

**Prima di utilizzare il robot da cucina per la prima volta, pulire tutte le parti (vedi paragrafo «Pulizia»).**

Posizionare la base del motore su una superficie liscia e pulita. Tirare il cavo facendolo fuoriuscire dall'avvolgi cavo in base alla lunghezza necessaria

### Come utilizzare l'apparecchio

#### Selettore di velocità

Utilizzare il selettore di velocità elettronico, variabile (4) per selezionare la velocità (1...11). Per le raccomandazioni sugli intervalli di velocità, consultare la tabella I + II.

#### Interruttore

- O Spento
- I Acceso / funzionamento continuo
- P Intermitenza = brevi impulsi di funzionamento
- ☼ Intermitenza automatica
- ☞ Programma accessorio per impastare
- ☞ Programma per frullatore

#### Funzione a intermitenza

Portare l'interruttore (3) nella posizione «P» se si desidera azionare l'apparecchio in maniera istantanea. Il funzionamento avverrà alla velocità selezionata fino a quando l'interruttore resta nella posizione «P». È possibile selezionare la velocità in maniera individuale

#### Intermitenza automatica

Portando l'interruttore (3) nella posizione «☼» l'apparecchio funziona continuamente emettendo brevi impulsi della stessa lunghezza, alla velocità selezionata. È possibile selezionare la velocità in maniera individuale.

Questa funzione ad intermitenza automatica può essere utilizzata per le seguenti applicazioni:

- Aggiungere farina all'impasto senza intaccarne
- la cremosità.
- Aggiungere uova sbattute o panna a cibi più solidi.
- Tritare cibi delicati e morbidi, come uova e cipolle.
- Tritare cubetti di ghiaccio (solo con accessorio frullatore)

#### Programma accessorio per impastare

Velocità ottimizzata per impastare. È necessario arrestare il programma manualmente.

#### Programma frullatore

È necessario arrestare il programma manualmente (per la velocità di utilizzo vedi la tabella II).

### Sistema di sicurezza interruttore

È possibile azionare l'apparecchio solo se:

- il recipiente è fissato saldamente sulla base del motore e il coperchio è completamente bloccato sul recipiente,
- il bicchiere per frullatore è fissato saldamente sulla base del motore,
- l'accessorio per centrifuga è fissato saldamente sulla base del motore e il coperchio della centrifuga è bloccato sul contenitore della polpa.

Se il sistema di sicurezza interruttore viene interrotto (ad es. aprendo il coperchio del recipiente universale), l'apparecchio si arresta. In tal caso, spostare l'interruttore nuovamente in posizione «O».

Assicurarsi che gli accessori e i coperchi siano fissati saldamente prima di azionare nuovamente l'apparecchio.

Durante il funzionamento, non avvicinare le dita al recipiente. Utilizzare sempre il pressino per aggiungere gli ingredienti.

Spegnerne sempre l'apparecchio prima di aprire il coperchio o di sostituire gli accessori.

Sostituire gli attrezzi o gli accessori solo ad apparecchio spento.

## I Utilizzo del recipiente

Capacità massima: 2 l di liquido.

### Montaggio

- Posizionare il recipiente (5) sulla base del motore facendo coincidere la freccia sul recipiente con la freccia sulla base del motore. Girare il recipiente in senso orario fino a raggiungere il punto in cui si blocca.
- Montare sempre gli attrezzi / accessori nel recipiente prima di aggiungere gli ingredienti.
- Spingerli sul perno motore del recipiente fino in fondo.
- Inserire il coperchio (allineare le frecce) e ruotarlo in senso orario finché si blocca con uno scatto sul recipiente.
- Per rimuovere il coperchio, ruotarlo in senso antiorario, quindi ruotare il recipiente in senso antiorario per sollevarlo.

## A Blocco coltelli (7)

**Attenzione!** Le lame del blocco coltelli sono molto affilate. Tenere il blocco coltelli solo dalla parte dell'impugnatura in plastica.

Prima dell'utilizzo, rimuovere con cautela il coprilama (1A) ponendo il blocco coltelli in posizione verticale su un tavolo e premendo l'impugnatura verso il basso fino a quando il coprilama non si stacca. Dopo l'utilizzo, applicare nuovamente il coprilama posizionando il blocco coltelli sul tavolo e facendo scivolare il coprilama sopra l'impugnatura. Tenere il coprilama con una mano e tirare forte l'impugnatura con l'altra mano fino a quando il blocco coltelli non si inserisce nel coprilama.

Posizionare il blocco coltelli nel recipiente prima di aggiungere gli ingredienti.

Dopo l'utilizzo, rimuovere il blocco coltelli sempre prima di rimuovere gli ingredienti lavorati.

### Tagliare, tritare

Non raccomandato per gli alimenti molto duri come chicchi di caffè, noce moscata o cubetti di ghiaccio.

Velocità di utilizzo: vedi tabella A

### Impasti per torte e pan di Spagna:

max. 500 g di farina più altri ingredienti

#### Impasto per torta

Versare tutti gli ingredienti tranne quelli liquidi nel recipiente.

Aggiungere gli ingredienti liquidi attraverso il tubo di alimentazione del coperchio mentre l'apparecchio è in funzione. Aggiungere manualmente ingredienti come uvetta.

#### Pan di Spagna

	Velocità	Tempo
Sbattere le uova con acqua (se necessario) fino ad ottenere un impasto cremoso	11	ca. 2 min.
aggiungere lo zucchero	11	ca. 4 min.
incorporare la farina (e il cacao in polvere, se necessario) con la funzione a intermittenza	6	6 x «P»

Durante la lavorazione con il blocco coltelli (7), non aggiungere ingredienti come uvetta, canditi, mandorle ecc. che non si desidera sminuzzare. Questi ingredienti devono essere aggiunti manualmente dopo aver rimosso l'impasto dal recipiente universale.

## B Accessorio per impastare (8)

L'accessorio per impastare è studiato appositamente per la lavorazione di impasti lievitati, pasta e pasta frolla.

Posizionare l'accessorio per impastare nel recipiente prima di aggiungere gli ingredienti.

Aggiungere gli ingredienti liquidi (se necessari) attraverso il tubo di alimentazione del coperchio mentre l'apparecchio è in funzione.

Non aggiungere altri liquidi dopo che l'impasto avrà assunto la forma di una palla poiché i liquidi non verrebbero più assorbiti uniformemente. Pasteles

#### Pasta lievitata (pane e dolci)

Max. 500 g di farina più altri ingredienti.

Selezionare la velocità 3 o il programma accessorio per impastare per circa 1,5 minuti.

#### Impasto per pasta

Max. 500 g di farina più altri ingredienti.

Selezionare la velocità 3 o il programma accessorio per impastare per circa 1,5 minuti.

#### Pasta frolla

Max. 500 g di farina più altri ingredienti.

Selezionare la velocità 3 o il programma accessorio per impastare per circa 1,5 minuti.

Per risultati ottimali, il burro deve essere a temperatura ambiente ma non troppo morbido.

Interrompere la lavorazione non appena l'impasto avrà assunto la forma di una palla, in caso contrario diventerebbe troppo morbido.

## C Frusta per montare e sbattere (9)

Utilizzare la frusta per sbattere albumi, montare panna o preparare pan di Spagna.

Non utilizzare la frusta per preparare impasti per dolci a base di burro.

### Sbattere albumi

	Velocità	Tempo
Min.: 2 albumi	4-5	ca. 4 min
Max.: 6 albumi	4-5	ca. 6 min

### Montare la panna

Per risultati ottimali la panna deve essere fatta raffreddare in frigorifero (4 °C).

	Velocità	Tempo
Min.: 0,15 l	1	ca. 1-2 min
Max.: 0,4 l	1	ca. 3,5-4 min.

### Preparare il pan di Spagna

Max. 300 g di farina più altri ingredienti.

Sbattere le uova con acqua (se necessario) fino

ad ottenere un impasto cremoso

aggiungere lo zucchero

incorporare la farina e il cacao in polvere

(se necessario)

## D Lama per affettare / sminuzzare (10)

Posizionare la lama che si desidera utilizzare (10a-10e) sul supporto portalama (come mostrato nella figura) in modo che si inserisca perfettamente.

Inserire il supporto con la lama sul perno motore del recipiente. Per rimuovere la lama, spingere verso l'alto l'estremità della lama che sporge dal lato inferiore del supporto.

Riempire nuovamente il tubo di alimentazione sempre a motore spento. Non introdurre mai le dita nel tubo di alimentazione quando l'apparecchio è in funzione. Utilizzare sempre il pressino.

Per risultati ottimali durante la lavorazione di cibi morbidi o sugosi, utilizzare una velocità più bassa. Lavorare i cibi duri a velocità più elevate.

## E Lama per patate a bastoncino (11)

Inserire la lama per patate a bastoncino sul perno motore, inserire il coperchio (6) e chiuderlo saldamente.

Per risultati ottimali, inserire le patate nel tubo di alimentazione del coperchio (6) ad apparecchio spento. Accendere l'apparecchio e utilizzare il pressino per applicare una leggera pressione. Prima di riempire nuovamente il tubo di alimentazione, spegnere l'apparecchio.

Velocità di utilizzo: vedi tabelle D + E

## F Spremiagrumi (12)

Fissare il setaccio al recipiente universale facendo combaciare le frecce, quindi ruotarlo in senso orario fino a raggiungere il punto in cui si blocca. Posizionare il cono sopra il setaccio.

Chiusura di sicurezza: lo spremiagrumi entrerà in funzione solo se il setaccio è fissato saldamente sul recipiente.

Accendere l'apparecchio (velocità raccomandata: 1) e premere sul cono la metà di un agrume.

Fermarsi ogni tanto per rimuovere la polpa dal setaccio.

Dopo l'utilizzo, spegnere l'apparecchio e scollegare la presa di alimentazione. Ruotare il setaccio in senso antiorario e sollevarlo.

## II Utilizzo del frullatore

**Attenzione!** Le lame del blocco coltelli sono affilate – tenere il blocco coltelli solo dal disco base.

Capacità massima: 1,5 l di liquido (per frappé 750 ml). Intervallo di velocità: 1–11

### Montaggio

Montare sempre la ghiera di tenuta sul blocco coltelli prima di fissare il blocco coltelli al bicchiere per frullatore (II).  
Maneggiare il blocco coltelli con la massima cautela durante il montaggio, lo smontaggio e la pulizia.

Tenere il blocco coltelli dalla parte inferiore, inserirlo nel bicchiere per frullatore dalla parte inferiore e ruotarlo in senso orario.

Fissare il bicchiere per frullatore (allineare le frecce) e ruotarlo in senso antiorario finché si blocca con uno scatto sulla base del motore. Fissare il coperchio facendo combaciare la sua estremità sporgente e il beccuccio.

Utilizzare il frullatore per miscelare minestre, frullati, frappé, pappe per bambini o maionese.

### Zuppa di verdure crude

Tagliare 750 g di carote a cubetti ed inserirle all'interno del recipiente.

Aggiungere 750 ml di acqua, condimento e spezie.

Mescolare per 5 secondi a massima velocità.

Per risultati ottimali:

- Tagliare gli ingredienti solidi prima di lavorarli nell'attrezzo (utilizzare ingredienti cotti quando si frullano minestre).
- In caso di frullati a base di latte, tenere presente che si formerà della schiuma (max. 750 ml).
- Per i frappé, tagliare a pezzi la frutta e lavorarla nell'apparecchio prima di aggiungervi il liquido.
- Inserire la quantità di cibo da lavorare all'interno del bicchiere.
- Posizionare saldamente il coperchio sul bicchiere e inserire il tappo dosatore nell'apertura del coperchio.
- Accendere l'unità motore.
- Per aggiungere liquidi durante il funzionamento, rimuovere il tappo dosatore dal coperchio e versare i liquidi attraverso l'apertura presente sul coperchio.
- Quando si prepara la maionese, versare l'olio attraverso il foro di gocciolamento del tappo dosatore.

Velocità di utilizzo: vedi tabella II

Dopo l'utilizzo spegnere l'unità motore e scollegare la presa di alimentazione. Rimuovere il bicchiere per frullatore ruotandolo in senso antiorario. Per rimuovere il blocco coltelli e pulirlo, capovolgere il bicchiere, quindi svitare il blocco coltelli in senso orario.

### Pre-pulizia del bicchiere montato

Dopo aver svuotato il bicchiere, riempirlo con acqua. Posizionarlo sull'unità motore e ruotare l'interruttore su «I» per alcune volte. Svuotare il recipiente e risciacquarlo.

## III Utilisation de la centrifugeuse (solo con FP 5160)

### Attenzione

Prima dell'utilizzo, controllare sempre il setaccio. Non toccare le lame per sminuzzare.

Non introdurre mai le dita nel tubo di alimentazione ad apparecchio acceso.

Utilizzare sempre il pressino per introdurre gli alimenti.

Attendere fino a quando il setaccio smette di ruotare prima di rimuovere il coperchio.

### Montaggio

- Posizionare l'accessorio per centrifuga sull'attacco.
- Posizionare entrambi gli accessori/unità sulla base del motore (allineare le frecce). Ruotare l'unità centrifuga in senso orario fino a quando si blocca sulla base del motore.
- Inserire il setaccio e premerlo verso il basso facendolo bloccare sull'attacco.
- Posizionare il coperchio e bloccarlo inserendo i morsetti laterali nelle estremità concave del coperchio e premendo con forza le parti inferiori facendole scattare in posizione.
- Posizionare un contenitore sotto il beccuccio per il succo.

### Estrazione del succo

- Inserire la frutta/verdura nel tubo di alimentazione.
- Spostare l'interruttore nella posizione «I». Non è necessario selezionare una velocità; l'apparecchio funziona a velocità costante.
- Applicare una leggera pressione con il pressino e aggiungere altra frutta o verdura durante il funzionamento.
- Ogni tanto spegnere e scollegare la presa di alimentazione per prelevare la polpa dal recipiente della centrifuga.

Tipo di frutta	Preparazione
Frutta/verdura dura ad es. mele, pere, carote, barbabietole	Eliminare la buccia non commestibile, lavorare la frutta a semi con il torsolo
Verdura a foglie come cavolo, spinaci o spezie	Arrotolare le foglie tutte insieme prima della lavorazione
Frutta/verdura morbida come agrumi, kiwi	Eliminare la buccia non commestibile
Uva	Rimuovere i gambi principali
Frutta con nocciolo come prugne, pesche	Rimuovere il nocciolo
Meloni	Sbucciare e tagliare a pezzi da inserire nel tubo di alimentazione
Pomodori, cetrioli	Non è necessaria alcuna ulteriore preparazione
Bacche	Adatti solo per nei succhi misti

### Non adatti per la centrifuga:

- rabarbaro
- frutta contenente amido (banane, mango, papaia, avocado, fichi)
- frutta o verdura molto dura o fibrosa

Dopo l'utilizzo, spegnere l'apparecchio e scollegare la presa di alimentazione. Aprire i morsetti, sollevare il coperchio e rimuovere il contenitore di polpa insieme al setaccio, quindi ruotare l'accessorio per centrifuga in senso antiorario per rimuoverlo dalla base motore.

Pulire grossolanamente il setaccio e il recipiente per centrifuga con la spazzola (15f) prima di posizionarli in lavastoviglie.

## IV Pulizia

Pulire la base del motore (1), l'accessorio per impastare (8) e la base per centrifuga con l'attacco (15a) esclusivamente con un panno umido.

Tutti gli accessori/attrezzi/recipienti sono lavabili in lavastoviglie (vedi tabella per la pulizia).

Durante la lavorazione di alimenti ad alto tenore di pigmento (ad es. carote), gli accessori possono cambiare colore. Strofinare queste parti con olio vegetale prima di lavarle in lavastoviglie.

Soggetto a modifiche senza preavviso.

Non smaltire il prodotto insieme ai rifiuti domestici quando non più necessario. Il prodotto può essere smaltito presso un centro di assistenza Braun o un centro di raccolta adatto del proprio paese.






## Nederlands

Onze producten zijn ontwikkeld om te voldoen aan de strengste normen inzake kwaliteit, functionaliteit en design. Wij hopen van harte dat u geniet van uw nieuw Braun-toestel. Neem voor interessante recepten en video's een kijkje op [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com).

Lees alle aanwijzingen aandachtig voordat u dit product gebruikt.

### Belangrijk

-  De sikkelmessen zijn zeer scherp! Pak de sikkelmessen uitsluitend bij de kunststof knop vast. Na gebruik dienen de sikkelmessen altijd eerst te worden verwijderd voordat de kommen worden geleegd.
- Dit toestel mag niet worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis tenzij onder speciaal toezicht of wanneer ze werden geïnstrueerd in het veilige gebruik van het toestel en tenzij ze de ermee verbonden risico's kennen.
- Gebruik het toestel niet als de roterende zeef of beschermcover beschadigd is of zichtbare barsten heeft.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Dit toestel mag niet worden gebruikt door kinderen.
- Kinderen moeten uit de buurt worden gehouden van het apparaat en zijn netsnoer.
- Reiniging en gebruikersonderhoud mogen zonder toezicht niet door kinderen uitgevoerd worden.
- Ontkoppel of schakel het toestel altijd uit wanneer u het alleen laat en voor het gemonteerd, gedemonteerd, gereinigd of weggeborgen wordt.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, diens onderhoudsvertegenwoordiger of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Controleer, voordat u de stekker in het stopcontact steekt, of het voltage van het stopcontact overeenkomt met het voltage dat staat vermeld op de onderkant van het apparaat.
- Wees voorzichtig als er hete vloeistof in de keukenmachine of blender is geschonken. Dit kan door plotseling stomen uit het apparaat geworpen worden. Wees voorzichtig als er hete vloeistof in de keukenmachine of blender is geschonken. Dit kan door plotseling stomen uit het apparaat geworpen worden.
- Het apparaat is enkel ontworpen voor huishoudelijk gebruik en voor het verwerken van huishoudelijke hoeveelheden.
- Gebruik geen van de onderdelen in de magnetron.

### Overzicht

- I
- 1 Motorbasis
- 2 Snoeropslag
- 3 Motorschakelaar
- 4 Snelheidsregelaar (1-11)
- 5 Voedselkom
- 6 Deksel met duwer
- 7 Universeel mes met beschermkap
- 8 Kneehulpstuk
- 9 Klophulpstuk
- 10 Houder inzetstuk
- 10a Inzetstuk voor fijn snijden
- 10b Inzetstuk voor grof snijden
- 10c Inzetstuk voor fijn versnipperen
- 10d Inzetstuk voor grof versnipperen
- 10e Speciale rasplaat
- 11 Frietgereedschap
- 12 Citruspers (kegel + zeef)
- 12 Spatel

### II

- 14a Meseenheid met afdichtring
- 14b Mengbeker
- 14c Deksel
- 14d Meetbeker

### III (enkel FP 5160)

- 15a Fruitpersbasis met koppeling
- 15b Tuit
- 15c Pulphouder
- 15d Zeef
- 15e Deksel met vulschacht en duwer
- 15f Reinigingsborstel

### Voor het eerste gebruik

Reinig alle onderdelen voordat u het toestel voor het eerst gebruikt (zie paragraaf «Reiniging»).





Zet de motorbasis op een effen, schoon oppervlak. Trek het snoer uit de snoeropslag tot de vereiste lengte.

### Hoe bedient u het toestel

#### Snelheidsregelaar

Gebruik de variabele, elektronische snelheidsregelaar (4) om de snelheid te selecteren (1...11). Aanbevolen snelheid zie tabel I + II.


#### Motorschakelaar

- O Uit
- I Aan / constante werking
-  Puls = onmiddellijke bedieningspiek
-  Automatische puls
-  Programma met kneedhulpstuk
-  Programma met mengbeker

#### Pulsmodus

Zet de motorschakelaar (3) in de stand «» wanneer u het toestel meteen wenst te gebruiken. Het toestel werkt met de gekozen snelheid zolang u de motorschakelaar in stand «» houdt. De snelheid kan individueel geselecteerd worden.

#### Automatische puls

Wanneer u de motorschakelaar (3) naar de stand «», draait, zal het toestel continu werken met korte bedieningspieken met identieke lengte op de gekozen snelheid. De snelheid kan individueel geselecteerd worden.

Deze automatische pulsmodus kan gebruikt worden met de volgende toepassingen:

- Het zorgvuldig scheppen van meel in een deeg zodat de romigheid niet verloren gaat.
- Het toevoegen van geklopte eieren of room aan vaster voedsel.
- Het hakken van gevoelig en zacht voedsel, bijv. eieren en uien.
- Het malen van ijsblokjes (enkel met het hulpstuk van de mengbeker)

#### Programma met kneedhulpstuk

Optimale snelheid voor het kneden van deeg. Het programma moet handmatig gestopt worden.

#### Programma met mengbeker

Het programma moet handmatig gestopt worden (voor toegepaste snelheid zie tabel II).

### Systeem met veiligheidsschakelaar

Het toestel kan enkel ingeschakeld worden wanneer...

- de kom juist is vastgezet op de motorbasis en het deksel volledig is vastgezet op de kom,
- de mengbeker juist is vastgezet op de motorbasis,
- het hulpstuk van de fruitpers juist is vastgezet op de motorbasis en het deksel van de fruitpers is vastgeklemd op de pulphouder.

Indien het systeem van de veiligheidsschakelaar onderbroken is (bijv. door het openen van het deksel van de voedselkom), zal het toestel stoppen. In dat geval draait u de motorschakelaar terug naar stand «O».

Vergewis u ervan dat de hulpstukken en deksels juist zijn vastgezet voordat u het toestel opnieuw inschakelt.

Terwijl het toestel in werking is, houdt u uw vingers weg van de kom. Gebruik altijd de duwer voor het toevoegen van ingrediënten.

Zet het toestel altijd uit voordat u het deksel opent of accessoires verwisselt. Verwissel gereedschap of accessoires enkel wanneer het toestel stilstaat.

## I De kom gebruiken

Maximale capaciteit: 2 l vloeistof.

### Montage

- Zet de kom (5) op de motorbasis zodanig dat de pijlen op het hulpstuk en de motorbasis op één lijn liggen. Draai de kom rechtersom tot ze goed vastgezet is.
- Monteer gereedschap/accessoires altijd aan de kom voordat u ingrediënten toevoegt.
- Duw ze zo ver mogelijk op de aandrijfjas in de kom.
- Maak het deksel vast (pijlen op één lijn brengen) en draai het rechtersom tot het stevig vastzit op de kom.
- Om het deksel te verwijderen, draait u het linksom: draai dan de kom linksom om het eraf te halen.

## A Mes (7)

Opgelet! Het mes is erg scherp. Neem het enkel vast aan het kunststof handvat.

Verwijder voor gebruik zorgvuldig de beschermkap (I A) door het mes met de kap op tafel te zetten en het handvat omlaag te duwen tot de kap eraf komt. Om de beschermkap opnieuw vast te maken na gebruik, zet u het mes op tafel en schuift u de beschermkap over het handvat. Houd de beschermkap vast met één hand en trek met de andere hand stevig aan het handvat zodat het mes goed vastzit in de beschermkap.

Plaats het mes in de kom voordat u ingrediënten toevoegt. Verwijder na gebruik altijd het mes voordat u het verwerkte voedsel weghaalt.

### Snijden, hakken

Niet aanbevolen voor extreem harde voedingsmiddelen zoals koffiebonen, nootmuskaat of ijsblokjes.

Toegepaste snelheden: zie tabel A

**Mengen van deeg voor cake/voordeeg:** max. 500 g meel plus andere ingrediënten

Pâte à gâteau  
Giet alle ingrediënten behalve vloeistoffen in de kom.  
Voeg vloeistoffen toe via de vulbuis van het deksel terwijl de motor draait.  
Voeg ingrediënten zoals rozijnen met de hand toe.

	<u>Snelheid</u>	<u>Tijd</u>
Voordeeg	11	ca. 2 min.
Klop eieren en water (zo nodig)	11	ca. 4 min.
voeg suiker toe		
schep meel erbij (en cacao poeder, zo nodig) met pulsmodus	6	6 x «P»

Wanneer u kneedt met het mes (7), mag u geen ingrediënten zoals rozijnen, sukade, amandels enz. toevoegen die niet gesneden mogen worden. Die moeten handmatig worden toegevoegd nadat het geknede deeg uit de voedselkom is gehaald.

## B Kneedhulpstuk (8)

Het kneedhulpstuk is speciaal ontworpen voor het bereiden van gistdeeg, pasta en gebak. Plaats het kneedhulpstuk in de kom voordat u ingrediënten toevoegt. Indien vloeistoffen nodig zijn, voegt u ze toe via de vulbuis van het deksel terwijl de motor draait.

Gistdeeg (voor brood en cake)  
Max. 500 g bloem plus andere ingrediënten.  
Kies snelheid 3 of het programma met kneedhulpstuk gedurende ca. 1½ minuut.

Voeg geen vloeistof toe nadat er een bal van deeg is gevormd, aangezien de vloeistof dan niet meer gelijkmatig wordt opgenomen.

Pastadeeg  
Max. 500 g bloem plus andere ingrediënten.  
Kies snelheid 3 of het programma met kneedhulpstuk gedurende ca. 1½ minuut.

Gebak  
Max. 500 g bloem plus andere ingrediënten.  
Kies snelheid 3 of het programma met kneedhulpstuk gedurende ca. 1½ minuut.

Voor de beste resultaten gebruikt u boter die niet te hard en niet te zacht is. Stop met het kneden van het deeg kort nadat er een bal is gevormd. Anders zal het deeg van het gebak te zacht worden.

## C Klophulpstuk (9)

Gebruik het klophulpstuk voor het kloppen van eiwit of room, of het bereiden van voordeeg. Gebruik het klophulpstuk niet om cakemengsels met boter te bereiden.

	<u>Snelheid</u>	<u>Tijd</u>
<b>Kloppen van eiwit</b>		
Min.: 2 eiwitten	4–5	ca. 4 min.
Max.: 6 eiwitten	4–5	ca. 6 min.

	<u>Snelheid</u>	<u>Tijd</u>
<b>Kloppen van room</b>		
Gebruik gekoelde room (4 °C) voor de beste resultaten.		
Min.: 0,15 l	1	ca. 1–2 min.
Max.: 0,4 l	1	ca. 3,5–4 min.

	<u>Snelheid</u>	<u>Tijd</u>
<b>Kloppen van voordeeg</b>		
Max. 300 g bloem plus ingrediënten.		
Klop eieren en water (zo nodig)	5	ca. 2 min.
voeg suiker toe	5	ca. 2 min.
schep meel erbij en cacao poeder (zo nodig)	1	ca. 30 sec.

## D Systeem voor snijden/versnipperen (10)

Plaats één inzetstuk (10a–10e) in de houder (10) zoals getoond en klik in de juiste stand. Zet de gemonteerde snijder/versnipperaar op de aandrijfjas in de kom. Om het inzetstuk te verwijderen, duwt u het uiteinde ervan dat uitsteekt aan de onderzijde van de houder omhoog. Het bijvullen moet gebeuren met uitgeschakelde motor. Kom nooit in de vulbuis terwijl de motor draait. Gebruik altijd de duwer. Voor de beste resultaten verwerkt u sappig of zacht voedsel bij een lagere snelheid. Hard voedsel moet bij een hogere snelheid worden verwerkt.

## E Frietgereedschap (11)

Zet het frietgereedschap op de aandrijfjas, plaats het deksel (6) erop en zet vast. Voor de beste resultaten brengt u voedsel in de vulbuis van het deksel (6) terwijl de motor is uitgeschakeld. Zet het toestel aan en gebruik de duwer om lichte druk uit te oefenen. Voor het bijvullen: zet de motor uit.

Toegepaste snelheden: zie tabellen D + E

## F Citruspers (12)

Maak de zeef vast aan de voedselkom door de pijlen op één lijn te brengen en dan rechtersom te draaien tot de zeef vastzit. Zet de kegel op de zeef.

Veiligheidsslot: de citruspers zal enkel werken wanneer de zeef goed is vastgezet op de kom.

Zet het toestel aan (aanbevolen snelheid 1) en druk de helft van een citrusvrucht op de kegel.

Stop af en toe met drukken om pulp uit de zeef te halen. Zet het toestel na gebruik uit en trek het snoer uit. Draai de zeef linksom en haal ze eraf.

## II De mengbeker gebruiken

Opgelet! Het mes is scherp – houd het enkel vast aan de grondplaat.

Maximale capaciteit: 1,5 l vloeistof (voor milkshakes 750 ml) Snelheid: 1–11

Montage

Monteer altijd de afdichtring op de meseenheid voordat de meseenheid wordt vastgemaakt aan de mengbeker (II). Hanteer de mengbeker uiterst voorzichtig bij de montage, demontage en reiniging. Houd de meseenheid vast aan de onderzijde, steek ze in de mengbeker van onderen en draai ze rechtersom. Maak de mengbeker vast (pijlen op één lijn brengen) en draai linksom tot hij stevig vastzit op de motorbasis. Maak het deksel vast zodat de klep ervan op één lijn ligt met de tuit.

Gebruik de mengbeker voor het mengen van soepen, shakes, smoothies, babyvoeding of mayonaise.

### Soep van rauwkost

Snijd 750 g wortels in blokjes en doe ze in de kom. Voeg 750 ml water, kruiden en specerijen toe.

Meng gedurende 5 seconden op maximale snelheid.

Voor de beste resultaten:

- Snijd vaste ingrediënten voor voordat u ze verwerkt (gebruik gekookte ingrediënten wanneer u een soep mengt).
- Wanneer melk gemengd, zal ze schuimen (max. 750 ml).
- Snijd de vruchten voor milkshakes in stukken en verwerk ze voordat u vloeistof toevoegt.
- Plaats het te verwerken voedsel in de mengbeker.
- Zet het deksel stevig op de mengbeker en plaats de meetbeker in de opening van het deksel.
- Zet de stroombasis aan.
- Om vloeistoffen toe te voegen tijdens de verwerking, haalt u de meetbeker uit het deksel en giet u de vloeistoffen door de openingen in het deksel.
- Wanneer u mayonaise bereidt, kan olie worden toegevoegd door de lekopening in de meetbeker.

Toegepaste snelheden: zie tabel II

Schakel uit na gebruik en koppel het snoer van de stroombasis los. Verwijder de mengbeker door hem linksom te draaien. Om de meseenheid weg te halen voor reiniging, draait u eerst de mengbeker ondersteboven, dan schroeft u de meseenheid rechtsom los.

Voorreiniging van gemonteerde mengbeker

Vul de mengbeker na lediging met water. Zet hem op de stroombasis en draai de schakelaar verscheidene malen naar de stand «**I**» Ledig de mengbeker en spoel hem schoon.

## III Het hulpstuk van de fruitpers gebruiken

(enkel met FP 5160)

### Opgelet

Controleer voor gebruik altijd de zeef. Raak de versnippermessen niet aan. Kom niet in de vulschacht wanneer het toestel is ingeschakeld. Gebruik altijd de duwer om voedsel toe te voeren.

Wacht tot de zeef is gestopt met draaien voordat u het deksel weghaalt.

Montage

- Plaats het hulpstuk van de fruitpers op de fruitperskoppeling.
- Zet beide hulpstukken/eenheden op de motorbasis (pijlen op één lijn brengen). Draai de fruitperseenheid dan rechtsom tot ze goed vastzit op de motorbasis.
- Bevestig de zeef en duw ze omlaag, zodat ze vastzit op de fruitperskoppeling.
- Bevestig het deksel en zet het vast door de klemmen aan de zijkant in de lipjes van het deksel te schuiven en stevig op de onderste uiteinden te drukken zodat ze op hun plaats klikken.
- Zet een beker onder de tuit van de fruitpers.

## Sap persen

- Vul fruit/groenten in de vulschacht.
- Zet de motorschakelaar in stand «**I**». U hoeft geen snelheid in te stellen, het toestel werkt met constante snelheid.
- Druk lichtjes met de duwer en voeg meer fruit of groenten toe terwijl de motor draait.
- Zet het toestel af en toe uit en trek het snoer uit om pulp uit de kom te halen.

Type fruit	Vorbereiding
Harde vruchten/groenten, bijv. appels, peren, wortels, bieten	Verwijder oneetbare schil en verwerk pitvruchten met kern
Bladgroenten bijv. kool, spinazie of kruiden	Rol de bladen goed samen voor verwerking
Zachte vruchten/groenten, bijv. citrusvruchten, kiwi's	Verwijder oneetbare schil
Druiven	Snijd de hoofdstengels af
Steenvruchten bijv. pruimen, perziken	Verwijder de pitten
Meloenen	Schil en snijd in stukken die in de vulschacht passen
Tomaten, komkommers	Geen verdere voorbereiding nodig
Bessen	Alleen geschikt in gemengde sappen

### Niet geschikt voor het persen:

- rabarber
- zetmeelhoudende vruchten (bananen, mango's, papaja's, avocado's, vijgen)
- zeer harde, vezelige vruchten of groenten

Zet het toestel na gebruik uit en trek het snoer uit. Open de klemmen, til het deksel op en verwijder de pulphouder met zeef; draai het hulpstuk van de fruitpers linksom om het weg te halen van de stroombasis.

Reinig de zeef en kom van de fruitpers voor met de borstel (15f) voordat u ze in de vaatwasser zet.

## IV Reiniging

Reinig het motorblok (1), het kneedhulpstuk (8) en de basis van de fruitpers met koppeling (15a) enkel met een vochtige doek.

Alle accessoires/gereedschappen/kommen zijn geschikt voor de vaatwasser (zie reinigingstabel).

Wanneer voedsel wordt verwerkt met hoger pigmentgehalte (bijv. wortels), kunnen de accessoires gaan verkleuren. Veeg deze onderdelen schoon met plantaardige olie voordat u ze in de vaatwasser stopt.

Onderhevig aan wijzigingen zonder voorafgaande kennisgeving.

Gooi het product niet bij het huishoudelijk afval aan het eind van zijn levensduur. Breng het voor verwijdering naar een Servicecentrum van Braun of naar een geschikt inzamelpunt in uw land.




## Dansk

Vores produkter er udviklet for højeste standard i kvalitet, funktionalitet og design. Vi håber du vil nyde dit nye Braun apparat. For interessante receptideer og videoer, se venligst [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com).

Læs alle instruktioner grundigt inden brug af produktet.

### Vigtigt

-  Knivarna är mycket vassa! Håll alltid i knivens handtag. Ta alltid ur kniven ur skålen/kannan innan du tar ur den bearbetade maten.
- Dette apparat kan benyttes af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring, hvis de er under opsyn eller har modtaget instruktion i brugen af apparatet på en sikker måde og har forstået de involverede farer.
- Brug ikke apparatet, hvis den roterende si eller beskyttelseslåget er beskadiget eller har synlige revner.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Dette apparat må ikke benyttes af børn.
- Børn skal holdes væk fra apparatet og dets strømkabel.
- Rengøring og brugerens vedligeholdelse må ikke foretages af børn uden opsyn.
- Træk altid stikket ud eller sluk for apparatet, når det er uden opsyn og før det samles, skilles ad, rengøres eller stilles til opbevaring.
- Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller dennes serviceværksted eller af en kvalificeret fagmand for at undgå enhver risiko.
- Kontroller før brug, at spændingen på lysnettet svarer til spændingsangivelsen i bunden af apparatet.
- Vær forsigtig, hvis der hældes varme væsker i foodprocessoren eller blenderen, da den kan skydes op fra apparatet på grund af pludselig opståede dampe.
- Dette apparat er designet til brug i husholdningen og til mængder som normalt indgår i en husholdning.
- Ingen af delene må anvendes i mikroovn.

### Oversigt

- 1 Motorbase
- 2 Ledningsopbevaring
- 3 Motorkontakt
- 4 Hastighedsregulator (1-11)
- 5 Food processor skål
- 6 Låg med nedstopper
- 7 Universalkniv med beskyttende dæksel
- 8 Ælterforsats
- 9 Piskeforsats
- 10 Indsatsholder
- 10a Finskæringsindsats
- 10b Grovskæringsindsats
- 10c Finrivningsindsats
- 10d Grovrvningsindsats
- 10e Raspeindsats
- 11 Pommes-frites redskab
- 12 Citronpresser (kegle + sigte)
- 13 Spartel

## II

- 14a Knivenhed med pakningsring
- 14b Blenderkande
- 14c Låg
- 14d Målebæger

## III (kun FP 5160)

- 15a Juicebase med tilslutning
- 15b Tragt
- 15c Frugtkødsbeholder
- 15d Sigte
- 15e Låg med påfyldning og nedstopper
- 15f Rengøringsbørste

### Inden første brug





**Rengør alle dele inden brug første gang (se afsnit "Rengøring").**  
Anbring motorbase på en plan og ren overflade. Træk ledning ud af holderen til ønsket længde.

### Sådan betjenes apparatet



#### Hastighedsregulator

Brug variabel hastighedsregulator (4) til valg af hastighed (1...11). Se tabel I + II for anbefalede hastigheder.

#### Motorkontakt

- O Off
- I On / konstant drift
-  Impuls = momentant
-  Auto Pulse boost
-  Ælteredsprogram
-  Kande blenderprogram

#### Impulstilstand

Drej motorafbryder (3) til «»position når du ønsker at apparatet starter omgående. Det kører ved valgte hastighed så længe motorkontakten holdes på position «». Hastigheden kan vælges individuelt.

#### Autoimpuls

Når du drejer motorkontakten (4) til «» position vil apparatet køre kontinuerligt med korte stød af identisk længde ved den valgte hastighed. Hastigheden kan vælges individuelt.

Den automatiske impulsfunktion kan bruges med følgende funktioner:

- Forsigtig indfoldning af mel i en dej så den cremede konsistens ikke påvirkes.
- Tilføjelse af piskede æg eller fløde til mere faste fødevarer.
- Hakning af delikate og bløde fødevarer, f.eks. æg, løg.
- Knusning af isterninger (kun med blenderforsats)

#### Ælterforsatsprogram

Optimeret hastighed for æltning af dej. Programmet skal stoppes manuelt.

#### Kandeblenderprogram

Programmet skal stoppes manuelt (for hastighedsvalg se tabel II).

### Sikkerhedskontakt

Apparatet kan kun tændes når ...

- skålen er låst korrekt på motorbasen og låget er låst på skålen.
- Blenderkanden er korrekt låst på motorbasen.
- Juiceforsatsen er korrekt låst på motorbase og juicelåg er låst på frugtkødsbeholder.

Hvis sikkerhedssystemet afbrydes (f.eks. ved åbning af låget på skålen) vil apparatet stoppe. I dette tilfælde drejes motorkontakten tilbage til position "O".

Sørg for at forsats og låg er korrekt låst inden apparatet tændes igen. Når apparatet er i drift skal fingrene holdes væk fra skålen. Benyt altid nedstopperen til tilføjelse af ingredienser.

Sluk altid apparatet inden åbning af låget eller skift af tilbehør. Skift kun redskaber og tilbehør når apparatet er standset.

## I Brug af skålen

Maksimal kapacitet: 2 l væske.

### Montering

- Anbring skålen (5) på motorbasen så pilene på redskabet og motorbasen er justeret ind. Drej skålen med uret indtil den låser på plads.
- Monter altid redskaber / tilbehør på skålen inden der tilføjes ingredienser.
- Tryk dem så langt ned som muligt på drivakslen i skålen.
- Fastgør låget (juster pilene) og drej med uret indtil det låser på skålen.
- For at fjerne låget drejes det mod uret; og herefter drejes skålen –mod uret for at tage den af.

## En kniv (7)

Forsigtig! Kniven er meget skarp. Hold den kun på plastgrebet.

Inden brug fjernes afdækningen forsigtigt (I A) ved at stille kniven med afdækning på bordet og trykke grebet nedad indtil afdækning løftes af. For fastgørelse af grebet efter brug, anbringes kniven på bordet og afdækningen skydes over kniven. Hold afdækningen med en hånd og træk grebet fast med den anden hånd så kniven låser sikkert i afdækningen.

Anbring kniven i skålen inden der tilføjes ingredienser.  
Fjern altid kniven inden den behandlede mad fjernes efter brugen.

### Skæring, hakning

Ikke anbefalet for ekstremt hårde produkter som kaffebønner, nødder eller isterninger.

Hastighedsfunktioner: se tabel A

### Blanding af kagedej:

maks. 500 g mel plus andre ingredienser

#### Kageblanding

Hæld alle ingredienser bortset fra væsker i skålen.

Tilsæt væsker gennem påfyldningen i låget mens motoren kører.

Tilsæt ingredienser som rosiner manuelt.

#### Sponge

Crème æg og vand (hvis påkrævet)  
tilsæt sukker

fold mel i (og kakaopulver, hvis påkrævet) med impulsfunktion

Hastighed	Tid
11	ca. 1 min

Hastighed	Tid
11	ca. 2 min
11	ca. 4 min

6	6 x «P»
---	---------

Ved æltning med blad (7) må der ikke tilsættes ingredienser som rosiner, kandiseret frugt, mandler m.m. der ikke skal skæres. De skal tilsættes manuelt efter dejen er taget ud af skålen.

## B æltningsredskab (8)

Æltningsredskabet er specielt udviklet for gærdej, pasta og kager. Anbring æltningsredskabet i skålen inden der tilføjes ingredienser. Tilsæt evt. væsker gennem påfyldningen i låget mens motoren kører.

Tilføj ikke væske efter dejen er formet til en kugle da væsken ikke længere vil blive optaget ensartet.

#### Gærdej (for brød og kage)

Maks. 500 g mel plus andre ingredienser.  
Vælg hastighed 3 eller ælteprogrammet i ca. 1,5 minutter.

#### Pastadej

Maks. 500 g mel plus andre ingredienser.  
Vælg hastighed 3 eller ælteprogrammet i ca. 1,5 minutter.

#### Kager

Maks. 500 g mel plus andre ingredienser.  
Vælg hastighed 3 eller ælteprogrammet i ca. 1,5 minutter.  
For bedste resultat bruges smør der hverken er for hård eller for blød. Stop æltning af dejen kort efter at kuglen er dannet. I modsat fald vil kagedejen blive for blød.

## C Piskeredskab (9)

Brug piskeforsats til piskning af æggeghvider, piskefløde eller forberedelse af sponges.  
Brug ikke piskeforsatsen til forberedelse af kageblandinger med smør.

### Piskning af æggeghvider

Hastighed	Tid
Min.: 2 æggeghvider	4–5 ca. 4 min
Maks: 6 æggeghvider	4–5 ca. 6 min

### Piskning af fløde

Benyt kold fløde (4 °C) for bedste resultat.

Min.: 0,15 l

Maks: 0,4 l

Hastighed	Tid
1	ca. 1–2 min
1	ca. 3,5–4 min

### Piskning af sponges

Maks. 300 g mel plus andre ingredienser.

Crème æg og vand (hvis påkrævet)

tilsæt sukker

fold mel og kakaopulver (hvis ønsket)

Hastighed	Tid
5	ca. 2 min
5	ca. 2 min
1	ca. 30 sek.

## D Skiveskæring / rivningssystem (10)

Anbring indsats (10a-10e) i indsatsholderen (10) som vist og klik den på plads. Anbring den monterede skiveskærer/riveindsats på akslen i skålen. For at fjerne indsatsen skydes den nederste ende i indsatsholderen op. Påfyldning skal ske med motoren slukket. Ræk aldrig ind i påfyldningen mens motoren kører. Benyt altid nedstopperen.  
For de bedste resultater behandles juice eller bløde fødevarer ved en lav hastighed. Hårde fødevarer skal behandles ved højere hastighed.

## E pommes-frites redskab (11)

Anbring pommes-frites redskabet på akslen, anbring låget (6) og lås det på plads.

For bedste resultat anbringes madvarer i påfyldningen i låget (6) mens motoren er slukket. Tænd apparatet og benyt nedstopperen til at påføre et let tryk. Sluk motoren inden påfyldning.

Hastighedsfunktioner; se tabeller D + E

## F Citruspresse (12)

Monter sigten på foodprocessor skålen ved at justere pilene og dreje med uret indtil sigten låser på plads. Anbring keglen på sigten.

Sikkerhedslås; citruspressen fungerer kun når sigten er korrekt låst på skålen.

Tænd apparatet (anbefalet hastighed 1) og tryk en halv citrusfrugt mod keglen.

Stop trykket ind i mellem for at fjerne frugtkød fra sigten.

Sluk efter brug og tag stikket ud. Drej sigten mod uret for at tage den af.

## II Brug af blenderkande

Forsigtig! Kniven er skarp - hold den kun i basepladen.

Capacidad máxima: 1,5 l de líquido (750 ml para batidos) Rango de velocidades: 1-11

### Montering

Monter altid pakningsringen på kniven inden knivenheden monteres på blenderkanden (II).  
Håndter knivenheden med største forsigtighed ved montering, demontering og rengøring.  
Grib knivenheden nedefra, indsæt den i blenderkanden nedefra og drej med uret.  
Fastgør blenderkanden (juster pilene) og drej mod uret indtil den låser på motorbasen. Fastgør låget så det er justeret med udløbet.

Brug blenderkanden til supper, shakes, smoothies, babymad og mayonnaise.

#### Rå grøntsagssuppe

Skær 750 g gulerødder i terninger og anbring dem i kanden. Tilsæt 750 ml vand, krydderier og urter.

Bland i 5 sekunder ved maksimal hastighed.

For bedste resultater:

- Faste ingredienser opskæres inden behandling (benyt kogte ingredienser til supper).
- Ved blending af mælk skal det bemærkes at den skummer (maks. 750 ml).
- Skær frugt til milk-shakes i stykker og hak dem inden tilsætning af væske.
- Anbring madvarer til behandling i kanden.
- Anbring låget fast på kanden og indsæt målebæger i lågets åbning.
- Tænd for motoren.
- For tilsætning af væske under behandlingen, fjern målebægeret fra låget og hæld væske gennem åbningen i låget.
- Ved tilberedelse af mayonnaise kan olie tilføjes igennem dryphullet i målebægeret.

Hastighedsfunktioner: se tabel II

Efter brugen slukkes og stikket til motoren tages ud. Fjern blenderkanden ved at dreje mod uret. For at fjerne knivenheden for rengøring vendes kanden først på hovedet, herefter skrues knivenheden af med uret.

Forrensning af monteret kande

Efter tømning af kande, fyldes den med vand. Anbring den på motorenheden og drej kontakten til "P" flere gange. Tøm og skyl kanden.

### III Brug af juiceforsats (kun med FP 5160)

Forsigtig

Check altid sigten inden brug. Berør ikke hakkeknivene.

Ræk ikke ind i påfyldningen mens apparatet er tændt. Benyt altid nedstopperen til påfyldning af madvarer.

Vent indtil sigten er stoppet inden du fjerner låget.

Montering

- Anbring juiceforsatsen på juicekoblingen.
- Anbring forsats/enheder på motorbase (juster pilene). Drej juiceenheden med uret indtil den låser på motorbasen.
- Fastgør sigten og tryk nedad, så den låser på juicekobling.
- Fastgør låget og lås det ved at indsætte spænder i låget og trykke fast ind i spænders nedre ender så de klikker på plads.
- Anbring en kande under juiceudgangen.

### Presning af juice

- Påfyld frugt/grøntsager i påfyldningen.
- Drej motorkontakten til position "I". Der skal ikke vælges hastighed; apparatet arbejder med konstant hastighed.
- Tryk let på nedstopperen og tilsæt mere frugt eller grøntsager mens motoren kører.
- Ind i mellem slukkes apparatet og stikket tages ud for tømning af frugtkød fra juiceskålen.

Frugttyper	Forberedelse
Hård frugt/grøntsager, f.eks. æbler, pærer, gulerødder, rødbeder	Fjern skræl og kerner der ikke kan spises
Bladgrønt som kål, spinat eller urter	Rul bladene fast sammen inden behandling
Bløde frugter/grøntsager som citrusfrugter, kiwi	Fjern skræl der ikke kan spises
Druer	skær stængler af
Stenfrugter som blommer, fersken	fjern sten
Meloner	Skræl og skær i små stykker for påfyldning i skakt
Tomater, agurker	Ikke behov for yderligere forberedelse
Bær	Kun egnet i blandet saft

Ikke egnet for juicepresning:

- rabarber
- frugter med stivelse (banan, mango, papaya, avocado, figner)
- meget hård, fiberholdig frugt eller grøntsager

Sluk efter brug og tag stikket ud. Åben spænder, tag låget af og fjern frugtkødsbeholder med sigte og drej juiceforsatsen mod uret for at tage den af motorbasen.

Rengør sigten og juiceskålen med en børste (15f) inden de anbringes i opvaskemaskinen.

### IV Rengøring

Alt tilbehør/redskaber/skål kan vaskes i opvaskemaskine (se rengøringstabel).

Ved behandling af madvarer med højt pigmentindhold (f.eks. gulerødder) kan tilbehøret blive misfarvet. Aftør disse dele med vegetabilsk olie inden de vaskes i opvaskemaskine.

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

Bortskaf ikke apparatet som husholdningsaffald efter udstået levetid. Bortskaffelse kan ske på Braun Service Centre eller passende indsamlingssted lokalt.




## Norsk

Våre produkter er konstruert for å oppfylle de høyeste kvalitetsstandardene, funksjonalitet og design. Vi håper du får glede av ditt nye Braun apparat. For interessante ideer til oppskrifter og videoer, kan du gå til [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com).

Les alle instruksjonene nøye før du bruker dette produktet.

### Viktig

-  Knivindsatserne er meget skarpe! Hold alltid kun på plastskafte av knivindsatserne. Etter bruk skal knivindsatserne alltid tages opp av skålene, før den forarbejdede mat tages opp.
- Dette apparatet kan brukes av personer med fysiske, følelsesmessige eller psykiske funksjonshemninger eller manglende erfaring og kunnskap dersom de har fått opplæring eller instruksjon om bruken av utstyret på en sikker måte og dersom de har forstått farene som er knyttet til dette.
- Ikke bruk utstyret om den roterende silen, eller beskyttelsesdekselet, er skadet eller har synlige sprekker.
- Barn skal ikke leke med apparatet.
- Dette apparatet skal ikke brukes av barn.
- Apparatet og tilhørende strømlledning må holdes utenfor barns rekkevidde.
- Rengjøring og vedlikehold må ikke gjøres av barn uten at de er under tilsyn.
- Trekk alltid ut stikkkontakten eller skru av utstyret når det ikke er under oppsyn, og før montering, demontering, rengjøring, eller lagring.
- Hvis strømlledningen er skadet må den skiftes av produsenten, en av deres serviceverksteder, eller annen kvalifisert person, for å unngå risiko for skader.
- Før du setter støpselet i stikkkontakten, sjekk at spenningen korresponderer med spenningsangivelsen som er trykt på apparatet.
- Vær ytterst forsiktig dersom det helles varm væske i foodprosessen eller mikseren, da varm damp kan sive ut.
- Dette apparatet er kun beregnet til bruk i husholdninger og for tilberedning av mengder som er vanlig i privathusholdninger.
- Ingen av delene skal benyttes i mikrobølgeovn.

### Oversikt

#### I

- 1 Motorenhet
- 2 Kabellager
- 3 Motorbryter
- 4 Hastighetsregulator (1-11)
- 5 Matprosessor bolle
- 6 Lokk med stapper
- 7 Universalkniv med beskyttelsesdekselet
- 8 Eltetilbehør
- 9 Vispetilbehør
- 10 Bæreenhet
- 10a Fin kutteenhet
- 10b Grov kutteenhet
- 10c Fin hakkeenhet
- 10d Grov hakkeenhet
- 10e Raspeinnsats
- 11 Pommefrites enhet
- 12 Sitronpresse (konus + sil)
- 13 Slikkepott

#### II

- 14a Knivenhet med forseglingsring
- 14b Miksekanne
- 14c Lokk
- 14d Målekopp

#### III (kun FP 5160)

- 15a Saftpresse sokkel med kopling
- 15b Utløp
- 15c Massebeholder
- 15d Sil
- 15e Lokk med påfyllingsskaft og stapper
- 15f Rengjøringsbørste

### Før første bruk

#### Rengjør alle deler før første bruk (se avsnittet «Rengjøring»).





Sett motorenheten på en glatt, ren overflate. Trekk ut nødvendig lengde med kabel fra kabellageret

### Hvordan betjene apparatet


#### Hastighetsregulator

Bruk den variable, elektroniske hastighetsregulatoren (4) for å velge hastighet (1...11). Anbefalt hastighetsområde se tabell I + II.


#### Motorbryter

- O Av
- I På/konstant drift
-  Puls = øyeblikkelig raskere drift
-  Autopuls
-  Eltetilbehør program
-  kannemikser program

#### Pulsmodus

Vri motorbryteren (3) til posisjon «» når du vil at apparatet skal starte omgående. Den drives på den valgte hastigheten så lenge du holder motorbryteren i posisjon «». Hastigheten kan velges individuelt

#### Auto puls

Når du setter motorbryteren (3) til «» posisjon går apparatet kontinuerlig med korte driftsøkninger med identisk ved valgt hastighet. Hastigheten kan velges individuelt.

Denne automatiske pulsmodusen kan brukes med følgende apparater:

- Forsiktig kna mel til en deig uten å påvirke den kremartige konsistensen.
- Tilsette vispet egg eller fløte for fastere mat.
- Hakking av delikat og myk mat, f.eks. egg, løk.
- Knuse isbiter (kun med kannemikser tilbehør)

#### Eltetilbehør program

Optimert hastighet for elting av deig. Programmet må stoppes manuelt.

#### Kannemikser program

Programmet må stoppes manuelt (for hastighet som skal brukes se tabell II).

### Sikkerhetsbrytersystem

Apparatet kan kun slås på når ...

- bollen er riktig låst på motorenheten og lokket er satt ordentlig på bollen,
- kannemikseren er riktig låst på motorenheten,
- saftpressetilbehøret er riktig låst på motorenheten og lokket til saftpressen er satt ordentlig på massebeholderen.

Hvis sikkerhetsbrytersystemet avbrytes (f.eks. ved å åpne lokket til FP bollen), stopper apparatet. I så fall må du igjen sette motorbryteren tilbake til posisjon «O».

Sørg for at tilbehør og lokk er riktig låst før du igjen slår på apparatet.

Hold fingrene unna bollen mens apparatet er i drift. Bruk alltid stapperen for å tilsette ingredienser.

Slå alltid av apparatet før du åpner lokket eller bytter tilbehør.

Redskaper og tilbehør skal kun byttes når apparatet står stille.

### I Bruke bollen

Maksimal kapasitet: 2 l væske.

#### Montering

- Sett bollen (5) på motorenheten slik at pilene på tilbehøret og motorenheten samsvarer. Vri bollen med urviseren den låses ordentlig på plass.
- Monter alltid redskaper/tilbehør på bollen før du tilsetter ingredienser.
- Skyv dem lengst mulig frem på drivakselen i bollen.
- Sett på lokket (tilpass pilene) og vri det med urviseren til det låses ordentlig på bollen.
- For å fjerne lokket må du vri det mot urviseren: og så vri bollen mot-urviseren for å løfte det av.

## A Kniv (7)

Forsiktig! Kniven er veldig skarp. Ta kun på plastknappen.

Før bruk må du forsiktig ta av beskyttelsesdekselet (IA) ved å la kniven stå med dekselet på bordet og trykke på knappen nedover til dekselet løfter seg. For å igjen feste beskyttelsesdekselet etter bruk, må du plassere kniven på bordet og skyve beskyttelsesdekselet over knappen. Hold beskyttelsesdekselet med én hånd og dra knappen fast med den andre hånden slik at kniven låses sikkert på beskyttelsesdekselet.

Plasser kniven i bollen før du tilsetter ingredienser.  
Etter bruk må du alltid fjerne kniven før du tar ut bearbeidet mat.

### Kutting, hakking

Anbefales ikke for svært harde produkter som kaffebønner, muskat eller isbiter.

Hastighetsprogrammer: se tabell A

### Mikse kakedeig/småkaker:

maks. 500 g mel i tillegg til andre ingredienser

<u>Pâte à gâteau</u>	<u>Hastighet</u>	<u>Tid</u>
Hell alle ingredienser unntatt væske i bollen. Tilsett væske gjennom fyllerøret til lokket mens motoren er i gang. Tilsett ingredienser som for eksempel rosiner manuelt.	11	ca. 1 min

<u>Småkake</u>	<u>Hastighet</u>	<u>Tid</u>
Rør egg og vann (hvis nødvendig) tilsett sukker	11	ca. 2 min ca. 4 min
kna inn mel (og kakaopulver, hvis nødvendig) med pulsmodus	6	6 x «P»

Når du knar med kniven (7), må du ikke tilsette ingredienser som rosiner, kandiserte skall, mandler, osv. som ikke er ment å bli kuttet. Disse må tilsettes manuelt etter å ha tatt den knadde deigen ut av matprosessor bollen.

## B Eletttilbehør (8)

Eletttilbehøret er spesielt utformet for å lage gjærdeig, pasta og bakverk. Plasser eletttilbehøret i bollen før du tilsetter ingredienser. Hvis det er nødvendig med væske, tilsettes det gjennom fyllerøret til lokket mens motoren er i gang.

Ikke tilsett væske etter at deigen er blitt formet til en ball siden væsken ikke lenger absorberes jevnt.

Gjærdeig (for brød og kake)  
Maks. 500 g mel i tillegg til andre ingredienser.  
Velg hastighet 3 eller eletttilbehør programmet i cirka 1,5 minutter.

Pastadeig  
Maks. 500 g mel i tillegg til andre ingredienser.  
Velg hastighet 3 eller eletttilbehør programmet i cirka 1,5 minutter.

Bakverk  
Maks. 500 g mel i tillegg til andre ingredienser.  
Velg hastighet 3 eller eletttilbehør programmet i cirka 1,5 minutter.

For best mulige resultater må du bruke smør som hverken er for hardt eller for mykt.  
Slutt å kna deigen rett etter at det har blitt formet en ball. Ellers blir pastadeigen for myk.

## C Vispetilbehør (9)

Bruk vispetilbehøret for å vispe eggehvite, vispe fløte eller tilberede småkaker.

Ikke bruk vispetilbehøret for å forberede kakeblandinger med smør.

<u>Vispe eggehvite</u>	<u>Hastighet</u>	<u>Tid</u>
Min.: 2 eggehvite	4–5	ca. 4 min
Maks.: 6 eggehvite	4–5	ca. 6 min

<u>Vispe fløte</u>	<u>Hastighet</u>	<u>Tid</u>
Bruk kald fløte (4 °C) for best mulige resultater.		
Min.: 0,1 l	1	ca. 1–2 min
Maks.: 0,4 l	1	ca. 3,5–4 min

<u>Vispe småkaker</u>	<u>Hastighet</u>	<u>Tid</u>
Maks. 300 g mel i tillegg til ingredienser.		
Rør egg og vann (hvis nødvendig) tilsett sukker	5	ca. 2 min
rør inn mel og kakaopulver (hvis nødvendig)	5	ca. 2 min
	1	ca. 30 sek

## D Kutte-/hakkesystem (10)

Plasser en innsats (10a–10e) i holderen for innsatser (10) som vist og smekk den på plass. Sett den monterte kutteren/hakkeren på drivakselen i bollen. For å kunne fjerne innsatsen, må du trykke opp enden til innsatsen som stikker ut på bunnen av holderen for innsatsen. Påfylling skal gjøres mens motoren er slått av. Grip aldri inn i fyllerøret mens motoren er i gang. Bruk alltid stapperen. For best mulige resultater må du bearbeide saftig eller myk mat ved lavere hastighet. Hard mat skal bearbeides ved høyere hastighet.

## E Pommes-frites redskap (11)

Plasser pommes-frites redskapet på drivakselen, sett på lokket (6) og lås det på plass.

For best mulige resultater må du tilsette mat i fyllerøret til lokket (6) mens motoren er slått av. Slå på enheten og bruk stapperen for å tilføre litt kraft. Før påfylling: slå av motoren.

Hastighetsprogrammer: se tabeller D + E

## F Sitronpresse (12)

Fest silen på matprosessor bollen ved å tilpasse pilene og vri den med urviseren til silen smekker på plass. Sett konusen på silen.

Sikkerhetslås: sitronpressen fungerer kun når silen er riktig låst på bollen.

Slå på apparatet (anbefalt hastighet 1) og trykk halve sitronen på konusen. Slutt å presse i jevne mellomrom for å fjerne massen fra silen. Etter bruk må du slå den av og trekke ut kabelen. Vri silen mot urviseren og løft den av.

## II Bruke kannemikseren

Forsiktig! Kniven er skarp – ta kun på basisplaten.

Maksimal kapasitet: 1,5 l væske (for milk-shakes 750 ml) Hastighetsområde: 1–11

Montering

Monter alltid forseglingsringen på kniveenheten før du fester knivenheten på miksekannen (II).

Vær spesielt forsiktig når du monterer, demonterer og rengjør knivenheten.

Ta tak i knivenheten nedenfra, sett den inn i miksekannen nedenfra og vri den med urviseren.

Sett på miksekannen (tilpass pilene) og vri den mot urviseren til den låses ordentlig på motorenheten. Fest lokket slik at det er plant med utløpet.

Bruk kannemikseren til miksing av supper, shakes, smoothies, mat til spedbarn eller majones.

Rå grønnsakssuppe

Kutt 750 g gulrøtter i terninger og fyll dem i kannen. Tilsett 750 ml vann, krydder og urter.

Bland i 5 sekunder med maksimal hastighet.



For best mulige resultater:

- Kutt faste ingredienser før bearbeiding (bruk kokte grønnsaker når du mikser en suppe).
- Når du mikser melk må du huske på at den skummer (maks. 750 ml).
- Kutt frukten for milk-shakes i biter og bearbeid dem før du tilsetter væske.
- Legg maten som skal prosesseres inn i kannen.
- Sett lokket fast på kannen og sett målekoppen inn i åpningen til lokket.
- Slå på strømenheten.
- For å tilsette væske under bearbeiding, fjern målekoppen fra lokket og hell på væske gjennom åpningen i lokket.
- Når du tilbereder majones, kan olje tilsettes gjennom dryppehullet i målekoppen.

Hastighetsprogrammer: se tabell II

Etter bruk må du slå den av og trekke ut kabelen til strømenheten. Fjern miksekannen ved å vri den mot urviseren. For å fjerne knivenheten for rengjøringsformål, snu kannen først opp ned, deretter skrur du av knivenheten mot urviseren.

Forhåndsrengjøring av montert kanne

Fyll kannen med vann etter at den er blitt tømt. Plasser den på strømenheten og vri bryteren flere ganger til «**0**» Tøm kannen og skyll den ren.

### III Bruke saftpressetilbehøret (kun med FP 5160)

Forsiktig

Før bruk må du alltid kontrollere silen. Ikke ta på kutteknivene. Ikke grip inn i fyllekanalen men apparatet er slått på. Bruk alltid stapperen for å tilsette mat. Vent til silen har sluttet å rotere før du fjerner lokket.

Montering

- Sett saftpressetilbehøret på saftpresse koblingen.
- Sett begge tilbehøret/enhetene på motorenheten (tilpass piler). Vri så saftpressen med urviseren til den låses sikkert på motorenheten.
- Fest silen og trykk den ned, slik at den låses på koblingen til saftpressen.
- Fest lokket og lås det ved å sette inn laterale klemmer i hullene til lokket og trykk de nedre endene ned slik at de smekker på plass.
- Sett en kanne under utløpet til saftpressen

### Presse saft

- Fyll frukt/grønnsaker i fyllekanalen.
- Slå motorbryteren til posisjon «**I**». Du trenger ikke velge hastighet; apparatet fungerer med en konstant hastighet.
- Trykk forsiktig med stapperen og tilsett mer frukt eller grønnsaker mens motoren er i gang.
- Fra tid til annen, må du slå av og koble fra apparatet for å tømme massen fra bollen til saftpressen.

Type frukt	Forberedelse
Hard frukt/grønnsaker, f.eks. epler, pærer, gulrøtter, rødbeter	Fjern skal og prosesserte fruktkjerner med kjerner som ikke kan spises
Bladgrønnsaker f.eks. salat, spinat eller urter	Vikle opp bladene stramt før prosessering
Myk frukt/grønnsaker f.eks. sitroner, frukt, kiwier	Fjern skall som ikke kan spises
Druer	Kutt av hovedstammene
Steinfrukt f.eks. plommer, fersken	Fjern steiner
Melon	Skrell dem og kutt dem i biter som passer i fyllekanalen
Tomat, agurk	Ingen videre forberedelser er nødvendige
Bær	Passer kun i blandede juicer

Ikke egnet for saft:

- rabarbra
- frukt som inneholder stivelse (banan, mango, papaya, avokado, fiken)
- veldig harde, fibrøse frukt og grønnsaker

Etter bruk må du slå den av og trekke ut kabelen. Åpne klemmene, ta av lokket og fjern massebeholderen samt silen og vri saftpressetilbehøret mot-urviseren for å fjerne det fra strømenheten. Forhåndsrens silen og bollen til saftpressen med børsten (15f) før du setter dem i oppvaskmaskinen.

## IV Rengjøring

Rengjør motorblokken (1), eltilbehøret (8) og saftpresseenheten med kobling (15a) kun med en fuktig klut.

Alt tilbehør/redskap/boller kan vaskes i oppvaskmaskin (se rengjøringstabell).

Ved bearbeiding av mat med høyt pigmentinnhold (f.eks., gulrøtter), kan tilbehøret bli missfarget. Tørk av delene med vegetabilsk olje før du tar dem i oppvaskmaskin.

Dette kan endres uten forvarsel.

Ikke kast produktet i husholdningsavfallet på slutten av brukstiden. Det kan kasseres på Braun servicesenteret eller en tilsvarende gjenvinningsstasjon i ditt land.




## Svenska

Våra produkter är framtagna för att motsvara de högsta kraven på kvalitet, funktion och design. Vi hoppas att du kommer bli nöjd med din nya Braun-apparat. För intressanta receptideer och video-klipp, vänlig besök [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com).

Läs alla anvisningar noga innan du använder denna produkt.

### Viktigt

-  Terät ovat erittäin teräviä. Tartu teriin vain varresta. Käyön jälkeen ota terä pois kulhosta ennen kulhon Tyhjentämistä.
- Den här apparaten kan användas av personer med minskad kroppslig, mental eller sensorisk förmåga eller som saknar erfarenhet och kunskap om apparaten, ifall de övervakas eller har fått instruktioner i hur apparaten ska användas på ett säkert sätt samt att personen är införstådd med vilka risker som ingår.
- Använd inte apparaten om den roterande silen eller skyddskåpan är skadad eller har synliga sprickor.
- Barn får inte leka med apparaten.
- Denna apparat ska inte användas av barn.
- Barn ska hållas utom räckhåll för apparaten och dess nätkabel.
- Rengöring och underhåll bör inte utföras av barn utan övervakning.
- Koppla alltid från eller stäng av apparaten när den lämnas utan tillsyn och innan montering, demontering, rengöring eller förvaring.
- Om anslutningskabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dennes serviceagent eller en annan behörig person för att undvika fara.
- Innan du ansluter stickkontakten måste du kontrollera att spänningen stämmer överens med den som anges på apparatens undersida.
- Var försiktig om het vätska hålls ned i matberedaren eller mixern eftersom den kan kastas ut ur apparaten vid plötslig förångning.
- Den här apparaten är utformad endast för hushållsanvändning och för hushållsmängder.
- Älä käytä mitään laiteen osaa mikroaaltouunissa.

### Översikt

- I
- 1 Motorenhet
- 2 Sladdförvaring
- 3 Motorströmbrytare
- 4 Hastighetsregulator (1-11)
- 5 Matberedarskål
- 6 Lock med påtryckare
- 7 Universalkniv med skyddshölje
- 8 Knådningstillsats
- 9 Visptillsats
- 10 Insatshållare
- 10a Fin skärningsinsats
- 10b Grov skärningsinsats
- 10c Fin strimlingsinsats
- 10d Grov strimlingsinsats
- 10e Rivskiva
- 11 Pommes frites-verktyg
- 12 Citruspress (kon + sil)
- 13 Spatel
- II
- 14a Knivenhet med packningsring
- 14b Mixererkanna
- 14c Lock
- 14d Mätbägare

- III (endast FP 5160)
- 15a Juicepressbas med koppling
- 15b Pip
- 15c Fruktköttbehållare
- 15d Sil
- 15e Lock med matningstub och påtryckare
- 15f Rengöringsborste

### Innan första användning

**Rengör alla delar innan du använder beredaren för första gången (läs avsnittet «Rengöring»).**

Ställ motordelen på en plan och ren yta. Veckla ut sladden från sladdutrymmet till önskad längd.

### Hur du använder apparaten

#### Hastighetskontroll

Använd den variabla, elektroniska hastighetsregulatorn (4) för att välja önskad hastighet (1...11). Rekommenderat hastighetsområde, se tabell I + II.

#### Motorbrytare

- O AV
- I PÅ / konstant drift
- P Pulse = plötsliga rörelser med
- \* Auto Pulse

- ☞ Knådningstillsats-program
- ☞ Mixererkanna-program

#### Pulsläge

Vrid motorbrytaren (3) till läge «P» om du vill att apparaten ska arbeta direkt. Den arbetar med den valda hastigheten så länge du håller motorbrytaren i läge «P». Hastigheten kan ställas in individuellt.

#### Auto Pulse

När du vrider motorbrytaren (3) till läge «\*» kommer apparaten att arbeta kontinuerligt med korta, identiskt långa pulsrörelser i vald hastighet. Hastigheten kan ställas in individuellt.

Det automatiska pulsläget kan användas när du ska:

- Tillsätta mjöl försiktigt till degen så att den behåller sin mjuka och smidiga konsistens.
- Tillsätta vispade ägg eller gräddde till mer fast mat.
- Hacka ömtålig och mjuk mat, t.ex. ägg, lök.
- Krossa iskuber (endast med mixererkanna)

#### Program för knådningstillbehör

Optimerad hastighet gör att knåda deg. Programmet måste stoppas manuellt.

#### Program för mixererkanna

Programmet måste stoppas manuellt (för hastighetsreglering, se tabell II).

### Säkerhetsbrytarsystem

Enheten kan endast slås på, om ...

- skålen har placerats ordentligt låst på motordelen och locket sitter komplett låst på skålen,
- mixererkannan sitter ordentligt fast på motordelen,
- juicepresstillsatsen är ordentligt fäst och låst på motordelen och juicepressens lock är ordentligt fastklämd på fruktköttbehållaren.

Om säkerhetsbrytaren avbryts (t.ex. genom att öppna matberedarskålens lock) stoppas hela enheten. I så fall vrider du tillbaka motorbrytaren till läge «O».

Se till att tillbehör och lock sitter ordentligt fast innan du startar om apparaten.

Håll fingrarna borta från skålen medan apparaten är i drift. Använd alltid påtryckaren för att tillsätta ingredienser.

Sätt alltid av apparaten innan du öppnar locket eller byter tillbehör.

Byt endast ut verktyg eller tillbehör när apparaten står komplett stilla.

### I Att använda skålen

Maximal kapacitet: 2 l vätska.

#### Hopmontering

- Placera skålen (5) på motordelen så att pilarna på tillbehöret och motordelen ligger i en linje. Vrid skålen medurs tills den säkert hakar fast.
- Montera alltid först verktyg/tillbehör på skålen innan du tillsätter ingredienser.
- Tryck dem så långt det går mot drivvarmen i skålen.
- Placera locket (med pilarna i en linje) och vrid medurs tills det hakar fast på skålen.
- För att lossa locket vrider du det moturs och sedan vrider du även skålen moturs för att lyfta loss det.

## Kniv (7)

**Varning!** Kniven är mycket vass. Håll endast i knivens plastknopp.

Ta bort skyddshöljet (I A) försiktigt från kniven innan du använder genom att placera kniven upprätt med skyddet på bordet och trycka knoppen neråt tills skyddet lossnar. För att åter sätta fast skyddshöljet efter användning placerar du kniven på bordet och trär över skyddshöljet över knoppen. Håll skyddshöljet med den ena handen och tryck ned knoppen ordentligt med den andra handen så att kniven säkert låses in i skyddshöljet.

Placera kniven i skålen innan du tillsätter ingredienser.  
Efter användning skall du alltid ta bort kniven innan du tar bort den bearbetade maten.

### Skära, hacka

Rekommenderas inte för extremt hård mat som kaffebönor, muskot eller iskuber.

Hastighetsinställning: se tabell A

### Blanda kakdeg/jäst deg

max. 500 g mjöl plus  
övriga ingredienser

#### Kakblandning

Håll i alla ingredienser förutom vätskan i skålen.


Tillsätt vätska genom påfyllningsröret på locket medan motorn är i gång.

Tillsätt ingredienser, så som russin för hand.

#### Biskvier

Vispa ägg och vatten krämiga (om så behövs)  
tillsätt socker

blanda ner mjöl (och kakaopulver,  
om så önskas) i pulsläge

Hastighet	Tid
11	ca 2 min
11	ca 4 min
6	6 x «  »

När du knådar med kniven (7), tillsätt inga ingredienser som russin, kanderade nötter, mandlar etc., som inte är avsedda att skäras. De skall tillsättas för hand efter att den knådade degen har tagits ur matberedarskålen.

## B Knådningstillbehör (8)

Knådningstillbehöret är särskilt utfört för att tillaga jästdeg, pasta och pajer. Placera knådningstillbehöret i skålen innan du tillsätter ingredienser. Tillsätt så mycket vätska som behövs genom påfyllningsröret på locket medan motorn är i gång.

Tillsätt intet vätska efter att du har format degen till en boll, eftersom vätskan då inte längre kan absorberas jämnt.

#### Jästdeg (för bröd och tårta)

Max. 500 g mjöl plus övriga ingredienser.

Välj hastighet 3 eller knådningsprogrammet för ca 1,5 minuter.

#### Pastadeg

Max. 500 g mjöl plus övriga ingredienser.

Välj hastighet 3 eller knådningsprogrammet för ca 1,5 minuter.

#### Bakverk, pajer

Max. 500 g mjöl plus övriga ingredienser.

Välj hastighet 3 eller knådningsprogrammet för ca 1,5 minuter.

Använd smör som varken är för hårt eller för mjukt för att uppnå bästa resultat.

Sluta att knåda degen kort efter att du har format den till en boll. Annars blir degen för mjuk.

## C Visptillbehör (9)

Använd visptillbehöret för att vispa äggvitor, vispa grädde eller tillaga biskvier.

Använd inte visptillbehöret för att tillaga kak -eller tårtblandningar med smör.

#### Vispa äggvitor

Min.: 2 äggvitor  
Max.: 6 äggvitor

Hastighet	Tid
4-5	ca 4 min
4-5	ca 6 min

#### Vispa grädde

Använd kylt grädde (4 °C) för bästa resultat.

Min.: 0,15 l  
Max.: 0,4 l

Hastighet	Tid
1	ca 1-2 min
1	ca 3,5-4 min

#### Vispa biskvier

Max. 300 g mjöl plus ingredienser.

Vispa ägg och vatten krämiga (om så behövs)  
tillsätt socker

blanda ner mjöl och kakaopulver  
(om så behövs)

Hastighet	Tid
5	ca 2 min
5	ca 2 min
1	ca 30 sek

## D System för skivning / strimling (10)

Placera en insats (10a-10e) i insatshållaren (10) så som visas snäpp fast den på rätt position. Sätt den sammansatta skivaren/strimlaren på drivaxeln i skålen. För att ta bort insatsen trycker du upp insatsens ände som sticker ut i botten av insatshållaren.

När du fyller på igen skall motorn vara avstängd. Sträck aldrig in handen i påfyllningsröret när motorn är påslagen. Använd alltid påtryckaren.

Tillaga saftig eller mjuk mat med låg hastighet för att uppnå bästa resultat. Hård mat bör tillagas med högre hastighet.

## E Pommefrites-verktyg (11)

Placera pommefrites-verktyget på drivaxeln, sätt på locket (6) och lås på plats.

Placera maten på påfyllningsröret på locket (6) medan motorn avstängd för att uppnå bästa resultat. Slå på apparaten, använd påtryckaren och tryck på något lätt. Innan du fyller på igen måste du stänga av motorn.

Hastighetsinställning: se tabellerna D + E

## F Citruspress (12)

Fäst silen på matberedarens skål genom att anpassa pilarna så att de ligger i linje, och vrid silen sedan medurs tills den låser fast i rätt position. Placera konen på silen.

Säkerhetslås: citruspressen fungerar endast om silen har monterats och låsts fast ordentligt på skålen.

Slå på apparaten (rekommenderad hastighet 1) och tryck en halv citron på konen.

Sluta att pressa då och då för att ta bort fruktköttet från silen.

Stäng av och dra ut kontakten efter användning. Vrid silen moturs och ta loss den.

## II Använda mixerkannen

**Varning!** Kniven är mycket vass - ta bara tag i knivens grundplatta.

Maximal kapacitet: 1,5 l vätska (för milkshakes 750 ml) Hastighetsskala: 1-11

### Hopmontering

Montera alltid packningsringen på knivenheten innan du fäster knivenheten på mixerkannen (II).

Hantera knivenheten ytterst försiktigt när sätter ihop, tar isär eller rengör den.

Ta tag i knivenheten nedifrån, för in den i mixerkannen nerifrån och vrid den medurs.

Sätt fast mixerkannen (med pilarna i en linje) och vrid den medurs tills den hakar fast på motordelen. Fäst locket så att utbuktningen i locket ligger i en linje med pipen.

Använd mixerkannen för att mixa soppor, milkshakes, smoothies, barnmat eller majonnäs.

### Grönsakssoppa med råa grönsaker

Skär 750 g morötter i tärningar och lägg dem i kannan. Tillsätt 750 ml vatten, örter och kryddor.

Mixa 5 sekunder med högsta hastighet.

För bästa resultat:

- Skär fasta ingredienser i mindre bitar innan du tillagar dem (använd kokta ingredienser när du gör en soppa).
- När du mixar mjölk, tänk på att mjölken kommer att skumma (max. 750 ml).
- Skär frukt för milkshakes i mindre bitar och mixa dem innan du tillsätter vätska.
- Lägg maten som skall bearbetas i kannan.
- Placera locket fast på kannan och för in mätbägaren i lockets öppning.
- Slå på drivenheten.
- För att tillsätta vätska under tillagningen, ta bort mätbägaren från locket och håll i vätska genom lockets öppning.
- När du tillagar majonnäs, kan du tillsätta olja genom dropphålet i mätbägaren.

Hastighetsinställning: se tabell II

Efter användning, stäng av och dra ur kontakten av drivenheten. Lossa och ta bort mixerkanan genom att vrida den moturs. För att ta bort knivenheten innan rengöring skall du först vända kannan upp och ner och sedan skriva loss knivenheten medurs.

Förberedande rengöring av den sammansatta kannan. Efter kannan har tömts, fyll den med vatten. Placera kannan på drivenheten och vrid vridknappen till «**0**» med flera tidsinställningar. Töm kannan och skölj sedan rent.

### III Att använda juicepressen (endast med FP 5160)

#### Varning!

Kontrollera alltid silen innan användning. Undvik kontakt med strimlingsknivarna.

Sträck inte in fingrarna i matningstuben när apparaten är i drift. Använd alltid påtryckaren för att fylla på mat.

Vänta tills silen har slutat att rotera innan du tar loss locket.

#### Hopmontering

- Placera juicepressen på dess koppling.
- Ställ både pressen/enheterna tills den hakar fast på motordelen (pilar i en linje). Vrid därefter juicepressenheten medurs tills den låser fast på motordelen.
- Fäst silen och tryck ner den tills den hakar fast i juicepresskopplingen.
- Fäst locket och lås det genom att föra i sidoklämmorna i lockhålen och tryck fast det mot de nedre ändena så att det snäpper fast.
- Placera en kanna under juicepipen.

### Pressa juicesaft

- Fyll på frukt/grönsaker i matningsröret.
- Vrid motorbrytaren till läge «I». Du behöver inte välja en hastighet. Apparaten arbetar med konstant hastighet.
- Pressa något med påtryckaren och tillsätt med frukt eller grönsaker medan motorn är igång.
- Stäng av apparaten och dra ut kontakten då och då för att rensa juiceskålen från fruktkött.

Ty av frukter	Förberedelse
Hårda frukter/grönsaker, t.ex. äpplen, päron, morötter, betor	Retire la piel no procesable procese las frutas con semillas con el corazón
Grönsaker med blad, t.ex. kål, spenat eller örter	Enrolle bien las hojas antes de procesarlas
Mjuka frukter/grönsaker, t.ex. citrusfrukter, kiwis	Retire la piel no procesable
Druvor	Corte los tallos
Frukt med kärnor, t.ex. plommon, persikor	Retire el hueso
Meloner	Pélelos y córtelos en trozos que quepan en el eje de llenado
Tomater, gurka	No es necesario prepararlos
Bär	Endast lämpligt i blandjuicer

Ej lämplig för juicepressen:

- Rabarber
- Frukt som innehåller stärkelse (bananer, mango, papaya, avocado, fikon)
- Mycket hårda, fibrösa frukter eller grönsaker

Stäng av och dra ut kontakten efter användning. Öppna klämmorna, lyft loss locket och ta ut behållaren för fruktkött tillsammans med silen och vrid juicepresstillbehöret moturs för att ta bort det från drivenheten. Rengör silen och juiceskålen med borsten (15f) innan du ställer dem i diskmaskinen.

### IV Rengöring

Rengör motordelen (1), knådningstillsets (8) och juicepressbasen med koppling (15a) endast med en fuktig trasa.

Alla tillbehör/verktyg/skålar är diskmaskinsäkra (se rengöringsschemat). När du bearbetar mat med hög pigmenthalt (t.ex. morötter) kan tillbehöret missfärgas. Torka av dessa delar med vegetabilisk olja innan du sätter dem i diskmaskinen.

Med förbehåll för ändringar utan föregående meddelande.

När produkten är förbrukad får den inte kastas tillsammans med hushållssoporna. Avfallshantering kan ombesörjas av Braun servicecenter eller på din lokala återvinningsstation.




## Suomi

Tuotteemme täyttävät korkeimmat laatu-, toiminnallisuus- ja suunnittelustandardit. Toivottavasti nautit täysin sydämin uudesta Braun-laitteesta. Kiinnostavia reseptejä ja videoita on sivulla [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com).

Lue kaikki ohjeet huolella ennen tämän tuotteen käyttöä.

### Tärkeää

-  Terät ovat erittäin terävät. Tartu teriin vain varresta. Käyön jälkeen ota terä pois kulhosta ennen kulhon Tyhjentämistä.
- Tätä laitetta saa käyttää myös henkilö, jonka fyysinen, aistillinen tai henkinen kyky on alentunut tai jolla on vain vähäistä kokemusta tai tietämystä laitteen käytöstä, jos hänen toimintaansa valvotaan tai hänelle annetaan ohjeet laitteen turvallisesta käytöstä ja jos hän ymmärtää käyttöön liittyvät vaaratilanteet.
- Älä käytä laitetta, jos pyörivä seula tai suojakansi on vaurioitunut tai siinä on näkyviä halkeamia.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Tämä laite ei sovellu lasten käyttöön.
- Lapset eivät saa koskea laitteeseen ja sen virtajohtoon.
- Lapset eivät myöskään saa puhdistaa ja huoltaa laitetta ilman valvontaa.
- Sammuta laite tai irrota pistoke seinästä aina kun sitä ei käytetä, sekä ennen kokoamista, purkamista, puhdistusta tai varastoimista.
- Jos virransyöttöjohto vahingoittuu on valmistajan, sen huoltoedustajan tai vastaavasti pätevän henkilön vaihdettava se vaarojen välttämiseksi.
- Tarkista laitteen pohjasta ennen käyttöönottoa, että verkkovirran jännite vastaa laitteeseen merkittyä jännitettä.
- Ole varovainen, jos kuumaa nestettä kaadetaan monitoimikoneeseen tai tehosekoittimeen, koska sitä voi lentää ulos laitteesta äkillisen höyrystymisen vuoksi
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan tavalliseen kotikäyttöön.
- Älä käytä mitään laitteen osaa mikroaaltouunissa.

### Yhteenveto

- I
- Moottorialusta
  - Johdon säilytystila
  - Moottorikytkin
  - Nopeussäädin (1-11)
  - Monitoimikoneen kulho
  - Kansi ja painin
  - Yleisterä ja suojus
  - Taikinalisävaruste
  - Vispiläisävaruste
- 10 Lisävarusteen pidike
- Hienoviipalointilisävaruste
  - Karkeaviipalointilisävaruste
  - Hienoraastinlisävaruste
  - Karkearaastinlisävaruste
  - Soseutusterä
- Ranskalaisten perunoiden työkalu
  - Sitruunapuserrin (kartio ja siivilä)
  - Lasta
- II
- Teräyksikkö ja tiivisterengas
  - Sekoituskannu
  - Kansi
  - Mittakuppi
- III (vain FP 5160)
- Mehustimen jalusta ja liitin
  - Nokka
  - Hedelmälihasäiliö
  - Siivilä
  - Kansi ja täyttöputki sekä painin
  - Harja

36

## Ennen ensimmäistä käyttöä

### Puhdista kaikki osat ennen laitteen ensi käyttöä (katso kappale ”Puhdistus”)





Aseta moottorijalusta tasaiselle, puhtaalle pinnalle. Vedä johtoa tarvittu määrä ulos johdon säilytystilasta.

## Laitteen käyttö

### Nopeussäädin

Valitse nopeus (1...11) sähköisellä nopeussäätimellä (4). Suositeltu nopeus ilmoitetaan taulukossa I + II.

### Moottorikytkin

- O Off
- I On/jatkuva toiminta
-  Pulssi = lyhyt käyttöpulssi
-  Automaattinen pulssi
-  Taikinalisävarusteohjelma
-  Kannusekoitinohjelma

### Pulssitila

Käännä moottorikytkin (3) «P»-asentoon, kun haluat laitteen toimivan heti. Se toimii valitulla nopeudella niin kauan kuin moottorikytkintä pidetään «P»-asennossa. Nopeus voidaan valita yksilöllisesti.

### Automaattinen pulssi

Kun kytket moottorikytkimen (3) «\*»-asentoon, laite toimii jatkuvasti lyhyin, samanpituisin pulsein valitulla nopeudella. Nopeus voidaan valita yksilöllisesti.

Tätä automaattista pulssitilaa voidaan käyttää seuraaviin tarkoituksiin:

- jauhojen lisääminen taikinaan varovasti siten, että se ei vaikuta kermaisuuteen
- vatkattujen munien tai kerman lisääminen kiinteämpään ruokaan
- herkkien ja pehmeiden ruokien, kuten kananmunien ja sipulien, pilkkominen
- jääkuutioiden murskaaminen (vain kannusekoitinlisävarusteella)

### Taikinalisävarusteohjelma

Nopeus on optimoitu taikinan vaivaamiseen. Ohjelma on pysäytettävä manuaalisesti.

### Kannusekoitinohjelma

Ohjelma on pysäytettävä manuaalisesti (nopeus ilmoitetaan taulukossa II).

## Turvakytkinjärjestelmä

Laite voidaan kytkeä päälle vain, kun...

- kulho on lukittu asianmukaisesti moottorijalustaan ja kansi on lukittu kulhoon,
- sekoituskannu on lukittu asianmukaisesti moottorijalustaan,
- mehustinlisävaruste on lukittu asianmukaisesti moottorijalustaan ja mehustimen kansi on lukittu hedelmälihasäiliöön.

Jos turvakytkinjärjestelmä keskeytetään (kuten avaamalla kulhon kansi), laite pysähtyy. Tällöin kytke moottorikytkin takaisin ”O”-asentoon. Tarkista, että lisävarusteet ja kannet on lukittu asianmukaisesti, ennen kuin kytket laitteen taas päälle.

Kun laite on toiminnassa, pidä sormet poissa kulhosta. Käytä paininta aina lisätessäsi aineksia.

Sammuta laite aina ennen kannen avaamista ja lisävarusteen vaihtamista. Vaihda työkaluja tai lisävarusteita vain, kun laite on pysähdyksissä.

## I Kulhon käyttö

Maksimitilavuus: 2 l nestettä.

### Kokoaminen

- Aseta kulho (5) moottorijalustalle siten, että lisävarusteen ja moottorijalustan nuolet ovat kohdakkain. Käännä kulhoa myötäpäivään, kunnes se lukittuu tiukasti paikoilleen.
- Kokoa työkalut/lisävarusteet aina kulhoon ennen aineksien lisäämistä.
- Työnnä ne mahdollisimman kauas kulhon akselille.
- Kiinnitä kansi (kohdista nuolet) ja käännä myötäpäivään, kunnes se lukittuu tiukasti kulhoon.
- Kansi irrotetaan kääntämällä sitä vastapäivään ja kääntämällä sitten kulhoa vastapäivään, jotta sen voi nostaa pois.

## A Terä (7)

**Varoitus!** Terä on erittäin terävä. Tartu vain muovinuppiin.

Irrota ennen käyttöä suojus (I A) varovasti asettamalla terän ja kannen pöydälle ja painamalla nuppia alaspäin, kunnes suojus irtoaa. Suojus kiinnitetään uudelleen käytön jälkeen asettamalla terä pöydälle ja työntämällä kansi nupin yli. Pitele suojusta yhdellä kädellä ja vedä nuppia tiukasti toisella siten, että terä lukittuu tiukasti suojukseen.

Aseta terä kulhoon ennen aineksien lisäämistä.  
Irroterä aina käytön jälkeen ennen prosessoidun ruoan poistamista.

### Leikkaaminen, pilkkominen

Ei suositella erittäin koville tuotteille, kuten kahvinpavuille, muskottipähkinöille tai jääkuutioille.

Nopeudet: katso taulukko A

### Kakkutaikinan/sokerikakkutaikinan sekoittaminen:

maks. 500 g jauhoja sekä muita aineksia

#### Kakkuseos

Kaada kaikki ainekset nesteitä lukuun ottamatta kulhoon.

Lisää nesteet kannen täyttöputken kautta moottorin ollessa käynnissä.

Lisää ainekset, kuten rusinat, manuaalisesti.

Nopeus	Aika
11	n. 1 min

#### Sokerikakkutaikina

Kerma, kananmunat ja vesi (tarvittaessa)

lisää sokeri

lisää jauho (ja kaakaojauhe,

tarvittaessa) pulssitilassa

Nopeus	Aika
11	n. 2 min
11	n. 4 min
6	6 x «P»

Kun vatkaat terällä (7), älä lisää sellaisia aineksia kuten rusinat, sokeroidut kuoret, mantelit tms., joita ei ole tarkoitus leikata. Ne on lisättävä manuaalisesti sen jälkeen, kun vaivattu taikina on otettu pois monitoimikoneen kulhosta.

## B Taikinalisävaruste (8)

Taikinalisävaruste on suunniteltu erityisesti hiivataikinan, pastan ja leivonnaisten valmistukseen.

Aseta taikinalisävarusteen kulhoon ennen aineksien lisäämistä.

Jos resepti sisältää nesteitä, lisää ne kannen täyttöputken kautta moottorin ollessa käynnissä.

Älä lisää nestettä sen jälkeen, kun taikina on muodostanut pallon, sillä nesteet eivät enää imeydy tasaisesti tässä vaiheessa.

#### Hiivataikina (leipää ja kakkua varten)

Maks. 500 g jauhoja ja muita aineksia.

Valitse nopeus 3 tai taikinalisävarusteohjelma noin 1,5 minuutiksi.

#### Pastataikina

Maks. 500 g jauhoja ja muita aineksia.

Valitse nopeus 3 tai taikinalisävarusteohjelma noin 1,5 minuutiksi.

#### Leivonnaiset

Maks. 500 g jauhoja ja muita aineksia.

Valitse nopeus 3 tai taikinalisävarusteohjelma noin 1,5 minuutiksi.

Parhaat tulokset saadaan käyttämällä voita, joka ei ole liian kovaa eikä liian pehmeää.

Lopeta taikinan vaivaaminen pian sen jälkeen kun se on muodostunut palloksi. Muutoin leivonnaistaikinasta tulee liian pehmeää.

## C Vispilälisävaruste (9)

Käytä vispilälisävarustetta munanvalkuaisten ja kerman vatkaamiseen ja sokerikakkujen valmistukseen.

Älä käytä vispilälisävarustetta voita sisältävien kakkutaikinoiden valmistukseen.

### Munanvalkuaisten vatkaaminen

Min.: 2 munanvalkuaista

Maks.: 6 munanvalkuaista

Nopeus	Aika
4–5	n. 4 min
4–5	n. 6 min

### Vispikerma

Parhaat tulokset saa käyttämällä viileää kermaa (4 °C).

Min.: 0, 15 l

Maks.: 0, 4 l

Nopeus	Aika
1	n. 1–2 min
1	n. 3,5–2 min

## Sokerikakkujen vatkaaminen

Maks. 300 g jauhoja ja muita aineksia.

Kerma, kananmunat ja vesi (tarvittaessa)

lisää sokeri

lisää jauho ja kaakaojauhe (tarvittaessa)

Nopeus	Aika
5	n. 2 min
5	n. 2 min
1	n. 30 s.

## D Viipalointi/raastinjärjestelmä (10)

Aseta yksi lisävaruste (10a–10e) lisävarusteen kiinnikkeeseen (10) kuvan mukaisesti ja napsauta paikoilleen. Aseta koottu viipalointiterä/raastin kulhon akselille. Lisävaruste irrotetaan työntämällä ylöspäin sitä päätä, joka tulee esiin lisävarusteen kiinnikkeen pohjasta.

Täyttö tulee suorittaa moottorin ollessa poissa päältä. Älä koskaan kurota täyttöputken moottorin ollessa käynnissä. Käytä aina paininta.

Parhaat tulokset saadaan prosessoimalla mehuisat ja pehmeät ruoat matalalla nopeudella. Kuvat ruoat tulee prosessoida suurella nopeudella.

## E Ranskalaisten perunoiden työkalu (11)

Aseta ranskalaisten perunoiden työkalu akselille, laita kansi (6) paikoilleen ja lukitse se.

Parhaat tulokset saadaan, kun ruoka laitetaan kannen (6) täyttöputken moottorin ollessa sammuksissa. Käynnistä laite ja paina paininta hieman.

Ennen täyttöä: sammuta moottori.

Nopeus: katso taulukot D + E

## F Sitruunapuserin (12)

Kiinnitä siivilä monitoimikoneen kulhoon kohdistamalla nuolet ja kääntämällä myötäpäivään siten, että siivilä lukittuu paikoilleen. Laita kartio siivilän päälle.

Turvallukitus: sitruunapuserin toimii ainoastaan, kun siivilä on lukittu kulhoon asianmukaisesti.

Kytke laite päälle (suositeltu nopeus on 1) ja paina sitruunanpuolikas kartioon.

Lopeta painaminen aika ajoin poistaaksesi hedelmälihan siivilästä.

Sammuta laite ja irrota pistoke käytön jälkeen. Käännä siivilää vastapäivään ja nosta se pois.

## II Kannusekoittimen käyttö

**Varoitus!** Terä on terävä – tartu vain alustalevyyn.

Maksimitilavuus: 1,5 l nestettä (pirtelöt 750 ml) Nopeus: 1–11

Kokoaminen

Kiinnitä tiivisterengas aina teräyksikköön ennen teräyksikön kiinnittämistä sekoittimen kannuun (II).

Käsittele teräyksikköä äärimmäisen varovasti kootessasi, purkaessasi ja puhdistaessasi.

Ota teräyksiköstä kiinni sen alapuolelta, laita se sekoittimen kannuun alapuolelta ja käännä sitä myötäpäivään.

Kiinnitä sekoittimen kannu (kohdista nuolet) ja käännä vastapäivään, kunnes se lukittuu tiukasti moottorijalustaan. Kiinnitä kansi siten, että sen korvake on kohdakkain nokan kanssa.

Käytä kannusekoitinta keittojen, pirtelöiden, smoothien, vauvanruoan ja majoneesin sekoittamiseen.

#### Raaka vihanneskeitto

Leikkaa 750 g porkkanoita kuutioiksi ja lisää ne kannuun. Lisää 750 ml vettä sekä mausteet ja yrtit.

Sekoita 5 sekuntia maksiminopeudella.

Parhaat tulokset:

- Leikkaa kiinteät ainekset valmiiksi ennen niiden prosessointia (käytä keitettyjä aineksia sekoittaessasi keittoa).
- Kun sekoitat maitoa, huomaa, että se vaahtoaa (maks. 750 ml).
- Leikkaa pirtelön hedelmät palasiksi ja prosessoi ne ennen nesteen lisäämistä.
- Laita käsiteltävät ainekset kannuun.
- Laita kansi tiukasti kannun päälle ja aseta mittakuppi kannen aukkoon.
- Kytke moottorijalusta päälle.
- Jos lisää nestettä prosessoinnin aikana, irrota mittakuppi kannesta ja kaada nesteet kannen aukon läpi.
- Kun valmistat majoneesia, öljy voidaan lisätä mittakupin tiputusreiästä.

Nopeudet: katso taulukko II

Sammuta moottorijalusta ja irrota pistoke käytön jälkeen. Irrota sekoittimen kannu kääntämällä sitä vastapäivään. Teräyksikkö irrotetaan puhdistusta varten kääntämällä kannu ensin ylösalaisin ja kääntämällä sitten teräyksikköä myötäpäivään.

Kootun kannun esipuhdistus

Kun olet tyhjentänyt kannun, täytä se vedellä. Aseta se moottorijalustan päälle ja käännä kytkin P-asentoon useita kertoja. Tyhjennä kannu ja huuhtelee se puhtaaksi.

### III Mehustinlisävarusteen käyttö (vain FP 5160)

#### Varoitus!

Tarkista siivilä aina ennen käyttöä. Älä kosketa raastinteriä. Älä kurota täyttöputkeen laitteen ollessa päällä. Syötä ainekset aina painamalla painimella. Odota, kunnes siivilä on lakannut pyörimästä, ennen kuin irrotat kannen.

Kokoaminen

- Aseta mehustinlisävaruste mehustimen liitäntään.
- Aseta molemmat lisävarusteet/yksiköt moottorijalustalle (kohdista nuolet). Käännä sitten mehustinyksikköä myötäpäivään, kunnes se lukittuu tiukasti moottorijalustalle.
- Kiinnitä siivilä ja paina sitä alaspäin siten, että se lukittuu mehustimen liitäntään.
- Kiinnitä kansi ja lukitse se asettamalla sivukiinnikkeet kannen korvakkeisiin ja painamalla alaosia tiukasti siten, että ne napsahtavat paikoilleen.
- Laita kannu mehunokan alle.

### Mehustaminen

- Lisää hedelmät/vihannekset täyttöputkeen.
- Käännä moottorin kytkin "I"-asentoon. Nopeutta ei tarvitse valita; laite toimii vakionopeudella.
- Paina painimella hieman ja lisää hedelmiä tai vihanneksia moottorin ollessa käynnissä.
- Sammuta laite ja irrota pistoke aika ajoin tyhjentääksesi hedelmälihan mehustimen kulhosta.

Hedelmätyypit	Hedelmätyypit
Kovat hedelmät/vihannekset, kuten omenat, päärynät, porkkanat, punajuuret	Poista syömäkeltomattomat kuoret, prosessoit siemeniä sisältävät hedelmät sisuksineen
Lehtivihannekset, kuten kaali, pinaatti tai yrtit	Kierrä lehdet tiukasti yhteen ennen prosessointia
Pehmeät hedelmät/vihannekset, kuten sitruhedelmät, kiivit	Poista syömäkeltomattomat kuoret
Viinirypäleet	Leikkaa varsi pois
Kiviä sisältävät hedelmät, kuten luumut, persikat	Poista kivet
Melonit	Kuori ja leikkaa palasiksi, jotta se mahtuu täyttöputkeen
Tomaatit, kurkut	Ei vaadi valmisteluja
Marjat	Soveltuvat vain sekamehuihin

#### Ei sovi mehustukseen:

- raparperi
- tärkkiä sisältävät hedelmät (banaanit, mangot, papaijat, avokadot, viikunat)
- hyvin kovat, kuitupitoiset hedelmät ja vihannekset

Sammuta laite ja irrota pistoke käytön jälkeen. Avaa kiinnikkeet, nosta kansi pois ja poista hedelmälihasäiliö ja siivilä ja käännä mehustinlisävarustetta vastapäivään irrottaaksesi sen moottorijalustalta. Esipuhdistusta siivilä ja mehustimen kulho harjalla (15f) ennen niiden laittamista pesukoneeseen.

### IV Puhdistus

Puhdistusta moottoriosaa (1), taikinalisävaruste (8) ja mehustimen jalusta sekä liitin (15a) vain kostealla liinalla.

Kaikki lisävarusteet/työkalut/kulhot kestävät konepesua (katso puhdistustaulukko).

Kun prosessoidaan ruokaa, joka sisältää paljon pigmenttiä (esim. porkkanoita), lisävaruste saattaa värityä. Pyyhi nämä osat vihanneöljyllä ennen konepesua.

Voi muuttua ilman erillistä ilmoitusta.

Älä hävitä tuotetta kotitalousjätteiden kanssa sen käyttöänsä lopussa. Hävittäminen tapahtuu Braun-huollossa tai sopivassa keräyspisteessä.




## Polski

Nasze wyroby zostały wyprodukowane aby spełniać najwyższe wymagania jakościowe, wzornictwa i funkcjonalności. Życzymy dużo zadowolenia przy korzystaniu z nowego urządzenia firmy Braun. Warte uwagi pomysły na przepisy z filmami można znaleźć na stronie internetowej [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com).

**Przed użyciem urządzenia proszę uważnie przeczytać wszystkie instrukcje.**

### Uwaga

-  Ostrza są bardzo ostre! Przytrzymuj ostrza wyłącznie za górną część. Po użyciu, zawsze należy najpierw wyjąć ostrze z misy, a dopiero później przetworzone produkty.
- Urządzenie nie powinno być używane przez osoby o obniżonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej oraz osoby z niewystarczającą wiedzą i doświadczeniem, jeśli nie znajdują się one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo, nie zostały poinstruowane jak bezpiecznie używać urządzenia oraz nie zrozumiały związanych z tym zagrożeń.
- Jeżeli wirujące sito lub pokrywa ochronna będą uszkodzone lub będą wykazywały widoczne pęknięcia, w takim przypadku korzystać z urządzenia nie wolno.
- Nie wolno pozwolić, aby dzieci bawiły się tym urządzeniem.
- Urządzenie nie powinno być używane przez dzieci.
- W pobliżu urządzenia oraz jego kabla zasilającego nie mogą przebywać dzieci.
- Czyszczenie oraz należące do użytkownika czynności konserwacyjne nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru osób dorosłych.
- Urządzenie nie może zostać pozostawione bez nadzoru zanim wtyczka kabla zasilającego nie zostanie wyciągnięta z gniazda sieciowego. Przed przystąpieniem do rozbierania, składania lub czyszczenia urządzenia lub w przypadku odstawienia go na przechowanie zawsze należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- W przypadku, gdy kabel zasilający jest uszkodzony, wówczas w celu uniknięcia zagrożeń dla użytkownika, kabel ten musi zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis naprawczy producenta lub przez osobę o podobnych kwalifikacjach fachowych.
- Przed podłączeniem urządzenia do gniazda zasilania sprawdź, czy napięcie prądu jest zgodne z napięciem wskazanym na urządzeniu.
- Podczas wlewania gorącej cieczy do robota kuchennego lub do miksera należy zachować ostrożność, ponieważ z uwagi na gwałtowne parowanie może nastąpić nagły wyrzut takiej gorącej cieczy z urządzenia.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym i do obróbki normalnych dla gospodarstw domowych ilości produktów.
- Nie używać żadnych części urządzenia w kuchenkach mikrofalowych.

### Przegląd

- I Podstawa silnika
- 2 Schowek na kabel
- 3 Przełącznik silnika
- 4 Regulator prędkości (1–11)
- 5 Pojemnik uniwersalny
- 6 Pokrywa z dociskaczem
- 7 Uniwersalne ostrze z osłoną ochronną
- 8 Końcówka do wyrabiania ciasta
- 9 Trzepaczka
- 10 Nośnik wkładki
- 10a Wkładka do drobnego cięcia
- 10b Wkładka do grubego cięcia

- 10c Wkładka do drobnego tarcia
  - 10d Wkładka do grubego tarcia
  - 10e Tarcza do tarcia
  - 11 Narzędzie do frytek
  - 12 Wyciskarka do owoców (stożek i sito)
  - 13 Łopatką
- II
- 14a Ostrze z pierścieniem uszczelniającym
  - 14b Dzbanek blendera
  - 14c Pokrywa
  - 14d Pojemnik z miarką

### III (tylko model FP 5160)

- 15a Podstawa sokowirówki z mocowaniem
- 15b Wylew
- 15c Pojemnik na mięsz
- 15d Sito
- 15e Pokrywa z cylindrem napełniania i dociskaczem
- 15f Szczotka do czyszczenia

## Przed pierwszym użyciem

**Przed pierwszym użyciem należy umyć wszystkie części (patrz ustęp «Czyszczenie»).**





Umieścić podstawę silnika na gładkiej i czystej powierzchni. Wyciągnąć kabel ze schowka na odpowiednią długość.

## Obsługa urządzenia

### Regulator prędkości

Za pomocą konfigurowalnego, elektronicznego regulatora prędkości (4) wybierz prędkość (1–11). Zalecane zakresy wartości prędkości można znaleźć w tabeli I + II.

### Przełącznik silnika

- O Wyłączenie
- I Włączenie/stała praca
-  Pulse (tryb pulsacyjny) = natychmiastowe zwiększenie mocy w trybie
-  Automatycznej pulsacji
-  Program końcówki do wyrabiania ciasta
-  Program blendera

### Tryb pulsacyjny

Ustaw przełącznik silnik (3) w położeniu «P», aby natychmiast włączyć urządzenie. Będzie ono pracować tak długo, jak długo przełącznik silnika będzie znajdował się w położeniu «P». Prędkość można dostosować do poszczególnych zadań

### Automatyczna pulsacja

Po ustawieniu przełącznika silnika (3) w położeniu «\*» urządzenie rozpocznie ciągłą pracę przy krótkich okresach pracy przerywanej o jednakowej długości dla wybranej prędkości. Prędkość można dostosować do poszczególnych zadań.

- Trybu automatycznej pulsacji można użyć do następujących czynności:
- Ostrożne dodawanie mąki do ciasta w celu zachowania jego konsystencji.
  - Dodawanie ubitej piany lub śmietany do gęstych mas.
  - Siekanie miękkich i delikatnych produktów, jak np. jajka czy cebula.
  - Kruszenie kostek lodu (tylko w połączeniu z blenderem).

### Program końcówki do wyrabiania ciasta

Prędkość dostosowana do wyrabiania ciasta. Program należy wyłączyć ręcznie.

### Program blendera

Program należy wyłączyć ręcznie (ustawienia prędkości dla różnych zastosowań są podane w tabeli II).

## System zabezpieczający przełącznika

Urządzenie można włączyć tylko w następujących przypadkach:

- misa jest prawidłowo zamocowana w podstawie silnika i całkowicie zamknięta przez pokrywę,
- dzbanek blendera jest prawidłowo zamocowany w podstawie silnika,
- końcówka sokowirówki jest prawidłowo zamocowana w podstawie silnika, a pojemnik na miąższ jest zamknięty przez pokrywę sokowirówki.

Aktywacja systemu zabezpieczającego przełącznika (np. poprzez otwarcie pokrywy zamykającej misę modelu FP) spowoduje zatrzymanie urządzenia. W takim przypadku należy ustawić przełącznik z powrotem w położeniu «O». Przed ponownym włączeniem urządzenia należy odpowiednio zamocować wszystkie końcówki i pokrywy.

Nie należy zbliżać palców do misy podczas pracy urządzenia. Zawsze używać dociskacza przy dodawaniu składników.

Należy zawsze wyłączać urządzenie przed otwarciem pokrywy lub wymianą akcesoriów.

Wymieniać narzędzia i akcesoria tylko przy całkowicie nieruchomym urządzeniu.



## I Używanie misy

Maksymalna objętość: 2 l płynów.

### Montaż

- Umieść misę (5) na podstawie silnika, ustawiając w jednej linii strzałki znajdujące się na misie i na podstawie silnika. Obróć misę w prawo, dopóki nie zostanie mocno zablokowana w miejscu.
- Umieszczaj składniki w misie dopiero po podłączeniu do niej narzędzi/akcesoriów.
- Wciśnij je możliwie jak najdalej na wale napędowym w misie.
- Założ pokrywę (ustawiając strzałki w jednej linii) i obróć ją w prawo, dopóki nie zostanie mocno zablokowana w miejscu.
- Aby zdjąć pokrywę, obróć ją w lewo, a następnie obróć misę w lewo, odblokowując pokrywę.

## Ostrze (7)

**Ostrożnie! Ostrze jest bardzo ostre.** Trzymać ostrze wyłącznie za plastikowy uchwyt.

Przed użyciem ostrożnie zdejmij osłonę ochronną (I A), umieszczając ostrze z osłoną na stole i naciskając pokrętko w dół, dopóki osłona nie zostanie odblokowana. Aby założyć z powrotem osłonę po zakończeniu użytkowania, umieść ostrze na stole i nasuń osłonę zabezpieczającą na pokrętko. Przytrzymaj osłonę ochronną jedną ręką i mocno pociągnij pokrętko drugą ręką, tak aby ostrze zostało skutecznie zamocowane w osłonie ochronnej.

Umieść ostrze w misie przed dodawaniem składników.

Po użyciu zawsze należy najpierw wyjąć ostrze, a dopiero później przetworzone produkty.

### Krojenie, siekanie

Ta opcja nie jest zalecana w przypadku bardzo twardych produktów, np. ziaren kawy, gałki muszkatołowej czy kostek lodu.

Prędkości i ich zastosowanie: patrz tabela A

**Mieszanie ciasta/ciasta biszkoptowego:** maks. 500 g mąki plus inne składniki

Mieszana ciasta	Prędkość	Czas
Dodaj wszystkie składniki poza płynami do misy.	11	ok. 1 min
Wlej płyny przez cylinder wyspowy w pokrywie przy pracującym silniku urządzenia.		
Dodaj ręcznie takie składniki, jak rodzynki.		

Ciasto biszkoptowe	Prędkość	Czas
Śmietana, jajka i woda (jeśli jest wymagana)	11	ok. 2 min
Dodaj cukier	11	ok. 4 min
mąkę do ciasta (i kakao w proszku, jeśli jest wymagane) w trybie pulsacyjnym	6	6 x «P»

W przypadku wyrabiania ciasta ostrzem (7) nie należy dodawać takich składników, jak rodzynki, kandyzowane skórki, migdały itp., które nie powinny być cięte. Należy dodać je ręcznie do ciasta po zakończeniu wyrabiania i wyjęciu go z pojemnika uniwersalnego.

## B Końcówka do wyrabiania ciasta (8)

Końcówka do wyrabiania ciasta została specjalnie zaprojektowana do wyrabiania ciasta drożdżowego, kruchego i ciasta na makaron. Umieść końcówkę do wyrabiania ciasta w misie przed dodawaniem składników.

Wlej płyny (jeśli są wymagane) przez cylinder wyspowy w pokrywie przy pracującym silniku urządzenia.

Po utworzeniu się zwartej bryły ciasta nie dodawaj więcej płynu, ponieważ od tego momentu ciasto nie będzie go równomiernie pochłaniało.

### Ciasto drożdżowe (do wyrobu chleba i ciasta)

Maks. 500 g mąki plus inne składniki  
Wybierz prędkość 3 lub program końcówki do wyrabiania ciasta na ok. 1,5 minut.

### Ciasto na makaron

Maks. 500 g mąki plus inne składniki  
Wybierz prędkość 3 lub program końcówki do wyrabiania ciasta na ok. 1,5 minut.

### Ciasta na makaron

Maks. 500 g mąki plus inne składniki  
Wybierz prędkość 3 lub program końcówki do wyrabiania ciasta na ok. 1,5 minut.

Aby uzyskać lepsze rezultaty, użyj masła o niezbyt twardej i niezbyt miękkiej konsystencji.

Zakończ wyrabianie ciasta zaraz po uformowaniu się zwartej bryły ciasta. W innym przypadku ciasto na makaron może być za miękkie.

40

## C Trzepaczka (9)

Trzepaczka służy do ubijania białek, śmietany lub przygotowywania ciasta biszkoptowego.

Nie używać trzepaczki do przygotowywania ciasta z masłem.

Ubijanie białek	Prędkość	Czas
Min.: 2 białka	4–5	ok. 4 min
Maks.: 6 białek	4–5	ok. 6 min

Ubijanie śmietany	Prędkość	Czas
Użyj schłodzonej śmietany (4°C) dla uzyskania najlepszych rezultatów.		
Min.: 0,15 l	1	ok. 1–2 min
Maks.: 0,4 l	1	ok. 3,5–4 min

Ubijanie ciasta biszkoptowego	Prędkość	Czas
Maks. 300 g mąki plus inne składniki.		
Śmietana, jajka i woda (jeśli jest wymagana)	5	ok. 2 min
Dodaj cukier	5	ok. 2 min
mąkę do ciasta i kakao w proszku (jeśli jest wymagane)	1	ok. 30 s

## D System krojenia/tarcia (10)

Włóż jedną wkładkę (10a–10e) do nośnika wkładki (10), jak przedstawiono na ilustracji, zablokowując ją w danym położeniu. Umieść zespół krojący/trący na wale napędowym misy. W celu zdjęcia wkładki naciśnij w górę koniec wkładki, który wystaje u spodu nośnika wkładki.

Ponowne napełnienie należy przeprowadzić po wyłączeniu silnika. Nigdy nie należy sięgać do cylindra wyspowego przy włączonym silniku. Zawsze używać dociskacza.

W celu uzyskania najlepszych rezultatów przetwarzaj soczyste i miękkie składniki na niskich prędkościach. Twarde składniki powinny być przetwarzane przy wyższej prędkości.

## E Narzędzie do frytek (11)

Umieść narzędzie do frytek na wale napędowym i nałóż pokrywę (6), blokując ją w danym położeniu.

W celu uzyskania najlepszych rezultatów dodawaj składniki przez cylinder wyspowy (6) przy wyłączonym silniku. Włącz urządzenie i lekko naciśnij składniki przy użyciu dociskacza. Przed ponownym napełnieniem wyłącz silnik.

Prędkości i ich zastosowanie: patrz tabele D i E

## F Wyciskarka do owoców (12)

Zamontuj sito w pojemniku uniwersalnym, ustawiając strzałki w jednej linii, a następnie obracając je w prawo do momentu zablokowania. Załóż stożek na sito.

Blokada zabezpieczająca: wyciskarka do owoców działa tylko w przypadku prawidłowego zablokowania sita w pojemniku.

Włącz urządzenie (zalecana prędkość 1) i dociśnij połówkę owocu do stożka.

Od czasu do czasu zwalniaj nacisk, aby umożliwić odprowadzenie miąższu z sita.

Po zakończeniu wyłącz i odłącz urządzenie. Obróć sito w lewo i wyjmij je.

## II Używanie blendera

**Ostrożnie! Ostrze jest bardzo ostre — należy je trzymać tylko za płytkę mocującą.**

Maksymalna objętość: 1,5 l płynów (dla koktajli mlecznych 750 ml) Zakres prędkości: 1–11

### Montaż

Zawsze zakładaj pierścień uszczelniający na zespół ostrza przed zamocowaniem zespołu ostrza w dzbanku blendera (II). Trzymaj zespół ostrza z zachowaniem jak największej ostrożności podczas jego demontażu, montażu i czyszczenia.

Chwyć zespół ostrza od spodu, wsuń go do dzbanka blendera od dołu i obróć w prawo.

Zamocuj dzbanek blendera (ustawiając strzałki w jednej linii) i obróć go w lewo, dopóki nie zostanie mocno zablokowany w podstawie silnika. Załóż pokrywę, tak aby dzióbek znajdował się w jednej linii z wylewem.

Blendera można używać do miksowania zup, koktajli, pokarmu dla niemowląt lub majonezu.

### Surowa zupa jarzynowa

Pokroić 750 g marchwi w kostki i wrzucić do dzbanka. Dodać 750 ml wody, przyprawy i zioła.

Miksować 5 sekund przy najwyższej prędkości.

Dla uzyskania najlepszych efektów:

- Wstępnie pokrój twarde składniki przed ich przetworzeniem (do przygotowania zupy użyj ugotowanych składników).
- Podczas miksowanie mleka dochodzi do powstawania piany (miksuj maks. 750 ml).
- Pokrój owoce do koktajli mlecznych na mniejsze kawałki i przetwórz je przed dodaniem płynu.
- Włóż do dzbanka produkty do przetworzenia.
- Załóż mocno pokrywę na dzbanek i wsuń pojemnik z miarką do otworu w pokrywie.
- Włącz podstawę zasilającą.
- Aby dodać płyn podczas przetwarzania, zdejmij pojemnik z miarką z pokrywy i wlej płyn przez otwór w pokrywie.
- W trakcie przygotowywania majonezu można dodawać olej poprzez małe dziurki w korku.

Prędkości i ich zastosowanie: patrz tabela II

Po użyciu wyłącz urządzenie i odłącz od podstawy zasilającej. Zdejmij dzbanek blendera, obracając go w lewo. Aby wymontować zespół ostrza w celu czyszczenia, najpierw obróć dzbanek do góry dnem, a następnie odkręć zespół ostrza w prawą stronę.

Wstępne czyszczenie zamontowanego dzbanka

Po opróżnieniu dzbanka napełnij go wodą. Następnie podłącz dzbanek do podstawy zasilającej i kilkakrotnie przekręć przełącznik do pozycji «I». Opróżnić dzbanek i wypłukać czystą wodą.

### III Używanie końcówki sokowirówki (tylko w przypadku modelu FP 5160)

#### Ostrożnie

Przed użyciem zawsze sprawdzaj sito. Nie dotykaj ostrzy do tarcia.

Nie dotykaj cylindra napełniania podczas pracy urządzenia. Zawsze używaj dociskacza do doprowadzania składników.

Przed zdjęciem pokrywy poczekaj do momentu zatrzymania sita.

#### Montaż

- Załóż końcówkę sokowirówki na mocowaniu sokowirówki.
- Załóż obie końcówki/zespoły na podstawie silnika (ustawiając strzałki w jednej linii). Następnie obróć zespół sokowirówki w prawo, dopóki nie zostanie skutecznie zamocowany na podstawie silnika.
- Załóż i dociśnij sito, tak aby zostało zamocowane na mocowaniu sokowirówki.
- Załóż pokrywę i zablokuj ją, wsuwając zaciski boczne do dziobków w pokrywie, a następnie mocno dociskając dolne końce, tak aby zostały zablokowane w odpowiednim miejscu.
- Umieść dzbanek pod wylewem soku.

#### • Wyciskanie soku

- Włóż owoce/warzywa do cylindra napełniania.
- Ustaw przełącznik silnika w położeniu «I». Nie ma potrzeby ustawiania prędkości, a urządzenie będzie pracować z jednakową prędkością.
- Po włączeniu silnika dodaj kolejnej owoce lub warzywa, lekko popychając je dociskaczem.
- Od czasu do czasu wyłączaj i odłączaj urządzenie, aby opróżnić pojemnik uniwersalny z miąższu.

Typy owoców	Przygotowanie
Twarde owoce/warzywa, np. jabłka, gruszkę, marchew, buraki	Usuń niejadalną część przetwórz owoce nasienne z
Warzywa z liśćmi, np. kapusta, szpinak lub zioła	Mocno zwiń liście w rulon przed ich przetworzeniem
Miękkie owoce/warzywa, np. cytrusy, kiwi	Usuń niejadalną skórkę
Winogrona	Usuń szypułki
Owoce pestkowe, np. śliwki, brzoskwinie	Usuń pestki
Melony	Obierz i potnij na kawałki w rozmiarze cylindra napełniania
Pomidory, ogórki	Nie wymagają przygotowania
Jagody	Mogą być wykorzystane jedynie w mieszanych sokach

#### Nienadające się do wyciskania soku:

- rabarbar
- owoce zawierające skrobię (banany, mango, papaja, awokado, figi)
- bardzo twarde, włókniste owoce i warzywa

Po zakończeniu wyłącz i odłącz urządzenie. Rozłącz zaciski, podnieś pokrywę i wyjmij pojemnik na miąższ razem z sitem. Następnie obróć końcówkę sokowirówki w lewo, aby odłączyć ją od podstawy zasilającej. Wstępnie wyczyść sito i pojemnik uniwersalny szczotką (15f) przed włożeniem ich do zmywarki.

### IV Czyszczenie

Wyczyść zespół silnika (1), końcówkę do wyrabiania ciasta (8) i podstawę sokowirówki z mocowaniem (15a) tylko przy użyciu wilgotnej szmatki.

Wszystkie akcesoria/narzędzia/misy mogą być myte w zmywarce do naczyń (patrz tabela czyszczenia).

Podczas przetwarzania produktów o wysokiej zawartości pigmentu (np. marchwi) może dojść do przebarwienia akcesoriów. Przed umyciem należy przetrzeć takie części jadalnym olejem.

Zastrzega się prawo do dokonywania zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

Zużytego sprzętu nie można wyrzucać razem z odpadami komunalnymi. Zużyty produkt należy zostawić w jednym z punktów zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.




## Čeština

Naše výrobky jsou navrženy tak, aby splňovaly nejvyšší standardy kvality, funkčnosti a designu. Doufáme, že budete mít ze svého nového přístroje Braun radost. Pro zajímavé nápady receptů a videí navštivte [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com).

**Před použitím tohoto výrobku si pečlivě přečtete veškeré pokyny.**

### Důležité

-  Nože jsou velmi ostré! Berte nože pouze za knoflík. Po použití nejprve vždy vyjměte nůž z nádoby před vyjmutím zpracovaných potravin.
- Osoby se sníženými fyzickými, sensorickými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí mohou používat tento přístroj pouze pod dozorem nebo po instruktaži týkající se bezpečného používání přístroje, a pokud rozumí souvisejícím rizikům.
- Spotřebič nepoužívejte, jestliže rotační síto nebo ochranný kryt je poškozen nebo má viditelné trhliny.
- S přístrojem si děti nesmějí hrát.
- Tento přístroj nesmějí používat děti.
- Děti by se měly udržovat v dostatečné vzdálenosti od přístroje a jeho přívodní šňůry.
- Čištění a užitelskou údržbu by děti neměly provádět bez dozoru.
- Spotřebič vypněte nebo vytáhněte šňůru ze zásuvky vždy, když je ponechán bez dozoru a před sestavováním, rozebíráním, čištěním nebo uskladněním.
- Je-li přívodní šňůra poškozená, musí ji vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo nebezpečí.
- Před připojením k elektrické zásuvce zkontrolujte, zda napětí v elektrické síti odpovídá napětí uvedenému na přístroji.
- Když se do prostoru pro přípravu jídla nebo mixéru nalévá horká tekutina, buďte opatrní, protože může z přístroje vystříknout z důvodu náhlého vývinu páry.
- Tento přístroj je konstruován pouze pro používání v domácnosti a pro zpracovávání množství normálních v domácnosti.
- Nepoužívejte žádný díl v mikro-vlnné troubě.

### Přehled

- 1 Základna s motorem
  - 2 Uložení kabelu
  - 3 Spínač motoru
  - 4 Regulátor rychlosti (1-11)
  - 5 Nádoba robota
  - 6 Víko s posunovačem
  - 7 Univerzální nůž s ochranným krytem
  - 8 Hnětací nástavec
  - 9 Šlehací nástavec
  - 10 Nosič vložky
  - 10a Vložka pro jemné krájení
  - 10b Vložka pro hrubé krájení
  - 10c Vložka pro jemné strouhání
  - 10d Vložka pro hrubé strouhání
  - 10e Struhadlo tvrdých potravin
  - 11 Hranolkovač
  - 12 Lis na citrusy (kužel + sítko)
  - 13 Stěrka
- II**
- 14a Jednotka nože s těsnicím kroužkem
  - 14b Konvice mixéru
  - 14c Víko
  - 14d Odměrný pohárek

- III** (pouze FP 5160)
- 15a Základna odšťavňovače se spojkou
  - 15b Odtok
  - 15c Nádoba na dužinu
  - 15d Sítko
  - 15e Víko s plnicí trubicí a posunovačem
  - 15f Čistící kartáč

### Před prvním použitím





**Před prvním použitím očistěte všechny díly (viz odstavec «Čištění»).** Umístěte základnu s motorem na hladký a čistý povrch. Vytáhněte kabel s uložení na požadovanou délku

### Jak ovládat přístroj



#### Regulátor rychlosti

Použijte variabilní elektronický regulátor rychlosti (4) pro výběr rychlosti (1...11). Doporučený rozsah rychlosti viz tabulka I + II.


#### Spínač motoru

- O Vyp
- I Zap / nepřetržitý provoz
-  Pulzní = okamžitý impuls provozu
-  Auto impuls
-  Program hnětacího nástavce
-  Program mixéru

#### Pulzní režim

Otočte spínač motoru (3) do polohy «» chcete-li přístroj použít ihned. Přístroj pracuje zvolenou rychlostí tak dlouho, dokud držíte spínač motoru v poloze «». Rychlost lze zvolit individuálně

#### Auto impuls

Přepnete-li spínač motoru (3) do polohy «», přístroj bude pracovat nepřetržitě s krátkými impulsy provozu o stejné délce zvolenou rychlostí. Rychlost lze zvolit individuálně.

Tento automatický pulzní režim lze použít s následujícími aplikacemi:

- Opatrné kladení mouky do těsta tak, aby se neovlivnila jeho hebkost.
- Přidávání šlehaných vajec nebo krému do hutnějšího pokrmu.
- Sekání křehkých a měkkých potravin, např. vajíček, cibule.
- Drcení kostek ledu (pouze s nástavcem mixéru)

#### Program hnětacího nástavce

Optimalizovaná rychlost pro hnětení těsta. Program se musí zastavit ručně.

#### Program mixéru

Program se musí zastavit ručně (pro použití rychlosti viz tabulka II).

### Bezpečnostní spínací systém

Přístroj lze zapnout pouze tehdy, když ...

- byla nádoba bezpečně zajištěna na základně s motorem a víko je kompletně zajištěné na nádobě,
- konvice mixéru je správně zajištěna na základně s motorem,
- nástavec odšťavňovače je správně zajištěný na základně s motorem a víko odšťavňovače je upnuté na nádobě na dužinu.

Je-li bezpečnostní spínací systém přerušen (např. otevřením víka nádoby FP), přístroj se zastaví. V tom případě přepněte spínač motoru zpět do polohy «O».

Před opětovným zapnutím přístroje se ujistěte, že jsou nástavce a víka správně zajištěna.

Během provozu přístroje držte prsty mimo nádobu. Pro přidávání přísad vždy použijte posunovač.

Před otevřením víka nebo výměnou příslušenství vždy přístroj vypněte. Nástroje nebo příslušenství měňte pouze tehdy, když je přístroj vypnutý.

## I Použití nádoby

Maximální objem: 2 l tekutiny.

### Sestavení

- Umístěte nádobu (5) na základnu s motorem tak, aby byly šipky na nástavci a na základně s motorem zarovnané. Otáčejte nádobou ve směru hodinových ručiček, dokud se pevně nezajistí na místě.
- Vždy namontujte nástroje / příslušenství na nádobu před přidáním přísad.
- Natlačte je co nejdále na hnací hřídel v nádobě.
- Přiložte víko (zarovnejte šipky) a otočte jím ve směru hodinových ručiček tak, aby se pevně zajistilo na nádobě.
- Pro odstranění víka otočte proti směru hodinových ručiček: a poté otočte nádobu proti směru hodinových ručiček a vyzvedněte ji.

## A Nůž (7)

**Pozor!** Nůž je velmi ostrý. Držte jej pouze za plastový knoflík.

Před použitím opatrně odstraňte ochranný kryt (1 A) tak, že postavíte nůž s krytem na stůl a stlačíte knoflík dolů, aby se kryt zvedl. Pro opětovné připevnění ochranného krytu po použití položte nůž na stůl a nasuňte ochranný kryt přes knoflík. Podržte ochranný kryt jednou rukou a druhou rukou táhněte za knoflík tak, aby se nůž bezpečně zajistil v ochranném krytu.

Umístěte nůž do nádoby před přidáním přísad.

Po použití vždy vyjměte nůž před vyjmutím zpracovaných potravin.

### Řezání, sekání

**Nedoporučuje se** pro extrémně tvrdé potraviny jako kávová zrna, muškátový ořech nebo ledové kostky.

Použití rychlosti: viz tabulka A

**Míchání koláčového / piškotového těsta:** max. 500 g mouky plus ostatní přísady

**Dortová směs**  
Nasypte všechny přísady kromě tekutin do nádoby.  
Přidejte tekutiny skrz plnicí trubici víka za běhu motoru.  
Přísady jako rozinky přidejte ručně.

	Rychlost	Doba
<b>Piškotové těsto</b>		
Utřete vejce a vodu (je-li třeba)	11	cca 2 min
přidejte cukr	11	cca 4 min
vmíchejte mouku (a kakaový prášek, je-li třeba) s pulsním režimem	6	6 x «P»

Při hnětení s nožem (7) nepřidávejte přísady jako rozinky, kandovanou kůru, mandle atd., které nejsou určeny k řezání. Ty se musí přidat ručně po vyjmutí uhněteného těsta z nádoby robota.

## B Hnětací nástavec (8)

Hnětací nástavec je speciálně navržený pro výrobu kynutého těsta, nudlového těsta a pečiva.

Umístěte hnětací nástavec do nádoby před přidáním přísad.

Je-li třeba, přidejte tekutiny skrz plnicí trubici víka za běhu motoru.

**Nepřidávejte** poté, co se těsto vytvarovalo do koule, neboť nedojde k jejímu rovnoměrnému pohlcení.

### Kynuté těsto (pro chléb a koláč)

Max. 500 g mouky plus ostatní přísady.

Zvolte rychlost 3 nebo program hnětacího nástavce na dobu cca 1,5 minut.

### Nudlové těsto

Max. 500 g mouky plus ostatní přísady.

Zvolte rychlost 3 nebo program hnětacího nástavce na dobu cca 1,5 minut.

### Pečivo

Max. 500 g mouky plus ostatní přísady.

Zvolte rychlost 3 nebo program hnětacího nástavce na dobu cca 1,5 minut.

Pro co nejlepší výsledky použijte máslo, které není příliš tvrdé ani příliš měkké.

Ustaňte v hnětení krátce po vytvoření koule. Jinak bude pečivové těsto příliš měkké.

## C Šlehací nástavec (9)

Použijte šlehací nástavec ke šlehání vaječných bílků, tření krému nebo přípravě piškotového těsta.

Nepoužívejte šlehací nástavec k přípravě dortových směsí s máslem.

### Šlehání vaječných bílků

Min.: 2 vaječné bílky

Max.: 6 vaječných bílků

Rychlost	Doba
4–5	cca 4 min
4–5	cca 6 min

### Tření krému

Pro co nejlepší výsledky použijte zchlazený krém (4 °C).

Min.: 0, 15 l

Max.: 0, 4 l

Rychlost	Doba
1	cca 1–2 min
1	cca 3,5–4 min

### Tření piškotového těsta

Max. 300 g mouky plus přísady.

Utřete vejce a vodu (je-li třeba)

přidejte cukr

vmíchejte mouku a kakaový prášek (je-li třeba)

Rychlost	Doba
5	cca 2 min
5	cca 2 min
1	cca 30 sek

## D Krájecí / strouhací systém (10)

Umístěte vložku (10a–10e) do nosiče vložky (10) podle vyobrazení a zaklapněte ji na místě. Umístěte sestavený kráječ/strouhadlo na hnací hřídel v nádobě. Chcete-li vyjmout vložku, stlačte její konec, který vyčnívá na spodku nosiče vložky.

Doplňení se musí provádět s vypnutým motorem. Nikdy nesahejte do plnicí trubice za běhu motoru. Vždy použijte posunovač.

Pro co nejlepší výsledky zpracovávejte štávnaté nebo měkké potraviny při nízké rychlosti. Tvrdé potraviny by se měly zpracovávat při vyšší rychlosti.

## E Hranolkovač (11)

Umístěte hranolkovač na hnací hřídel, položte víko (6) a zajistěte je na místě.

Pro co nejlepší výsledky vložte potraviny do plnicí trubice víka (6) při vypnutém motoru. Zapněte přístroj a použijte posunovač k lehkému tlaku.

Před doplněním: vypněte motor.

Použití rychlosti: viz tabulky D + E

## F Lis na citrusy (12)

Připevněte sítko k nádobě robota zarovnaním šipek a poté otočením ve směru hodinových ručiček tak, aby se sítko zajistilo na místě. Vložte kužel do sítka.

Bezpečnostní zámek: lis na citrusy bude fungovat pouze tehdy, je-li sítko řádně zajištěné na nádobě. Zapněte přístroj (doporučená rychlost 1) a přitlačte polovinu citrusového plodu na kužel.

Čas od času přestaňte tlačít kvůli odstranění dužiny ze sítka. Po použití vypněte a odpojte. Otočte sítkem proti směru hodinových ručiček a zvedněte je.

## II Použití mixéru

**Pozor!** Nůž je ostrý – uchopujte jej pouze za úložnou desku.

Maximální objem: 1,5 l tekutiny (pro mléčné koktejly 750 ml) Rzsah rychlosti: 1-11

Sestavení

Vždy položte těsnicí kroužek na jednotku nože před připevněním jednotky nože ke konvici mixéru (II). Zacházejte s jednotkou nože při sestavování, rozebírání a čištění s krajní opatrností. Uchopte jednotku nože zdola, vložte ji zdola do konvice mixéru a otočte ji ve směru hodinových ručiček. Přiložte konvici mixéru (zarovnejte šipky) a otočte ji proti směru hodinových ručiček tak, aby se pevně zajišťovala na základně s motorem. Připevněte víko tak, aby byl jeho výstupek zarovnaný s hubičkou.

Použijte mixér pro míchání polévek, koktejlů, kaší, dětské výživy nebo majonézy.

Polévka ze syrové zeleniny

Rozkrájejte 750 g mrkve na kostičky a vložte je do nádoby. Přidejte 750 ml vody, koření a bylinky. Mixujte 5 sekund při maximální rychlosti.

Pro co nejlepší výsledky:

- Předkrájejte tuhé přísady před jejich zpracováním (mixujete-li polévku, použijte uvařené přísady).
- Při mixování mléka pamatujte, že pění (max. 750 ml).
- Nakrájejte ovoce pro mléčné koktejly na kousky a zpracujte je před přidáním tekutiny.
- Vložte potraviny ke zpracování do konvice.
- Umístěte víko pevně na konvici a vložte odměrný pohárek do otvoru víka.
- Zapněte základnu.
- Pro přidání tekutin během zpracování sejměte odměrný pohárek z víka a nalijte tekutiny skrz otvor ve víku.
- Při přípravě majonézy lze olej přidat skrz kapací otvor v odměrném pohárku.

Použití rychlosti: viz tabulka II

Po použití vypněte a odpojte základnu. Sejměte konvici mixéru jejím otočením proti směru hodinových ručiček. Pro vyjmutí jednotky nože kvůli čištění nejprve otočte konvici dnem vzhůru, poté ve směru hodinových ručiček odšroubujte jednotku nože.

Předběžné čištění sestavené konvice

Po vyprázdnění naplňte konvici vodou. Umístěte ji na základnu a otočte několikrát přepínačem do polohy «I». Vyprázdněte nádobu a do čista ji vymyjte.

## III Použití nástavce odšťavňovače (pouze s FP 5160)

Pozor

Před použitím vždy zkontrolujte sítko. Nedotýkejte se strouhacích nožů. Je-li přístroj zapnutý, nesahejte do plnicí trubice. K podávání potravin vždy použijte posunovač. Před sejmutím víka vyčkejte, dokud sítko nepřestane rotovat.

Sestavení

- Umístěte odšťavňovací nástavec na spojku odšťavňovače.
- Umístěte oba nástavce/jednotky na základnu s motorem (zarovnejte šipky). Poté otáčejte odšťavňovačem ve směru hodinových ručiček, dokud se bezpečně nezajistí na základně s motorem.
- Přiložte sítko a stlačte je dolů tak, aby se zajistilo na spojce odšťavňovače.
- Přiložte víko a zajištěte je vložení bočních sponek do výstupků víka a pevným stlačením dolních konců tak, aby zaklaply na místě.
- Umístěte konvici pod odtok šťávy.

## Extrakce šťávy

- Naplňte ovoce/zeleninu do plnicí trubice.
- Přepněte spínač motoru do polohy «I». Nemusíte volit rychlost; přístroj pracuje konstantní rychlostí.
- Tlačte lehce posunovačem a přidávejte více ovoce nebo zeleniny za běhu motoru.
- Čas od času vypněte a odpojte přístroj pro vyprázdnění dužiny z nádoby odšťavňovače.

Druh ovoce	Příprava
Tvrdé ovoce/zelenina, např. jablka, hrušky, mrkev, řepa	Odstraňte nejedlou slupku, zpracujte plody se semeny včetně jader
Listová zelenina, např. zelí, špenát nebo bylinky	Před zpracováním pevně srolujte listy dohromady
Měkké ovoce/zelenina, např. citrusové plody, kiwi	Odstraňte nejedlou slupku
Hrozny	Oddělte hlavní stopky
Peckoviny, např. švestky, broskve	Odstraňte pecky
Melouny	Zbavte slupky a rozkrájejte na kousky vhodné do plnicí trubice
Rajčata, okurky	Není potřebná další příprava
Bobulové ovoce	Vhodné do šťáv pouze jako doplněk.

Nevhodné pro odšťavňování:

- Rebarbora
- Plody obsahující škrob (banány, mango, papája, avokádo, fíky)
- Velmi tvrdé vláknité ovoce nebo zelenina

Po použití vypněte a odpojte. Otevřete sponky, zvedněte víko a vyjměte nádobu na dužinu včetně sítka a otočte nástavcem odšťavňovače proti směru hodinových ručiček pro vyjmutí ze základny. Předběžně očistěte sítko a nádobu odšťavňovače kartáčem (15f) před jejich vložení do myčky nádobí.

## IV Čištění

Čistěte blok motoru (1), hnětací nástavec (8) a základnu odšťavňovače se spojkou (15a) pouze vlhkou tkaninou.

Všechna příslušenství/nástroje/nádoby jsou bezpečné pro mytí v myčce nádobí (viz tabulka čištění).

Při zpracování potravin s vysokým obsahem barviva (např. mrkev) může příslušenství změnit barvu. Otřete tyto díly před mytím v myčce nádobí rostlinným olejem.

Předmět změny bez upozornění.

Nezahazujte výrobek na konci jeho životnosti do domovního odpadu. Likvidaci může provést servisní středisko Braun nebo příslušné sběrné ve vaší zemi.




## Slovensky

Naše produkty sa skonštruovali tak, aby vyhovovali najvyšším normám kvality, funkčnosti a dizajnu. Dúfame, že si poriadne vychutnáte svoje nové zariadenie značky Braun. Nápady na zaujímavé recepty a spríevodné videá nájdete na adrese [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com).

**Pred použitím tohto produktu si pozorne prečítajte všetky pokyny.**

### Upozornenie

-  Čepele sú veľmi ostré! Čepele používajte len pomocou tlačidla. Po použití vždy najskôr vyberte z misky čepeľ a až potom spracované jedlo.
- Toto zariadenie môžu používať osoby s obmedzenými fyzickými, vnemovými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne osoby s nedostatočnými skúsenosťami a znalosťami, ak na ne dohliada iná osoba, prípadne boli zaškolení v používaní zariadenia bezpečným spôsobom a porozumeli nebezpečenstvám, ktoré im hrozia.
- Prístroj nepoužívajte, ak ste spozorovali na sitku alebo na plastovom krúžku nejaké poškodenia.
- Deti sa nesmú hrať s prístrojom.
- Toto zariadenie nie je určené na použitie deťmi.
- Deti sa musia zdržiavať v dostatočnej vzdialenosti od prístroja a jeho hlavného napájacieho kábla.
- Čistenie ani bežnú údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- Ak je prístroj bez dozoru, vypnite ho. Pred zložením, rozložením, čistením alebo uložením prístroja vyťahnite elektrickú zástrčku.
- Ak je napájací kábel poškodený, je v záujme zachovania bezpečnosti používateľa, aby ho výrobca, jeho zákaznícky servis alebo podobne kvalifikovaný personál vymenil.
- Pred zapojením prístroja do elektrickej zásuvky skontrolujte, či napätie v sieti zodpovedá napätiu uvedenému na prístroji.
- Pri nalievaní horúcich tekutín do kuchynského robota alebo mixéra postupujte opatrne, môže unikáť horúca para.
- Tento spotrebič je navrhnutý výlučne pre použitie v domácnosti a pre spracovávanie normálnych množstiev v domácnosti.
- Žiadnu časť nepoužívajte v mikrovlnnej rúre.

### Prehľad

- I
- 1 Základňa motora
- 2 Úložný priestor na kábel
- 3 Spínač motora
- 4 Regulátor otáčok (1-11)
- 5 Miska kuchynského robota
- 6 Veko s piestom
- 7 Univerzálna čepeľ s ochranným krytom
- 8 Nástavec na zamiesenie
- 9 Nástavec na šľahanie
- 10 Držiak nástavca
- 10a Nástavec na jemné krájanie
- 10b Nástavec na hrubé krájanie
- 10c Nástavec na jemné drvenie
- 10d Nástavec na hrubé drvenie
- 10e Nástavec na strúhanie
- 11 Nástroj na prípravu hranolčekov
- 12 Lis na citrusové plody (kužel a sitko)
- 13 Stierka

## II

- 14a Jednotka čepele s tesniacim krúžkom
- 14b Nádoba mixéra
- 14c Veko
- 14d Odmerka

## III (len model FP 5160)

- 15a Základňa odšťavovača s prípojkou
- 15b Dýza
- 15c Zásobník na dužinu
- 15d Sitko
- 15e Veko s plniacim valcom a piestom
- 15f Čistiaca kefka

### Pred prvým použitím

**Pred prvým použitím vyčistite všetky diely (pozrite si odsek «Čistenie»).**

Základňu motora položte na hladký a čistý podklad. Z úložného priestoru vyťahnite kábel v potrebnej dĺžke

### Obsluha spotrebiča

#### Regulátor rýchlosti

Na výber otáčok (1 až 11) použite elektronický regulátor premenlivých otáčok (4). Odporúčaný rozsah otáčok nájdete v tabuľke I + II.

#### Spínač motora

- O Vyp.
- I Zap./konštantná prevádzka
- ⓘ Impulz = okamžitá krátkodobá prevádzka
- ⚡ Automatický impulz

- ☞ Program nástavca na zamiesenie
- 🍹 Program nádoby mixéra

#### Režim impulzu

Spínač motora (3) prepnete do polohy «ⓘ», ak chcete, aby sa spotrebič okamžite uviedol do prevádzky. Bude pracovať pri zvolených otáčkach, kým budete spínač motora držať v polohe «ⓘ». Otáčky je možné voliť individuálne

#### Automatický impulz

Keď prepnete spínač motora (3) do polohy «⚡», spotrebič bude pracovať kontinuálne s krátkymi prevádzkovými impulzmi identickej dĺžky pri zvolených otáčkach. Otáčky je možné voliť individuálne.

Tento automatický režim je možné použiť na nasledujúce účely:

- Opatrné pridávanie múky do cesta, aby sa neovplyvnila jeho krémovosť.
- Pridávanie šľahaných vajíčok alebo krému do pevnejšieho jedla.
- Sekanie krehkých a jemných potravín, napr. vajíčok, cibúľ.
- Drvenie kociek ľadu (s nástavcom nádoby mixéra)

#### Program nástavca na zamiesenie

Optimalizované otáčky na miesenie cesta. Tento program sa musí zastaviť ručne.

#### Program nádoby mixéra

Tento program sa musí zastaviť manuálne (informácie o použití rýchlosti nájdete v tabuľke II).

### Systém bezpečnostného spínača

Tento spotrebič sa dá zapnúť len vtedy, keď...

- miska bola riadne zaistená na základni motora a veko je pevne pripevnené na miske,
- nádoba mixéra je riadne zaistená na základni motora,
- odšťavovací nástavec je riadne zaistený na základni motora a veko odšťavovača je zaistené na zásobníku na dužinu.

Ak sa systém bezpečnostného spínača preruší (napr. otvorením veka misky FP), spotrebič zastaví činnosť. V tomto prípade spínač motora prepnete späť do polohy «O».

Pred opakovaným zapnutím spotrebiča skontrolujte, či sú všetky nástavce a veká riadne nasadené.

Kým je spotrebič v prevádzke, prsty majte mimo misky. Pri pridávaní prísad vždy používajte piest.

Kým otvoríte veko alebo zmeníte príslušenstvo, vždy najskôr vypnite spotrebič. Nástroje alebo príslušenstvo meňte len v čase, keď spotrebič nie je v činnosti.

## I Používanie misky

Maximálna kapacita: 2 l kvapaliny.

### Montáž

- Misku (5) umiestnite na základňu motora tak, aby došlo k zarovnaní šípok na nástavci so šípkami na základni motora. Misku otáčajte v smere hodinových ručičiek, kým pevne nezapadne na miesto.
- Nástroje/príslušenstvo vždy vkladajte do misky skôr, ako vložíte prísady.
- Zatlačte ich čo najhlbšie na hnací hriadeľ misky.
- Nasad'te veko (zarovnajte šípky) a otáčajte ho v smere hodinových ručičiek, kým nezapadne na misku.
- Ak chcete veko odstrániť, otáčajte ho proti smeru hodinových ručičiek; potom otočte misku proti smeru hodinových ručičiek a zdvihnutím zložte.

## A Čepel' (7)

**Pozor!** Čepel' je veľmi ostrá. Držte ju len za plastový gombík

Pred použitím opatrne odstráňte ochranný kryt (I A) postavením čepele s krytom na stôl a potlačením gombíka nadol, kým nedôjde k uvoľneniu krytu. Ak chcete ochranný kryt po použití znova nasadiť, umiestnite čepel' na stôl a nasuňte ochranný kryt na gombík. Ochranný kryt držte jednou rukou a gombík pevne ťahajte druhou rukou, aby čepel' bezpečne zapadla do ochranného krytu.

Čepel' umiestnite do misky skôr, ako pridáte prísady. Po použití vždy najskôr vyberte čepel' skôr, ako vyberiete spracované jedlo.

### Rezanie, sekание


Neodporúča sa pre extrémne tvrdé potraviny ako kávové zrná, muškátový orech či ľadové kocky.

Rýchlostné použitia: pozrite si tabuľku A

**Miešanie koláčového/piškótového cesta:** max. 500 g múky plus ostatné prísady

**Koláčová zmes**  
Všetky prísady okrem tekutých nalejte do misky.

Tekuté prísady prilejte cez plniacu trubicu veka, keď bude motor v prevádzke. Manuálne pridajte prísady ako hrozienka.

	Rýchlosť	Čas
Piškótové cesto	11	cca. 2 min.
Vyšľahajte vajcia s vodou (v prípade potreby) pridajte cukor	11	cca. 4 min.
prisypte múku (a kakaový prášok, v prípade potreby) s režimom impulzu	6	6 x «  »

Pri miesení s čepel'ou (7) nepridávajte prísady ako hrozienka, sladené kúsky ovocia, mandle atď., ktoré sa nemajú krájať. Tieto je potrebné pridať ručne po vybratí vymieseneho cesta z misky kuchynského robota.

## B Nástavec na zamiesenie (8)

Nástavec na zamiesenie je špeciálne navrhnutý na vytváranie kvaseného cesta, cestovín a pečiva. Nástavec na zamiesenie umiestnite do misky skôr, ako pridáte prísady. Ak sú potrebné tekuté prísady, pridajte ich cez plniacu trubicu veka, keď bude motor v prevádzke.

**Nepriďavajte** tekuté prísady po vyformovaní cesta do tvaru gule, pretože v tejto fáze by nedošlo k rovnomernému absorbovaniu tekutiny.

**Kvasené cesto (na chlieb a koláče)**  
Max. 500 g múky plus ostatné prísady.  
Na pribl. 1,5 minút vyberte rýchlosť 3 alebo program nástavca na amiesenie.

**Cesto na cestoviny**  
Max. 500 g múky plus ostatné prísady.  
Vyberte rýchlosť 3 alebo program nástavca na zamiesenie na pribl. 1,5 minút.

**Pečivo**  
Max. 500 g múky plus ostatné prísady.  
Na pribl. 1,5 minút vyberte rýchlosť 3 alebo program nástavca na zamiesenie.

V záujme optimálnych výsledkov používajte maslo, ktoré nie je ani príliš tvrdé, ani príliš mäkké. Krátko po vyformovaní gule zastavte miesenie cesta. V opačnom prípade cesto na pečivo príliš zmäkne.

## C Nástavec na šľahanie (9)

Nástavec na šľahanie slúži na šľahanie vaječných bielkov, šľahačky alebo prípravu piškótového cesta. Nástavec na šľahanie nepoužívajte na prípravu koláčových zmesí s maslom.

	Rýchlosť	Čas
<b>Šľahanie vaječných bielkov</b>		
Min.: 2 vaječné bielky	4–5	cca. 4 min.
Max.: 6 vaječných bielkov	4–5	cca. 4 min.

	Rýchlosť	Čas
<b>Šľahačka</b>		
V záujme optimálnych výsledkov použite vychladenú smotanu (4 °C).		
Min.: 0,15 l	1	cca. 1–2 min.
Max.: 0,4 l	1	cca. 3,5–4 min.

	Rýchlosť	Čas
<b>Šľahanie piškótového cesta</b>		
Max. 300 g múky plus ostatné prísady.		
Vyšľahajte vajcia s vodou (v prípade potreby) pridajte cukor	5	cca. 2 min.
prisypte múku a kakaový prášok (v prípade potreby)	5	cca. 2 min.
	1	cca. 30 s

## D Systém na krájanie/drvenie (10)

Umiestnite jeden nástavec (10a–10e) do držiaka na nástavce (10) podľa znázornenia a zacvaknite na miesto. Zostavený krájač/drvič nasad'te na hnací hriadeľ v miske. Ak chcete nástavec vybrať, koniec nástavca prečnievajúci na spodku držiaka potlačte nahor. Dopĺňanie je potrebné realizovať, keď je motor vypnutý. Nikdy nesiahajte do plniacej trubice, kým je motor v prevádzke. Vždy používajte piest. V záujme optimálnych výsledkov šťavnaté a mäkké potraviny spracúvajte pri nižších otáčkach. Tvrdé potraviny je potrebné spracovať pri vyššej rýchlosti.

## E Nástroj na prípravu hranolčekov (11)

Nástroj na prípravu hranolčekov umiestnite na hnací hriadeľ, nasad'te veko (6) a zaistite ho na mieste. V záujme dosahovania optimálnych výsledkov umiestnite potraviny do plniacej trubice na veko (6), kým je motor vypnutý. Zapnite zariadenie a pomocou piestu vyvíňte mierny tlak. Pred doplnením: vypnite motor.

Rýchlostné použitia: pozrite tabuľky D + E

## F Lis na citrusové plody (12)

Sitko nasad'te do misky kuchynského robota tak, že zarovnáte šípky a budete ho otáčať v smere hodinových ručičiek, kým sitko nezapadne na miesto. Na sitko umiestnite kužeľ.

Bezpečnostná zámka: lis na citrusové plody bude fungovať len v prípade, pokiaľ je sitko riadne upevnené na miske.

Zapnite spotrebič (odporúčaná rýchlosť 1) a pritlačte polovicu citrusového ovocia na kužeľ. Lisovanie občas prerušte a vyberte dužinu zo sitka. Po použití vypnite a odpojte. Sitko otočte proti smeru hodinových ručičiek a zdvihnutím nahor ho zložte.

## II Používanie nádoby mixéra

**Pozor!** Čepel je ostrá – držte ju len za platňu základne.

Maximálna kapacita: 1,5 l kvapaliny (pre mliečne kokteily 750 ml) Rýchlostný rozsah: 1-11

### Montáž

Pred nasadením jednotky čepele na nádobu mixéra (II) vždy najskôr nasadíte tesniaci krúžok na jednotku čepele.

Pri montáži, demontáži a čistení s jednotkou čepele manipulujte veľmi opatrne.

Jednotku čepele uchopíte zospodu, vložte ju do nádoby mixéra odspodu a otočte v smere hodinových ručičiek.

Nasadíte nádobu mixéra (zarovnajete šípky) a otáčate ju proti smeru hodinových ručičiek, kým nezapadne na základňu motora. Veko nasadíte tak, aby oko bolo v rovine s dýzou.

Nádoba mixéra slúži na mixovanie polievok, kokteilov, nápojov smoothie, detskej výživy a majonézy.

### Nevarená zeleninová polievka

Narežte 750 g mrkvičiek na kocky a vložte ich do džbánu. Pridajte 750 ml vody, korenie a bylinky.

Miešajte 5 sekúnd pri maximálnej rýchlosti.

Na dosiahnutie najlepších výsledkov:

- Pevné prísady nakrájajte ešte pred spracovaním (uvarené prísady použite pri miešaní polievky).
- Pri miešaní mlieka počítajte s tým, že sa napení (max. 750 ml).
- Nakrájajte ovocie pre mliečne kokteily na kúsky a spracujte ich skôr ako pridáte kvapalinu.
- Do nádoby umiestnite jedlo na spracovanie.
- Veko pevne nasadíte na nádobu a odmerku vložte do otvoru na veku.
- Zapnite výkonný podstavec.
- Ak chcete počas spracovania pridať tekuté prísady, odstráňte odmerku z veka a nalejte tekuté prísady cez otvor na veku.
- Keď pripravujete majonézu, olej môžete pridávať cez otvor na kvapkanie odmerke.

Rýchlostné použitia: pozrite si tabuľku II

Výkonný podstavec po použití vypnite a odpojte. Nádobu mixéra odstráňte otáčaním proti smeru hodinových ručičiek. Ak chcete odstrániť jednotku čepele na účely čistenia, najskôr otočte nádobu naruby a potom odskrutkujte jednotku čepele v smere hodinových ručičiek.

Predbežné čistenie zloženej nádoby

Po vyprázdnení nádobu naplňte vodou. Položte ju na výkonný podstavec a niekoľkokrát otočte spínač na nastavenie «P». Vyprázdnite džbán a vypláchnite ho dočista.

## III Používanie odšťavovacieho nástavca (len model FP 5160)

### Pozor!

Pred použitím vždy skontrolujte sitko. Nedotýkajte sa drviacich čepelí.

Nesiahajte do plniaceho valca, kým je spotrebič zapnutý. Na vtlačanie potravín vždy používajte piest.

Kým zložíte veko, počkajte na zastavenie otáčania sitka.

### Montáž

- Odšťavovací nástavec nasadíte na prípojku odšťavovača.
- Oba nástavce umiestnite na základňu motora (zarovnajete šípky). Potom odšťavovací jednotku otáčate v smere hodinových ručičiek, kým nezapadne do základne motora.
- Nasadíte sitko a zatlačte ho nadol, aby zapadlo do prípojky odšťavovača.
- Nasadíte veko a zaistíte ho zasunutím laterálnych svoriek do očiek veka a pevným zatlačením spodných koncov, aby zapadli na miesto.
- Pod dýzu výstupu šťavy umiestnite nádobu.

## Odšťavovanie

- Plniaci valec naplňte ovocím/zeleninou.
- Spínač motora prepnete do polohy «I». Nie je potrebné zvoliť rýchlosť, spotrebič pracuje stálou rýchlosťou.
- Jemne zatlačte na piest a počas prevádzky motora pridávajte ďalšie ovocie a zeleninu.
- Spotrebič občas vypnite a odpojte, aby ste mohli vybrať dužinu z misky odšťavovača.

Typy ovocia	Príprava
Tvrde ovocie/zelenina, napr. jablká, hrušky, mrkva, repa	Odstráňte nejedlú šupku; spracovanie ovocia s jadrovníkmi.
Listová zelenina, napr. kapusta, špenát alebo bylinky	Pred spracovaním listy pevne zrolujte dohromady
Mäkké ovocie/zelenina, napr. citrusové plody, kivi	Odstráňte nejedlú šupku
Hrozno	Zrežte hlavné stonky
Ovocie s kôstkami, napr. slivky, broskyne	Odstráňte kôstky
Melóny	Olúpte a narežte na kúsky, ktoré sa zmestia do plniaceho valca
Rajčiny, uhorky	Nevyšžadujú si žiadnu predbežnú prípravu
Bobuľové ovocie	Vhodné len do miešaných štiav

Nevhodné na odšťavovanie:

- rebarbora,
- ovocie obsahujúce škrob (banány, mango, papája, avokádo, figy),
- veľmi tvrdé a vláknité ovocie a zelenina

Po použití vypnite a odpojte. Otvorte svorky, zdvihnite veko a vyberte zásobník na dužinu vrátane sitka a otočením odšťavovacieho nástavca proti smeru hodinových ručičiek ho zložte z výkonného nástavca.

Pred umiestnením do umývačky riadu predbežne vyčistite sitko a misku odšťavovača kefkou (15f).

## IV Čistenie

Blok motora (1), nástavec na zamiesenie (8) a základňu odšťavovača s prípojkou (15a) čistíte výlučne vlhkou tkaninou.

Všetky položky príslušenstva/nástroje/misky sa môžu umývať v umývačke riadu (pozrite si tabuľku čistenia).

Pri spracovaní potravín s vysokým obsahom farbív (napr. mrkva) môže dôjsť k zafarbeniu príslušenstva. Pred umiestnením do umývačky riadu utrite tieto diely rastlinným olejom.

Podlieha zmene bez predchádzajúceho upozornenia.

Produkt na konci svojej životnosti nelikvidujte v komunálnom odpade. Zlikvidovať ho môžete cez servisné stredisko spoločnosti Braun alebo na príslušných zberných miestach vo vašej krajine.






## Magyar

Termékeinket úgy alkottuk meg, hogy azok a legmagasabb szintű minőségi, működésbeli és megjelenésbeli követelményeknek is megfeleljenek. Reméljük, minden tekintetben élvezettel használja majd új Braun készülékét. Érdekes recepttípusokért és videókért látogasson el a következő weboldalra: [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com).

**A termék használatbavétele előtt olvasson el figyelmesen minden utasítást.**

### Fontos

-  A pengék nagyon élesek! A pengéket csak a gombrésznél fogja meg. Használat után, mielőtt a feldolgozott élelmiszert kivinné, mindig először a pengét távolítsa el a tálból.
- A készüléket korlátozott fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező, illetve tapasztalattal vagy kellő tudással nem rendelkező személyek is használhatják megfelelő felügyelet vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó útmutatás mellett és a veszélyek megértése esetén.
- Ha sérülést észlel a szitán, vagy a műanyag gyűrűn, akkor ne használja a készüléket.
- Gyermekek ne játsszanak a készülékkel.
- Ezt a készüléket gyermekek nem használhatják.
- A készüléket és annak tápkábelét gyermekektől elzárva tartsa.
- A készülék tisztítását és felhasználói karbantartását gyermekek nem végezhetik felügyelet nélkül.
- Ha nem használja a készüléket, valamint összeszerelés, szétszerelés, tisztítás és tárolás előtt minden esetben kapcsolja ki a készüléket.
- Ha a tápkábel meghibásodott, akkor veszélyek elkerülése érdekében a gyártóval, annak szervizügynökével, vagy más ugyanilyen képesítésű szakemberrel cseréltesse ki azt.
- Használat előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megfelel-e a készüléken jelzett értéknek.
- Forró folyadékok konyhai robotgépbe, vagy mixerbe öntésekor óvatosan járjon el, mivel a gépből hirtelen forró gőz áramolhat ki.
- Ezt a készüléket kizárólag háztartási használatra és a háztartásokban szokványos élelmiszer mennyiségek feldolgozására tervezték.
- Egyik alkatrészt se használja mikrohullámú sütőben.

### Áttekintés

- Motoros alapegység
- Kábeltároló
- Motorkapcsoló
- Sebességszabályzó (1-11)
- Munkatál
- Fedél, nyomórúddal
- Univerzális penge, védőburkolattal
- Dagasztótoldalék
- Habverő-toldalék
- Betéttartó
- 10a Finom szeletelőbetét
- 10b Durva szeletelőbetét
- 10c Finom reszelőbetét
- 10d Durva reszelőbetét
- 10e Reszelő betét
- Hasábburgonya készítő eszköz
- Citrusprés (préselőkúp + szűrő)
- Szedőlapát

### II

- 14a Pengeegység, tömítőgyűrűvel
- 14b Turmix kancsó
- 14c Fedél
- 14d Mérőpohár

### III (csak FP 5160)

- 15a Gyümölcscentrifuga alapegység, csatlakozórészsel
- 15b Kiömlőnyílás
- 15c Gyümölcsvelő tartály
- 15d Szűrő
- 15e Fedél, betöltőgarattal és nyomórúddal
- 15f Tisztítókefe

### Az első használatot megelőzően

**Az első használat előtt tisztítsa meg minden alkatrészt (I-d „Tisztítás” fejezet).**





A motoros alapegységet sima, tiszta felületre helyezze. Húzza ki a kábelt a kábeltárolóból a kívánt hosszúságig.

### A készülék működtetése

#### Sebességszabályzó

Használja az állítható elektronikus sebességszabályzót (4) a sebességfokozat (1...11) kiválasztásához. Az alkalmazandó sebességtartományt illetően tekintse meg az I + II táblázatot.


#### Motorkapcsoló

- O Kikapcsolva
- I Bekapcsolva / folyamatos működés
-  „Pulse” üzemmód = a végzett művelet azonnali felpörgetése
-  Auto Pulse” üzemmód
-  Dagasztótoldalék program
-  Turmixgép program

#### „Pulse” funkció

Ha közvetlenül szeretné működtetni a készüléket, fordítsa a motorkapcsolót (3) «P» pozícióba. Így a készülék a kiválasztott sebességfokozaton működik, amíg a motorkapcsolót «P» pozícióban tartja. A sebességfokozat egyénileg választható.

#### „Auto Pulse”

Amikor a motorkapcsolót (3) «» pozícióba állítja, a készülék folyamatosan fog működni, a művelet kiválasztott sebességfokozaton történő, azonos hosszúságú, rövid felpörgetéseivel. A sebességfokozat egyénileg választható.

Ez az automatikus „Pulse” funkció a következő alkalmazásoknál használható:

- A liszt tésztahoz történő óvatos hozzákeverésekor, a krémes állag megőrzése érdekében;
- Felvert tojás vagy tejszín szilárdabb ételhez történő hozzáadásakor;
- Finom és puha állagú élelmiszerek (pl. főtt tojás, hagyma) aprításakor;
- Jégkocka aprításakor (csak turmixgép toldalékkal).

#### Dagasztótoldalék program

Tésztadagasztásra optimalizált sebesség. A programot manuálisan kell leállítani.

#### Turmixgép program

A programot manuálisan kell leállítani (az alkalmazandó sebességfokozatot illetően tekintse meg a II. táblázatot).

### Biztonsági kapcsolórendszer

A készülék csak akkor kapcsolható be, ha...

- a munkatálat megfelelően rögzítette a motoros alapegységre és a fedél tökéletesen záródik a munkatálon,
- a turmix kancsót megfelelően rögzítette a motoros alapegységen,
- a gyümölcscentrifuga toldalékot megfelelően rögzítette a motoros alapegységen és a gyümölcscentrifuga fedelét a gyümölcsvelő tartályhoz fogatta.

Ha a biztonsági kapcsolórendszer áramköre megszakad (pl. a munkatál fedelének felnyitása miatt), a készülék leáll. Ebben az esetben fordítsa vissza a motorkapcsolót „O” pozícióba. Mielőtt újból bekapcsolná a készüléket, ellenőrizze, hogy a toldalékokat és a fedeleket megfelelően rögzítette-e.

A készülék működése alatt tartózkodjon a munkatál érintésétől. A hozzávalók adagolásához mindig a nyomórúdat használja.

A fedél felnyitása vagy a kiegészítők cseréje előtt mindig kapcsolja ki a készüléket.

Az eszközöket vagy kiegészítőket csak akkor cserélje, amikor a készülék teljesen leállt.

## I A munkatál használata

Maximális kapacitás: 2 l folyadék.

### Összeszerelés

- Helyezze a munkatál (5) a motoros alapegységre úgy, hogy a toldalékon és a motoros alapegységen található nyílak egyvonalba essenek. Forgassa a munkatál az óramutató járásával megegyező irányba, amíg az biztosan a helyére nem záródik.
- Mindig szerelje fel az eszközöket/kiegészítőket a munkatálra, mielőtt a hozzávalókat adagolni kezdené.
- Az eszközöket/kiegészítőket nyomja a tálban található meghajtó-tengelyre, amennyire csak lehet.
- Helyezze fel a fedelet (a nyílak összeillesztésével) és forgassa az óramutató járásával megegyező irányba, amíg az megfelelően a munkatálra nem zárul.
- Az eltávolításhoz forgassa a fedelet az óramutató járásával ellentétes irányba, melyet követően a munkatál is az óramutató járásával ellentétes irányba forgatva tudja leemelni.

## A Penge (7)

**Figyelem!** A penge nagyon éles. Csak a műanyag gombnál fogva tartsa a pengét.

Használat előtt óvatosan távolítsa el a védőburkolatot (I A) úgy, hogy a burkolattal ellátott pengét az asztalra állítja és lefelé nyomja a gombot egészen addig, amíg a védőburkolat le nem válik. Használatot követően a védőburkolat visszaillesztéséhez helyezze a pengét az asztalra és csúsztassa a védőburkolatot a gomb fölé. Tartsa a védőburkolatot az egyik kezével és húzza a gombot erősen a másik kezével úgy, hogy a penge biztosan a védőburkolatba záródjon.

A pengét a hozzávalók adagolásának megkezdése előtt helyezze a munkatálba.

Használat után mindig távolítsa el a pengét, még mielőtt a feldolgozott ételkészletet kivenné.

### Vágás, aprítás

**Nem** ajánlatos túl kemény ételkészleteket, pl. kávébabot, szerezsendiót vagy jégkockát használni vele.

Alkalmazandó sebességfokozatok: ld. „A” táblázat

<b>Tortatészta/piskótatészta keverése:</b>		
	max. 500 g liszt plusz egyéb hozzávalók	
<b>Tortakeverés</b>	<b>Sebességfokozat</b>	<b>Idő</b>
A folyadék kivételével öntsön minden hozzávalót a munkatálba.	11	kb. 1 perc
A motor működése közben adja hozzá a folyadékokat a fedél töltőcsövén keresztül. A mazsolához hasonló hozzávalókat kézzel keverje a tésztahoz.		
<b>Piskótatészta</b>	<b>Sebességfokozat</b>	<b>Idő</b>
Tejszín, tojás és víz (ha szükséges)	11	kb. 2 perc
adjon hozzá cukrot	11	kb. 4 perc
keverjen bele lisztet (és szükség esetén kakaóport) „Pulse” üzemmódban	6	6 x «P»

Amikor a penge (7) használatával készíti a tésztát, ne adjon hozzá olyan hozzávalókat (pl. mazsolát, kandírozott gyümölcshéjat, mandulát, stb.), amelyeket nem kell összeválni. Ezeket a hozzávalókat a tészta munkatálból történő kivétele után, kézzel kell hozzáadni.

## B Dagasztótoldalék (8)

A dagasztótoldalékot kifejezetten kelt-, gyúrt- és édestészták készítéséhez tervezték.

A dagasztótoldalékot a hozzávalók adagolásának megkezdése előtt helyezze a munkatálba.

Amennyiben folyadékok hozzáadására van szükség, azokat a motor működése közben adja hozzá, a fedél töltőcsövén keresztül.

Miután a tészta összeállt, **ne** adjon hozzá több folyadékot, mivel a folyadék felszívódása nem lesz egyenletes.

**Kelt tészta (kenyérhez, süteményhez)**

Max. 500 g liszt plusz egyéb hozzávalók.

Válassza a 3-as sebességfokozatot vagy a Dagasztótoldalék programot kb. 1 ½ percig.

**Gyúrt tészta**

Max. 500 g liszt plusz egyéb hozzávalók.

Válassza a 3-as sebességfokozatot vagy a Dagasztótoldalék programot kb. 1 ½ percig.

**Édestészták**

Max. 500 g liszt plusz egyéb hozzávalók.

Válassza a 3-as sebességfokozatot vagy a Dagasztótoldalék programot kb. 1 ½ percig.

A legjobb eredmény elérése érdekében olyan vajat használjon, amely nem túl kemény, de nem is túl lágy.

Hagyja abba a dagasztást röviddel azután, hogy a tészta összeállt, máskülönben az édestészta túl lágy lesz.

## C Habverő-toldalék (9)

A habverő-toldalékot tojásfehérje és habtejzsin felveréséhez vagy piskótatészta készítéséhez használhatja.

Ne használja a habverő-toldalékot vajjal készülő süteménykeverékekhez!

### Tojásfehérje felverése

Min.: 2 db tojásfehérje

Max.: 6 db tojásfehérje

**Sebességfokozat**

4-5

4-5

**Idő**

kb. 4 perc

kb. 6 perc

### Tejszínhab készítés

A legjobb eredmény elérése érdekében hűtött tejszint (4 °C) használjon.

Min.: 0,15 l

Max.: 0,4 l

**Sebességfokozat**

1

1

**Idő**

kb. 1–2 perc

kb. 3,5–4 perc

### Piskótatészta készítés

Max. 300 g liszt plusz hozzávalók.

Tejszín, tojás és víz (ha szükséges)

adjon hozzá cukrot

keverjen bele lisztet és kakaóport

(ha szükséges)

**Sebességfokozat**

5

5

1

**Idő**

kb. 2 perc

kb. 2 perc

kb. 30 mp

## D Szeletelő-/reszelőrendszer (10)

Helyezzen egy betétet (10a–10e) a betéttartóba (10) a bemutatott módon és pattintsa be a helyére. Helyezze az összeszerelt szeletelő/reszelő egységet a munkatálban található meghajtó-tengelyre. A betét eltávolításához tolja felfele a betétnek a betéttartó aljánál kiálló végét.

Az újratöltést a motort kikapcsolt állapotában szabad végezni. A motor működése közben soha ne nyúljon a töltőcsőhöz. Mindig használja a nyomórudat.

A legjobb eredmény elérése érdekében a lédús vagy lágy hozzávalókat alacsonyabb sebességen dolgozza fel. A keményebb ételkészlet alapanyagokat magasabb sebességfokozattal kell feldolgozni.

## E Hasábburgonya készítő eszköz (11)

Helyezze a hasábburgonya készítő eszközt a meghajtó-tengelyre, majd helyezze fel és zárja a helyére a fedelet (6).

A legjobb eredmény elérése érdekében az ételkészlet alapanyagot akkor helyezze a fedél töltőcsövébe (6), amikor a motor ki van kapcsolva.

Kapcsolja be a készüléket és a nyomórúd használatával gyakoroljon enyhé nyomást a betöltött ételkészletre. Újratöltés előtt: kapcsolja ki a motort.

Alkalmazandó sebességfokozatok: ld. „D” és „E” táblázat

## F Citrusprés (12)

Helyezze a szűrőt a munkatálcra a nyilak összeillesztésével, majd forgassa az óramutató járásával megegyező irányba amíg a helyére nem záródik. Tegye a préselőképet a szűrőre.

Biztonsági zár: a citrusprés csak akkor működik, ha a szűrő megfelelően záródik a munkatálcán.

Kapcsolja be a készüléket (ajánlott sebességfokozat: 1) és a félbevágott citrusfélét nyomja a préselőkúpra. Időnként hagyja abba a préselést és távolítsa el a gyümölcsvelőt a szűrőből. Használat után kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózati vezetékét a konnektorból. Forgassa a szűrőt az óramutató járásával ellenkező irányba és emelje le.

## II A turmixgép használata

**Figyelem! A penge éles – csak az talprészénél fogva tartsa.**

Maximális kapacitás: 1,5 l folyadék (tejturmixokhoz 750 ml).  
Sebességtartomány: 1-11

Összeszerelés

Mindig helyezze fel a tömítőgyűrűt a pengeegységre, mielőtt a pengeegységet a turmix kancsóba (II) illesztené. Az összeszerelés, szétszedés és tisztítás során a pengeegységgel a lehető legnagyobb óvatossággal bánjon. A pengeegységet alulról megfogva helyezze alulról a turmix kancsóba és forgassa az óramutató járásával megegyező irányba. Helyezze fel turmix kancsót (a nyilak összeillesztésével) és forgassa az óramutató járásával ellenkező irányba, amíg az megfelelően a motoros alapegységre nem zárul. A fedelet úgy helyezze fel, hogy annak fülrésze a kiömlőnyílással egyvonalon legyen.

A turmixgépet levesek, shake-ek, turmixok, bébiételek vagy majonéz keveréséhez használhatja.

**Nyers zöldségleves**

Kockázzon fel 750 g sárgarépát és töltsé a kancsóba. Adjon hozzá 750 ml vizet, fűszer- és gyógynövényeket. Maximális sebességen turmixolja 5 másodpercig.

A legjobb eredmény elérése érdekében:

- A szilárd hozzávalókat feldolgozás előtt darabolja fel (leves turmixolásakor főtt hozzávalókat használjon).
- Tej esetében vegye figyelembe, hogy az keveréskor felhabzik (max. 750 ml).
- A tejturmixhoz való gyümölcsöket vágja darabokra és a folyadék hozzáadása előtt turmixolja elő.
- Tegye a feldolgozandó élelmiszert a kancsóba.
- Rögzítse a fedelet megfelelően a kancsóra és illessze a mérőpoharat a fedél nyílásába.
- Kapcsolja be az elektromos alapegységet.
- A folyadékok feldolgozás közbeni hozzáadásához vegye le a mérőpoharat a fedélről és a fedélen található nyíláson keresztül öntse be a folyadékokat.
- Majonéz készítésekor az olaj a mérőpohárban található csepegtetőnyíláson keresztül adagolható.

Alkalmazandó sebességfokozatok: ld. II. táblázat

Használat után kapcsolja ki a készüléket és húzza ki az elektromos alapegység hálózati vezetékét a konnektorból. Az óramutató járásával ellentétes irányba forgatva távolítsa el a turmix kancsót. A pengeegység tisztítás céljából történő távolításához először fordítsa fejfel lefelé a kancsót, majd az óramutató járásával megegyező irányban forgatva csavarja ki a pengeegységet.

Az összeszerelt kancsó előtisztítása

A kancsó kiürítését követően töltsé azt meg vízzel. Helyezze a kancsót az elektromos alapegységre, és fordítsa a kapcsolót többször «P» állásba. Őrítse ki és öblítse tisztára a kancsót.

## III A gyümölcscentrifuga toldalék használata (csak az FP 5160 modellnél)

**Figyelem**

Használat előtt mindig ellenőrizze a szűrőt. Ne érjen a reszelőpengékhez.

Ne nyúljon a betöltőgaratba, ha a készülék be van kapcsolva. Az élelmiszer adagolásához mindig a nyomórudat használja.

A fedél eltávolítása előtt várjon, amíg a szűrő forgása leáll.

Összeszerelés

- Helyezze a gyümölcscentrifuga toldalékot a gyümölcscentrifuga csatlakozó részre.
- Helyezze mindkét toldalékot/egységet a motoros alapegységre (a nyilak összeillesztésével). Azután forgassa a gyümölcscentrifuga egységet az óramutató járásával megegyező irányba, amíg biztosan a motoros alapegységre nem záródik.
- Helyezze fel a szűrőt és nyomja lefelé úgy, hogy az a gyümölcscentrifuga csatlakozó részre rögzüljön.
- Helyezze fel a fedelet, majd az oldalsó rögzítőbilincseket a fedél kapaszkodó részébe illesztve, alsó végüket biztos nyomással a helyükre pattintva zárja le a fedelet.
- Helyezzen egy kancsót a gyümölcscentrifuga kiömlőnyílása alá.

## Gyümölcs-/zöldség kinyerése

- Töltsön gyümölcsöket/zöldségeket a betöltőgaratba.
- Fordítsa el a motorkapcsolót „I” pozícióba. Nem kell sebességfokozatot választania; a készülék állandó sebességen dolgozik.
- Enyhén nyomkodja a betöltött alapanyagokat a nyomórúddal, majd a motor működése közben adjon hozzá további gyümölcsöket vagy zöldségeket.
- Időnként kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózati vezetékét a konnektorból, hogy a gyümölcscentrifuga tálból kiürítse a gyümölcsvelőt.

Gyümölcsféle	Előkészítés
Kemény állagú gyümölcsök/ zöldségek, pl. alma, körte, sárgarépa, cékla	Távolítsa el az ehető héjat, az aprómagvas gyümölcsöket maggal együtt dolgozza fel
Leveles zöldségek, pl. káposzta, spenót vagy fűszernövények	Feldolgozás előtt a leveleket tekerje össze szorosan
Puha állagú gyümölcsök/zöldségek pl. citrusfélék, kivi	Távolítsa el az ehető héjat
Szőlő	Vágja le a fő szárrészeket
Csonthéjas gyümölcsök, pl. szilva, őszibarack	Távolítsa el a magokat
Dinnye	Hámozza meg és vágja akkora darabokra, hogy beférjen a betöltőgaratba
Paradicsom, uborkafélék	Nincs szükség további előkészítésre
Bogyós gyümölcsök	Csak vegyes gyümölcslé elkészítéséhez alkalmasak

Nem készíthető lé a következőkből:

- rebarbara
- keményítő tartalmú gyümölcsök (banán, mangó, papaya, avokádó, füge)
- nagyon kemény állagú, rostos gyümölcsök vagy zöldségek

Használat után kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózati vezetékét a konnektorból. Engedje ki a rögzítőbilincseket, emelje fel a fedelet és vegye ki a gyümölcsvelő tartályt a szűrővel együtt, majd a gyümölcscentrifuga toldalék elektromos alapegységről történő eltávolításához forgassa azt az óramutató járásával ellenkező irányba. A mosogatógépbe helyezés előtt tisztítsa elő a szűrőt és a gyümölcscentrifuga tálat a kefével (15f).

## IV Tisztítás

A motorblokkot (1), a dagasztótoldalékot (8) és a csatlakozórésszel rendelkező gyümölcscentrifuga alapegységet (15a) csupán egy nedves törülköhával törölje tisztára.

Az összes kiegészítő/eszköz/tál mosogatógépben mosható (ld. tisztítási táblázat).

Nagy pigmenttartalmú élelmiszerek (pl. sárgarépa) feldolgozásakor a kiegészítők elszíneződhetnek. Mosogatás előtt törölje át ezeket a részeket növényi olajjal.

Az értesítés nélküli változtatás jogát fenntartjuk.

VA termék hasznos élettartamának leteltével ne dobja azt a háztartási hulladékok közé. Az eldobni kívánt készülék a Braun Szervizközpontban vagy az Önök országában rendelkezésre álló gyűjtőpontokon adható le.




## Hrvatski

Naši proizvodi su osmišljeni kako bi udovoljili najvišim standardima kvalitete, funkcionalnosti i dizajna. Nadamo se da u potpunosti uživajte u vašem novom Braun uređaju. Za interesantne recepte, ideje i video klipove, posjetite [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com).

**Prije korištenja proizvoda pažljivo pročitajte sve upute.**

### Važno

-  Sječiva su izuzetno oštra! Sječiva držite samo za dršku. Nakon korištenja, uvijek prvo uklonite sječivo iz zdjele, a potom obrađenu hranu.
- Ovaj uređaj mogu koristiti osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili osobe bez iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili ukoliko su dobile upute o korištenju uređaja na siguran način te shvataju moguću opasnost.
- Nemojte koristiti aparat ako su rotirajuće sito ili zaštitni poklopac oštećeni ili imaju vidljive pukotine.
- Djeca se ne smiju igrati s aparatom.
- Ovaj uređaj ne bi smjela koristiti djeca.
- Držite djecu podalje od aparata i njegova strujnog kabela.
- Čišćenje i korisničko održavanje aparata ne smiju se povjeriti djeci bez nadzora.
- Uvijek izvucite utikač strujnog kabela ili isključite aparat kad ga ostavite bez nadzora te prije montaže, demontaže, čišćenja ili pohrane.
- Ako se opskrbeni kabel ošteti, mora ga zamijeniti proizvođač, njegova servisna služba ili osoba sličnih kvalifikacija kako bi se izbjegle moguće opasnosti.
- Prije uključivanja u utičnicu, provjerite odgovara li vaš napon naponu ispisanom na dnu uređaja.
- Budite oprezni prilikom ulijevanja vruće vode u kuhinjski uređaj za obradu hrane ili blender jer može doći naglog izlaska pare.
- Ovaj uređaj je osmišljen isključivo za upotrebu u domaćinstvu i za obradu normalnih količina koje se u domaćinstvu koriste.
- Ne koristite nijedan dio uređaja u mikro-valnoj pećnici.

### Pregled

- Postolje motora
- Spremnik za kabel
- Prekidač motora
- Regulator brzine (1-11)
- Posuda za obradu hrane
- Poklopac s potiskivačem
- Univerzalno sječivo sa zaštitnim poklopcem
- Nastavak za miješenje
- Nastavak za mućenje
- Nosač za ubacivanje
- 10a Dodatak za fino rezanje
- 10b Dodatak za grubo rezanje
- 10c Nastavak za fino usitnjavanje
- 10d Nastavak za grubo usitnjavanje
- 10e Umetak za struganje
- 11 Nastavak za pomfrit
- 12 Cjedilo za citruse (stožac + sito)
- 13 Lopatica

### II

- 14a Jedinica sječiva sa brtvenim prstenom
- 14b Vrč miksera
- 14c Poklopac
- 14d Mjerna šalica

### III (samo FP 5160)

- 15a Baza sokovnika sa spojkom
- 15b Odvodna cijev
- 15c Spremnik za pulpu
- 15d Sito
- 15e Poklopac s osovinom za punjenje i potiskivačem
- 15f Četkica za čišćenje

### Prije prvog korištenja

**Molimo vas da sve dijelove očistite prije prvog korištenja (pogledajte odjeljak „Čišćenje“)**

Bazu motora postavite na glatku, čistu površinu. Izvucite kabel za napajanje iz spremišta za kabel do željene dužine

### Kako rukovati uređajem

#### Regulator brzine

Za odabir brzine (1...11) koristite varijabilni, elektronički regulator brzine (4). Za preporučeni raspon brzina pogledajte tablicu I + II.

#### Prekidač motora

- O Off
- I On / neprekidan rad
- P Pulse = instant brzi rad
- ⚙️ Auto pulsni režim rada
- ☞ Program nastavak za gnječenje
- ☞ Program mikser s vrčem

#### Pulsni režim rada

Okrenite prekidač motora (3) u položaj «P» kad želite da se uređaj odmah pokrene. Radit će pri odabranoj brzini onoliko dugo koliko budete prekidač motora držali u položaju «P». Brzinu je moguće odabrati pojedinačno.

#### Automatski pulsni režim rada

Kad motorni prekidač (3) okrenete u položaj «⚙️» uređaj će neprekidno raditi s kratkim sekvencama brzog rada iste dužine trajanja pri odabranoj brzini. Brzinu je moguće odabrati pojedinačno.

Ovaj automatski pulsni režim rada je moguće koristiti za sljedeće primjene:

- Pažljivo miješanje brašna u tijesto kako ne bi utjecalo na kremoznost tijesta.
- Dodavanje umućenih jaja ili nadjeva u čvršću hranu.
- Sjeckanje osjetljive i mekane hrane npr. jaja, kapule.
- Lomljenje kockica leda (samo s nastavkom miksera s vrčem)

#### Program s nastavkom za miješenje

Optimizirana brzina za miješenje tijesta. Program je potrebno zaustaviti ručno.

#### Program miksera s vrčem

Program je potrebno zaustaviti ručno (za odabir primjerene brzine pogledajte tablicu II).

### Sustav sigurnosnog prekidača

Uređaj je moguće uključiti samo kad...

- je posuda pravilno pričvršćena na bazu motora, a poklopac na posudu,
- vrč miksera je pravilno pričvršćen na bazu motora,
- nastavak sokovnika je pravilno pričvršćen na bazu motora, a poklopac sokovnika je zakačen za spremnik pulpe.

Ako je došlo do prekida u sustavu sigurnosnog prekidača (npr. otvaranjem poklopca posude miksera), uređaj će se zaustaviti. U tom slučaju, prekidač motora vratite u položaj «O»

Prije nego ponovno uključite uređaj, uvjerite se da su nastavci i poklopci pravilno pričvršćeni.

Za vrijeme rada uređaja, prste držite podalje od posude. Za dodavanje sastojaka uvijek koristite potiskivač.

Prije otvaranja poklopca ili zamjene nastavaka uređaj uvijek isključite. Dodatke ili nastavke mijenjajte samo dok uređaj miruje.

## I Korištenje posude

Maksimalni kapacitet: 2 l tekućine.

### Sastavljanje

- Postavite posudu (5) na bazu motora tako da strelice na nastavku i bazi motora budu u ravni. Okrećite posudu u smjeru kazaljke na satu sve dok ne legne na mjesto.
- Prije dodavanja sastojaka, dodatke/nastavke uvijek pričvrstite na posudu.
- Gurnite ih čim je više moguće prema pogonskoj osovini u posudi.
- Postavite poklopac (poravnajte strelice) i okrećite ga u smjeru kazaljke na satu sve dok se čvrsto ne spoji s posudom.
- Za izvlačenje poklopca, okrenite ga u smjeru suprotnom od kazaljke na satu: a onda okrenite i posudu u smjeru suprotnom od kazaljke na satu da ga izvučete

## A Sječivo (7)

**Pažnja! Sječivo je izuzetno oštro!** Pridržavajte ga isključivo za plastičnu dršku.

Prije korištenja, pažljivo uklonite zaštitni poklopac (I A) tako da sječivo sa poklopcem stavite na stol i pritišćete gumb prema dolje sve dok se poklopac ne podigne. Da bi, nakon korištenja, vratili zaštitni poklopac na mjesto, postavite sječivo na stol i prevucite zaštitni poklopac preko gumba. Jednom rukom pridržavajte zaštitni poklopac, a drugom snažno gurnite gumb tako da sječivo sigurno legne u zaštitni poklopac.

Prije dodavanja sastojaka, postavite sječivou posudu. Nakon korištenja, uvijek prvo uklonite sječivo, a potom obrađenu hranu.

### Rezanje, sjeckanje

Ne preporučuje se za izuzetno čvrste sastojci kao što su zrna kave, muškati oraščić ili kockice leda.

Odabir brzine: vidi tablicu A

### Miješenje tijesta za kolače/spužve:

max. 500 gr brašna plus ostali sastojci

#### Mješavina za kolače

Ubacite sve sastojke osim tekućina u posudu.

Ulijte tekućinu kroz cijev za punjenje na poklopcu dok motor radi.

Sastojci kao što su grožđice dodajte ručno.

#### Spužva

Miješajte jaja i vodu (ako je potrebno) dodajte šećer

umiješajte brašno (i kakao u prahu, ako je potrebno) pulsni režimom rada

Brzina	Vrijeme
11	na cca. 1 min

6	6 x «P»
---	---------

Kad mijesite tijesto sa sječivom (7), nemojte dodavati sastojci kao što su grožđice, kandirana kora, bademi i sl. koji se ne bi trebali rezati. Njih je potrebno dodati ručno nakon što se zamiješeno tijesto izvadi iz posude procesora hrane.

## B Nastavak za miješenje (8)

Nastavak za miješenje je posebno osmišljen za izradu dizanog tijesta, tjestenine i peciva.

Nastavak za miješenje postavite u posudu prije dodavanja sastojaka. Ako je potrebno dodati tekućine, ulijte ih kroz cijev za punjenje na poklopcu dok motor radi.

**Nemojte** dodavati nikakvu tekućinu nakon što ste tijesto oblikovali u kuglu, jer se tekućina nakon toga neće ravnomjerno apsorbirati.

#### Dizano tijesto (za kruh i kolače)

Max. 500 gr brašna plus ostali sastojci.

Odaberite brzinu 3 ili program nastavka za miješenje tokom cca. 1.5 minuta.

#### Tijesto za tjesteninu

Max. 500 gr brašna plus ostali sastojci.

Odaberite brzinu 3 ili program nastavka za miješenje tokom cca. 1.5 minuta.

#### Peciva

Max. 500 gr brašna plus ostali sastojci.

Odaberite brzinu 3 ili program nastavka za miješenje tokom cca. 1.5 minuta.

Za postizanje najboljih rezultata koristite maslac koji nije niti pretvrd ni premekan.

Prestanite mijesiti tijesto netom nakon što ste isto oblikovali u kuglu. U suprotnom će tijesto za pecivo postati premekano.

## C Nastavak za mućenje (9)

Nastavak za mućenje koristite za tućenje bjelanjaka, tućenje vrhnja ili pripremanje spužvi.

Nastavak za tućenje ne koristite za pripremu smjesa za torte s maslacem.

### Tućenje bjelanjaka

Min.: 2 bjelanjka

Max.: 6 bjelanjaka

#### Brzina

4–5

4–5

#### Vrijeme

cca. 4 min

cca. 6 min

### Tućeno vrhnje

Za postizanje najboljih rezultata, koristite ohlađeno vrhnje (4°C).

Min.: 0.15 l

Max.: 0.4 l

#### Brzina

1

1

#### Vrijeme

cca. 1–2 min

cca. 3.5–4 min

### Tučene spužve

Max. 300 gr. brašna plus sastojci

Miješajte jaja i vodu (ako je potrebno)

dodajte šećer

dodajte brašno i kakao u prahu (ako je potrebno)

#### Brzina

5

5

#### Vrijeme

cca. 2 min

cca. 2 min

1 cca. 30 sek

## D Sustav za rezanje/usitnjavanje (10)

Postavite jedan nastavak (10a–10e) u držač nastavka (10) kako je prikazano dok ne sjedne na mjesto. Postavite namješteni nastavak za rezanje/usitnjavanje na pogonsku osovину unutar posude. Za izvlačenje nastavka, pritisnite kraj nastavka koji viri na dnu držača nastavka. Ponovno punjenje je dozvoljeno samo kad je motor isključen. Nikad ne stavlajte ruke u cijev za punjenje dok motor radi. Uvijek koristite potiskivač. Za postizanje najboljih rezultata, sočnu ili meku hranu obrađujte pri nižim brzinama. Čvrstu hranu je potrebno obrađivati pri većim brzinama.

## E Dodatak za pomfrit (11)

Postavite dodatak za pomfrit na pogonsku osovinu, postavite poklopac (6) i pričvrstite.

Za postizanje najboljih rezultata, hranu ubacujte kroz cijev za punjenje na poklopcu (6) kad je motor isključen. Uključite uređaj i potiskivačem lagano pritisnite hranu. Prije punjenja: isključite motor.

Odabir brzine: pogledajte tablice D + E

## F Cjedilo za citruse (12)

Spojite rešetku na posudu procesora hrane tako da strelice budu poravnate, a potom ju okrećite u smjeru kazaljke na satu sve dok ne sjedne na mjesto. Na sito stavite stožac.

Sigurnosna blokada: cjedilo za citruse će raditi samo kad rešetku ispravno spojite na posudu.

Uključite uređaj (preporučena brzina je 1) i pritisnite polovicu citrusa na stožac.

S vremena na vrijeme prestanite pritiskati citrus kako biste sa rešetke uklonili pulpu.

Nakon korištenja uređaj isključite i iskopčajte napajanje iz struje. Rešetku okrenite u smjeru suprotno od kazaljke na satu i izvucite ju.

## II Korištenje miksera s vrčem

**Pažnja!** Sječivo je oštro - uzimajte ga u ruke samo za njegovu osnovu.

Maksimalni kapacitet: 1.5 l tekućine (za frappee 750 ml) Raspon brzina: 1–11

### Sastavljanje

Uvijek prvo postavite brtveni prsten na jedinicu sječiva prije nego što jedinicu sječiva postavite na vrč miksera (II).

Jediničom sječiva rukujte vrlo pažljivo za vrijeme sastavljanja, rastavljanja i čišćenja.

Jedinicu sječiva uvijek uzimajte odozdo, s donje strane je umetnite u vrč miksera i okrenite u smjeru kazaljke na satu.

Spojite vrč miksera (poravnajte strelice) i okrećite ga u smjeru suprotnom od kazaljke na satu sve dok čvrsto ne prione uz bazu motora. Stavite poklopac tako da je ulazni dio poravnat s izlaznim.

Mikser s vrčem koristite za miješanje juha, frappea, smoothiea, dječje hrane ili majoneze.

### Juha od sirovog povrća

Izrežite 750 g mrkve na kockice i ubacite ih u vrč. Dodajte 750 ml vode, začine i bilje.

Miješajte 5 sekundi pri maksimalnoj brzini.

Za postizanje najboljih rezultata:

- Prije obrade čvrstih sastojaka, iste izrežite (kad miješate juhu, koristite skuhanu sastojku).
- Kad miješate mlijeko, imajte na umu da će se isto pjeniti (max. 750 ml).
- Voće za miješne frappee narežite na manje komade i obradite ih prije dodavanja tekućine.
- U vrč stavite hranu koju želite obraditi.
- Poklopac postavite čvrsto na vrč i umetnite mjernu čašicu u otvor vrča.
- Uključite bazu.
- Ako tijekom obrade morate dodati tekućine, izvucite mjernu čašicu s poklopca i kroz otvor na poklopcu ulijte tekućine.
- Kod pripreme majoneze, ulje možete dodati kroz otvor za ulijevanje na mjernoj čašici.

Odabir brzine: vidi tablicu II

Nakon korištenja, isključite bazu i iskopčajte ju iz izvora napajanja. Mikser s vrčem izvucite tako da ga okrenete u smjeru suprotnom od kazaljke na satu. Ako jedinicu sječiva morate izvući kako biste ju očistili, prvo vrč okrenite naopako, a potom jedinicu sječiva odvijte tako da je okrećete u smjeru kazaljke na satu.

Ispiranje montiranog vrča

Nakon što ste vrč ispraznili, napunite ga vodom. Postavite ga na bazu i nekoliko puta okrenite okretni prekidač u položaj «I». Ispraznite vrč i isperite ga.

## III Korištenje nastavka za sokovnik (samo s FP 5160)

### Pažnja

Uvijek provjerite sito prije korištenja. Ne dodirujte sječiva za usitnjavanje. Ne stavljajte ruke u osovину za punjenje kad je uređaj uključen. Za guranje hrane uvijek koristite potiskivač.

Prije nego maknete poklopac, pričekajte da se sito zaustavi vrtjeti.

### Sastavljanje

- Postavite nastavak za sokovnik na spojku sokovnika.
- Postavite i nastavke i jedinice na bazu motora (poravnajte strelice). Potom okrećite jedinicu sokovnika u smjeru kazaljke na satu sve dok se ne blokira na bazi motora.
- Spojite sito i pritisnite ga prema dolje tako da se blokira na spojkama sokovnika.
- Postavite poklopac i zaključajte ga tako da umetnete bočne spojke u hvataljke poklopca i snažno gurnete donje krajeve tako da legnu na mjesto.
- Postavite vrč ispod izljeva soka.

## Izvlačenje soka

- Napunite osovину za punjenje voćem/povrćem.
- Okrenite prekidač motora u položaj „I“. Ne trebate odabirati brzinu; uređaj radi pri stalnoj brzini.
- Lagano pritisnite namirnice potiskivačem i dodajte više voća ili povrća dok motor radi.
- S vremena na vrijeme, isključite uređaj i izvucite napajanje kako biste iz posude sokovnika očistili pulpu.

Vrsta voća	Priprema
Tvrdo voće/povrće, npr. jabuke, kruške, mrkva, repa	Uklonite nejestivo oguljeno obrađeno sjeme plodova s jezgrama
Lisnato povrće, npr. kupus, špinat ili bilje	Prije obrade, čvrsto smotajte listove
Meko voće/povrće, npr. citrusno voće, kivi	Uklonite nejestivu koru
Grožđe	Odrežite glavne stabljike
Koštichavo voće, npr. šljive, breskve	Uklonite koštice
Dinje	Očistite ih i izrežite na komadiće da stanu u osovину za punjenje
Rajčica, krastavac	nije potrebna dodatna priprema
Bobičasto voće	Samo u kombinaciji s drugim voćem/povrćem

Nije prikladno za cijedenje:

- rabarbara
- voće koje sadrži škrob (banane, mango, papaja, avokado, smokve)
- vrlo tvrdo, vlaknasto voće ili povrće

Nakon korištenja uređaj isključite i iskopčajte napajanje iz struje. Otvorite stezaljke, podignite poklopac i izvucite spremnik pulpe zajedno sa sitom, a onda okrenite nastavak za sokovnik u smjeru suprotnom od kazaljke na satu da ga odvojite od baze.

Prije stavljanja u perilicu, četkom (15f) očistite sito i posudu sokovnika.

## IV Čišćenje

Blok motora (1), nastavak za miješenje (8) i bazu sokovnika sa spojkama (15a) očistite isključivo vlažnom krpom.

Svi nastavci/dodaci/posude su perivi u perilici suđa (vidi tablicu za čišćenje). Kad obrađujete hranu koja sadrži puno pigmentacije (npr. mrkvu), dodaci mogu promijeniti boju. Prije pranja u perilici suđa takve dodatke premažite biljnim uljem.

Predmet promjene bez prethodne obavijesti.

Molimo vas da, nakon isteka životnog vijeka trajanja proizvoda isti ne odlažete kao kućanski otpad. Odložiti ga možete u servisnom centru tvrtke Braun ili prikladnom sabirnom mjestu u vašoj zemlji.





## Slovenski

Naši izdelki so narejeni tako, da ustrezajo najvišjim standardom kakovosti, uporabnosti in oblike. Upamo, da boste novo napravo Braun z veseljem uporabljali. Zanimive ideje za recepte in videoposnetke najdete na spletni strani [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com).

**Pred uporabo tega izdelka pozorno preberite navodila.**

### Pomembno

-   Rezila so zelo ostra! Rezila vedno primite za nastavek. Po uporabi vedno najprej odstranite rezilo in šele nato predelana živila.
- Uporaba tega aparata s strani ljudi, ki imajo zmanjšane telesne, čutne ali duševne zmožnosti ali nimajo zadostnega znanja oz. izkušenj, je dovoljena samo, če so pod nadzorom ali če so jim dana ustrezna navodila o varni uporabi aparata in če razumejo nevarnosti, ki so s tem povezane.
- Ne uporabljajte aparata, če sta vrteče sito ali zaščitni pokrov poškodovana ali vidno razpokana.
- Otroci se ne smejo igrati z aparatom.
- Otroci ne smejo uporabljati tega aparata.
- Otroci se ne smejo zadrževati v območju aparata in glavnega kabla.
- Otroci brez nadzora ne smejo opravljati čiščenja in vzdrževanja.
- Vedno izklopite ali izključite aparat, kadar je nenadzorovan in pred sestavljanjem, razstavljanjem, čiščenjem ali skladiščenjem.
- V primeru, da je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njihov serviser ali podobno kvalificirana oseba, da bi se izognili nevarnosti.
- Preden priključite aparat na električno vtičnico, preverite, če vaša omrežna napetost ustreza napetosti, ki je navedena na aparatu.
- Bodite pazljivi, če v predelovalnik hrane ali mešalnik zlijete vročo tekočino, saj jo lahko ta zaradi nenadne pare izvrže.
- Naprava je namenjena izključno uporabi v gospodinjstvu in predelavi take količine živil, ki je običajna za gospodinjstvo.
- Nobenega dela naprave ne postavite v mikrovalovno pečico.

### Pregled

- I
- 1 Enota z motorjem
- 2 Prostor za kabel
- 3 Izbirno stikalo
- 4 Regulator hitrosti (1–11)
- 5 Posoda za pripravo živil
- 6 Pokrov s potisnim nastavkom
- 7 Večnamensko rezilo z zaščitnim ovitkom
- 8 Nastavek za gnetenje
- 9 Nastavek za stepanje
- 10 Nosilec za nastavke
- 10a Nastavek za fino rezanje
- 10b Nastavek za grobo rezanje
- 10c Nastavek za fino strganje
- 10d Nastavek za grobo strganje
- 10e Nastavek za strganje
- 11 Pripomoček za pomfrit
- 12 Ožemalnik citrusov (stožec za ožemanje + cedilo)
- 13 Lopatica

## II

- 14a Enota z rezilom s tesnilnim obročem
- 14b Mešalni vrč
- 14c Pokrov
- 14d Merilna posodica

## III (samo FP 5160)

- 15a Enota s sokovnikom s spojem
- 15b Dulec
- 15c Posoda za pulpo
- 15d Cedilo
- 15e Pokrov s polnilno odprtino in potisnim nastavkom
- 15f Čistilna krtača

### Pred prvo uporabo

**Pred prvo uporabo očistite vse dele naprave (glejte razdelek »Čiščenje«).**



Enoto z motorjem postavite na gladko, čisto površino. Iz prostora za kabel izvlecite želeno dolžino kabla


### Kako uporabljati napravo

#### Regulator hitrosti

Za izbiro hitrosti (1...11) uporabite nastavljeni elektronski regulator hitrosti (4). Za priporočljiv razpon hitrosti glejte tabelo I + II.

#### Izbirno stikalo

- O Izklop
- I Vklop / stalno delovanje
-  Pulse (Intervalni način) = kratko intervalno delovanje
-  Samodejni intervalni način

-  Program z nastavkom za gnetenje
-  Program z mešalnim vrčem

#### Intervalni način

Ko želite kratko intervalno delovanje naprave, izbirno stikalo (3) obrnite v položaj «P». Dokler držite izbirno stikalo v položaju «P», naprava deluje z izbrano hitrostjo. Hitrost je mogoče izbrati posebej

#### Samodejni intervalni način

Ko izbirno stikalo (3) obrnete v položaj «\*\*», naprava deluje neprekinjeno s kratkimi intervali enake dolžine pri izbrani hitrosti. Hitrost je mogoče izbrati posebej.

Ta samodejni intervalni način je mogoče uporabiti v naslednjih primerih:

- Previdno vmešavanje moke v testo, da ohranite strukturo.
- Dodajanje snega ali stepene smetane v gostejšo zmes.
- Sekljanje rahlih ali mehkih živil, kot so jajca in čebula.
- Drobljenje ledenih kock (samo z mešalnim vrčem)

#### Program z nastavkom za gnetenje

Optimizirana hitrost za gnetenje testa. Program je treba zaustaviti ročno.

#### Program z mešalnim vrčem

Program je treba zaustaviti ročno (za hitrost delovanja glejte tabelo II).

### Sistem za varen vklop

Napravo je mogoče vklopiti samo takrat, ko ...

- je posoda ustrezno pritrjena na enoto z motorjem in pokrov povsem pritrjen na posodo,
- je mešalni vrč ustrezno pritrjen na enoto z motorjem,
- je sokovnik ustrezno pritrjen na enoto z motorjem in pokrov sokovnika nameščen na posodo za pulpo.

Če pride do motnje sistema za varen vklop (če npr. odprete pokrov posode FP), se bo naprava zaustavila. V tem primeru obrnite izbirno stikalo nazaj v položaj »O«.

Preden napravo znova vklopite, se prepričajte, da so nastavki in pokrovi ustrezno pritrjeni.

Med delovanjem naprave ne segajte s prsti v posodo. Za dodajanje sestavin vedno uporabite potisni nastavek.

Preden odprete pokrov ali zamenjate nastavek, vedno izklopite napravo. Pripomočke ali nastavke zamenjajte samo takrat, ko naprava miruje.

## I Uporaba posode

Največja zmogljivost: 2 l tekočine.

### Sestavljanje

- Posodo (5) namestite na enoto z motorjem tako, da so puščice na nastavku in enoti z motorjem poravnane. Posodo obrnite v smeri urinega kazalca, da se zaskoči na mesto.
- Preden dodate sestavine, na posodo vedno namestite pripomočke/nastavke.
- Potisnite jih tako daleč na pogonsko os v posodi, kot je mogoče.
- Pritrdite pokrov (poravnajte puščice) in ga obrnite v smeri urinega kazalca, da se trdno namesti na posodo.
- Če želite odstraniti pokrov, ga obrnite v nasprotni smeri urinega kazalca: nato obrnite posodo v nasprotni smeri urinega kazalca, da jo dvignete.

## A Rezilo (7)

Pozor! Rezilo je zelo ostro. Prijemajte ga samo za plastični ročaj.

Pred uporabo previdno odstranite zaščitni ovitek (I A) tako, da rezilo z ovitkom položite na mizo in pritisnete ročaj navzdol, da se ovitek loči. Če želite po uporabi znova pritrditi zaščitni ovitek, položite rezilo na mizo in potisnite zaščitni ovitek čez ročaj. Z eno roko držite zaščitni ovitek, z drugo pa močno povlecite ročaj tako, da se rezilo trdno namesti v zaščitni ovitek.

Pred dodate sestavine, v posodo namestite rezilo.

Po uporabi vedno najprej odstranite rezilo in šele nato predelana živila.

### Rezanje, sekljanje

Ni priporočljivo za izjemno trde sestavine, na primer kavna zrna, muškadni orešek ali ledene kocke.

Hitrosti delovanja: glejte tabelo A

#### Mešanje testa za torte/biskvitov:

največ 500 g moke plus druge sestavine

##### Mešanica za torte

Vse sestavine, razen tekočin, zlijte v posodo.

Medtem ko motor deluje, skozi polnilno cev pokrova dodajte tekočine.

Sestavine, kot so rozine, dodajte ročno.

##### Biskvit

Smetana, jajca in voda (po potrebi) dodajte sladkor

vmešajte moko (in po potrebi kakav v prahu) z intervalnim načinom

Hitrost	Čas
11	pribl. 1 min

Hitrost	Čas
11	pribl. 2 min
11	pribl. 4 min

6	6 x «P»
---	---------

Ob gnetenju z rezilom (7) ne dodajajte sestavin, kot so rozine, kandirano sadje, mandlji itd., ki jih nočete razrezati. Te morate dodati ročno po tem, ko zgneteno testo vzamete iz posode za pripravo živil.

## B Nastavek za gnetenje (8)

Nastavek za gnetenje je posebej oblikovan za pripravo kvašenega testa, testenin in finega peciva.

Preden dodate sestavine, v posodo namestite nastavek za gnetenje.

Če so potrebne tekočine, jih dodajte skozi polnilno cev pokrova, medtem ko motor deluje.

Ko se testo sprime v kepo, ne dodajajte več tekočine, saj se ne bo enakomerno vpiila.

##### Kvašeno testo (za kruh in torto)

Največ 500 g moke plus druge sestavine.

Izberite hitrost 3 ali program z nastavkom za gnetenje za pribl. 1,5 minuto in pol.

##### Testo za testenine

Največ 500 g moke plus druge sestavine.

Izberite hitrost 3 ali program z nastavkom za gnetenje za pribl. 1,5 minuto in pol.

##### Fino pecivo

Največ 500 g moke plus druge sestavine.

Izberite hitrost 3 ali program z nastavkom za gnetenje za pribl. 1,5 minuto in pol.

Za najboljše rezultate uporabite maslo, ki ni ne pretrdo in ne premeško.

Kmalu po tem, ko se testo sprime v kepo, prenehajte z gnetenjem. V nasprotnem primeru bo testo za pecivo postalo premeško.

## C Nastavek za stepanje (9)

Nastavek za stepanje uporabite za stepanje beljakov, smetane ali pripravo biskvitov.

Nastavka za stepanje ne uporabljajte za pripravo mešanic za torte z maslom.

##### Stepanje beljakov

Najmanj: 2 beljaka

Največ: 6 beljakov

Hitrost	Čas
4–5	pribl. 4 min
4–5	pribl. 6 min

##### Stepanje smetane

Za najboljše rezultate uporabite ohlajeno smetano (4 °C).

Najmanj: 0,15 l

Največ: 0,4 l

Hitrost	Čas
1	pribl. 1–2 min
1	pribl. 3,5–4 min

##### Stepanje biskvitov

Največ 300 g moke plus sestavine.

Smetana, jajca in voda (po potrebi)

dodajte sladkor

vmešajte moko in kakav v prahu (po potrebi)

Hitrost	Čas
5	pribl. 2 min
5	pribl. 2 min
1	pribl. 30 sek

## D Sistem za rezanje/strganje (10)

Enega izmed nastavkov (10a–10e) vstavite v nosilec za nastavke (10), kot je prikazano, da se zaskoči na mesto. Sestavljeni rezalnik/strgalnik namestite na pogonsko os v posodi. Nastavek odstranite tako, da izbočeni konec nastavka na dnu nosilca za nastavke potisnete navzgor.

Ob dodajanju sestavin naj bo motor izklopljen. Medtem ko motor deluje, nikoli ne segajte z roko v polnilno cev. Vedno uporabite potisni nastavek.

Za najboljše rezultate pri tekoči ali mehki hrani uporabite nižjo hitrost. Za trdo hrano uporabite višjo hitrost.

## E Pripomoček za pomfrit (11)

Pripomoček za pomfrit položite na pogonsko os, namestite pokrov (6) in ga pritrdite na mesto.

Za najboljše rezultate dodajajte hrano v polnilno cev pokrova (6), medtem ko je motor izklopljen. Vključite napravo in pritisnite na potisni nastavek. Pred polnjenjem: izklopite motor.

Hitrosti delovanja: glejte tabeli D + E



## F Ožemalnik citrusov (12)

Na posodo za pripravo živil pritrdite cedilo tako, da poravnate puščice in ga nato obrnete v smeri urinega kazalca, da se zaskoči na mesto. Na cedilo namestite stožec za ožemanje.

Varnostna zapora: ožemalnik citrusov deluje samo takrat, ko je cedilo ustrezno pritrjeno na posodo.

Vklopite napravo (priporočena hitrost 1) in potisnite polovico citrusa na stožec za ožemanje. Občasno sprostite pritisk, da odstranite pulpo iz cedila. Po uporabi izklopite napravo in izvlecite kabel iz vtičnice. Cedilo obrnite v nasprotni smeri urinega kazalca in ga dvignite.

## II Uporaba mešalnega vrča

**Pozor! Rezilo je ostro – prijemajte ga samo za osnovno ploščico.**

Največja zmogljivost: 1,5 l tekočine (za mlečne napitke 750 ml) Razpon hitrosti: 1–11

Sestavljanje

Preden enoto z rezilom pritrdite na mešalni vrč (II), nanjo vedno namestite tesnilni obroč.

Ob sestavljanju, razstavljanju in čiščenju enote z rezilom bodite izredno previdni.

Enoto z rezilom primite spodaj, jo od spodaj vstavite v mešalni vrč in obrnite v smeri urinega kazalca.

Pritrdite mešalni vrč (poravnajte puščice) in ga obrnite v nasprotni smeri urinega kazalca, da se trdno namesti na enoto z motorjem. Pokrov pritrdite tako, da je njegov zatič poravnan z dulcem.

Mešalni vrč uporabite za mešanje juh, napitkov, smoothiejev, otroške hrane ali majoneze.

Presna zelenjavna juha

750 g korenja narežite na kocke in stresite v vrč. Prilijte 750 ml vode, dodajte začimbe in zelišča.

Vklopite na najvišjo hitrost in mešajte 5 sekund.

Za najboljši rezultat:

- Trde sestavine pred obdelavo razrežite (ko mešate juho, uporabite kuhane sestavine).
- Ko mešate mleko, imejte v mislih, da se bo spenilo (največ 750 ml).
- Sadje za mlečni napitek narežite na kose in ga na hitro premešajte, nato pa dolijte tekočino.
- V vrč stresite hrano, ki jo želite zmešati.
- Trdno namestite pokrov na vrč in v odprtino v pokrovu vstavite merilno posodico.
- Vklopite enoto z motorjem.
- Če želite med mešanjem dodati tekočine, s pokrova odstranite merilno posodico in prilijte tekočine skozi odprtino v pokrovu.
- Ko pripravljate majonezo, lahko olje vlivate skozi odprtino za kapljice v merilni posodici.

Hitrosti delovanja: glejte tabelo II

Po uporabi izklopite enoto z motorjem in izvlecite kabel iz vtičnice. Odstranite mešalni vrč tako, da ga obrnete v nasprotni smeri urinega kazalca. Če želite odstraniti enoto z rezilom, da jo očistite, najprej obrnite vrč okrog, nato pa v nasprotni smeri urinega kazalca odvijte enoto z rezilom.

Predčiščenje sestavljenega vrča

Ko vrč izpraznite, ga napolnite z vodo. Namestite ga na enoto z motorjem in nekajkrat obrnite stikalo na način «P». Vrč izpraznite in splaknite do čistega.

## III Uporaba sokovnika (samo pri FP 5160)

Pozor

Pred uporabo vedno preglejte cedilo! Ne dotikajte se strgalnih rezil.

Ko je naprava vklopljena, ne segajte v polnilno odprtino. Za dodajanje hrane vedno uporabljajte potisni nastavek.

Preden odstranite pokrov, počakajte, da se cedilo preneha vrteti.

Sestavljanje

- Sokovnik namestite na spoj sokovnika.
- Oba nastavka/obe enoti namestite na enoto z motorjem (poravnajte puščice). Nato obrnite sokovnik v smeri urinega kazalca, da se trdno namesti na enoto z motorjem.
- Pritrdite cedilo in ga potisnite navzdol, da se pritrdi na spoj sokovnika.
- Namestite pokrov in ga pritrdite tako, da stranske sponke vstavite v jezičke pokrova in močno potisnete spodnje dele tako, da se zaskočijo na mesto.
- Vrč namestite pod dulec za sok.

### Stiskanje soka

- V polnilno odprtino naložite sadje/zelenjavo.
- Izbirno stikalo obrnite v položaj »I«. Hitrosti vam ni treba izbrati; naprava deluje pri stalni hitrosti.
- Medtem ko motor deluje, nekoliko pritisnite na potisni nastavek in dodajte več sadja ali zelenjave.
- Občasno izklopite napravo in izvlecite kabel iz vtičnice, da iz posode sokovnika odstranite pulpo.

Vrsta sadja	Priprava
Trdo sadje/zelenjava, npr. jabolka, hruške, korenje, pesa	Odstranite neužiten olupek in pečkato sadje obdelajte skupaj s peščiščem
Listnata zelenjava, npr. zelje, špinača ali zelišča	Pred obdelavo liste trdno zvijte skupaj
Mehko sadje/zelenjava, npr. citrusi, kivi	Odstranite neužiten olupek
Grozdje	Odrežite glavna stebelca
Koščičasto sadje, npr. slive, breskve	Odstranite koščice
Melone	Olupite in narežite na dele, primerne za polnilno odprtino
Paradižniki, kumare	Posebna priprava ni potrebna
Jagodičevje	Primerno je samo za mešane sokove.

Neprimerne sestavine za izdelavo sokov:

- rabarbara
- sadje, bogato s škrobom (banane, mango, papaje, avokado, fige)
- zelo trdo, vlaknato sadje ali zelenjava

Po uporabi izklopite napravo in izvlecite kabel iz vtičnice. Odprite sponke, dvignite pokrov in odstranite posodo za pulpo skupaj s cedilom, nato sokovnik obrnite v nasprotni smeri urinega kazalca, da ga odstranite z enote z motorjem.

S krtačo (15f) predočistite cedilo in sokovnik, preden ju položite v pomivalni stroj.

## IV Čiščenje

Enoto z motorjem (1), nastavek za gnetenje (8) in enoto s sokovnikom s spojem (15a) očistite samo z vlažno krpo.

Vse nastavke/pripomočke/posode lahko operete v pomivalnem stroju (glejte tabelo čiščenja).

Ko delate s hrano, ki ima veliko vsebnost barvil (npr. korenje), se lahko nastavki razbarvajo. Te dele pred pranjem v pomivalnem stroju obrišite z rastlinskim oljem.

Do sprememb lahko pride brez predhodnega obvestila.

Ko izdelek ni več uporaben, ga ne zavržite med gospodinjske odpadke. Izdelek lahko prinesete v Braunov servisni center ali na ustrezno zbirališče v vaši državi.




## Türkçe

Ürünlerimiz, en yüksek kalite, işlevsellik ve tasarım standartlarına uyacak şekilde tasarlanmıştır. Yeni Braun cihazınızı iyi günlerde kullanmanızı umuyoruz. İlginç tarif fikirleri ve videoları için lütfen şu adresi ziyaret edin: [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com).

**Bu ürünü kullanmadan önce bütün talimatları dikkatli bir şekilde okuyun.**

### Önemli

-  Bıçaklar çok keskindir! Bıçakları yalnızca tepesinden tutun. Cihazı kullandıktan sonra, işlenmiş gıdaları boşaltmadan önce her zaman öncelikle bıçağı kaptan çıkarın.
- Bu cihaz, cihazın güvenli biçimde kullanımına ilişkin denetime veya bilgilendirmeye tabi tutulmuş olan ve mevcut risklerin farkında olan fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetileri düşük ya da tecrübesi ve bilgisi olmayan kişiler tarafından kullanılabilir.
- Döner elek veya koruyucu kapak hasarlıysa veya gözle görülür çatlaklar içeriyorsa cihazı kullanmayın.
- Çocuklar cihazla oynamamalıdır.
- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır.
- Çocuklar cihazdan ve güç kablosundan uzak tutulmalıdır.
- Temizlik ve bakım işlemleri gözetimsiz bir şekilde çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Başında bulunmadığınız zamanlarda ve monte etme, sökme, temizleme veya saklama işlemlerinden önce mutlaka cihazın fişini prizden çekin veya cihazı kapatın.
- Güç kablosu hasarlıysa, riski önlemek için üretici, servis yetkilisi veya benzer ehliyete sahip kişiler tarafından değiştirilmelidir.
- Cihazı prize takmadan önce, şebeke cereyan geriliminin, cihazın altında yazılı olan voltaj ile uygunluğunu kontrol ediniz.
- Mutfak robotuna veya blender'a sıcak sıvı dökülürse dikkatli olun; sıvı ani buharlaşma nedeniyle cihazdan fışkırabilir.
- Bu cihaz yalnızca evde kullanılmak için ve normal şartlarda evde kullanılan miktarların işlenmesi için tasarlanmıştır.
- Cihazın herhangi bir parçasını mikrodalga fırında kullanmayın.

### Genel bakış

- 1 Motor bölmesi
- 2 Kablo bölmesi
- 3 Motor anahtarı
- 4 Hız regülatörü (1-11)
- 5 Mutfak robotu kabı
- 6 İtme parçalı kapak
- 7 Koruyucu kapaklı genel amaçlı bıçak
- 8 Yoğurucu
- 9 Çırpıcı
- 10 Ek Parça Tutucusu
- 10a İnce dilimleme ek parçası
- 10b Kalın dilimleme ek parçası
- 10c İnce parçalama ek parçası
- 10d Kalın parçalama ek parçası
- 10e Rendeleme eklemesi
- 11 Patates kızartması aleti
- 12 Narenciye sıkacağı (Koni + Süzgeç)
- 13 Spatula

### II

- 14a Sızdırmazlık halkası olan bıçak ünitesi
- 14b Mikser sürahisi
- 14c Kapak
- 14d Ölçüm kabı

### III (yalnızca FP 5160)

- 15a Bağlantı elemanı olan meyve sıkacağı bölmesi
- 15b Ağız
- 15c Posa kabı
- 15d Süzgeç
- 15e Doldurma mili ve itme parçası olan kapak
- 15f Temizlik fırçası

### İlk kullanımdan önce

**Lütfen ilk kez kullanmadan önce bütün parçaları temizleyin (bkz. «Temizleme» paragrafı).**

Motor bölmesini düz, temiz bir yüzeye koyun. Kabloyu, gereken uzunluğu bulana kadar kablo bölmesinden dışarı çekin

### Cihazınızın çalıştırılması

#### Hız regülatörü

Hız kademesini (1...11) seçmek için değişken, elektronik hız regülatörünü (4) kullanın. Önerilen hız aralığı için bkz. tablo I + II.

#### Motor anahtarı

- O Kapalı
- I Açık / sürekli çalışma
- P Darbe = kısa süreli çalışma
- \* Otomatik Darbe

-  Yoğurucu Programı
-  Sürahi Mikser Programı

#### Darbe modu

Cihazın sürekli olarak çalışmasını istediğinizde motor anahtarını (3) «P» konumuna getirin. Motor anahtarını «P» konumunda tuttuğunuz sürece cihaz, seçilen hızda çalışır. Hız, ayrı ayrı seçilebilir

#### Otomatik Darbe

Motor anahtarını (3) «\*» konumuna getirdiğinizde cihaz, seçilen hızda aynı uzunluktaki kısa süreli çalışmalar ile sürekli olarak çalışacaktır. Hız, ayrı ayrı seçilebilir.

Bu otomatik darbe modu aşağıdaki uygulamalar ile kullanılabilir:

- Hamurun kıvamını etkilemeyecek şekilde dikkatle un eklenmesi.
- Daha katı gıdalara çırpılmış yumurta veya krema eklenmesi.
- Yumurta, soğan gibi hassas ve yumuşak gıdaların doğranması.
- Buz küplerinin kırılması (yalnızca sürahi mikser ile).

#### Yoğurucu programı

Hamur yoğurma için ideal hız. Program manuel olarak durdurulmalıdır.

#### Sürahi mikser programı

Program manuel olarak durdurulmalıdır (hız uygulaması için bkz. tablo II).

### Güvenlik anahtarı sistemi

Cihaz yalnızca aşağıdaki durumlarda açılabilir...

- kap, motor bölmesine düzgün bir şekilde yerleştiğinde ve kapak, kaba tam olarak oturduğunda,
- mikser sürahisi motor bölmesine düzgün bir şekilde yerleştiğinde,
- meyve sıkacağı parçası motor bölmesine düzgün bir şekilde yerleştiğinde ve meyve sıkacağına kapağı posa kabına tam olarak takıldığında.

Güvenlik anahtarı sisteminin çalışması kesintiye uğrarsa (örn, FP kabının kapağı açılarak) cihaz duracaktır. Bu durumda motor anahtarını tekrar «O» konumuna getirin.

Cihazı tekrar açmadan önce parçaların ve kapakların düzgün bir şekilde yerleştirildiğinden emin olun.

Cihaz çalışırken parmaklarınızı kaptan uzak tutun. Malzemeleri ilave etmek için mutlaka itme parçasını kullanın.

Kapağı açmadan veya aksesuarları değiştirmeden önce cihazı mutlaka kapatın.

Aletleri ve aksesuarları yalnızca cihaz çalışmıyorken değiştirin.

## I Kabin kullanılması

Maksimum kapasite: 2 l sıvı.

### Takma

- Kabı (5), parçanın ve motor bölümünün üzerindeki oklar hizalı olacak şekilde motor bölümünün üzerine yerleştirin. Kabı, yerine tam olarak oturana kadar saat yönünde döndürün.
- Aletleri / aksesuarları mutlaka, malzemeleri ilave etmeden önce takın.
- Bunları, kaptaki hareket miline yerleşene kadar itin.
- Kapağı takın (okları hizalayın) ve kaba sağlam bir şekilde oturana kadar saat yönünde döndürün.
- Kapağı çıkarmak için, kapağı ve ardından kabı saatin tersi yönde döndürün.

## A Bıçak (7)

Uyarı! Bıçak çok keskindir. Yalnızca plastik çıkıntıdan tutun.

Kullanmadan önce bıçağı masanın üzerine koyup çıkıntıyı aşağı doğru bastırarak koruyucu kapağı (I A) dikkatli bir şekilde çıkarın. Kullandıktan sonra koruyucu kapağı geri takmak için bıçağı masanın üzerine koyun ve koruyucu kapağı bıçağın üzerine yerleştirin. Bıçağın koruyucu kapağa sağlam bir şekilde oturması için koruyucu kapağı bir elinizle tutun ve diğer elinizle çıkıntıyı kuvvetlice çekin.

Malzemeleri ilave etmeden önce bıçağı kabin içine yerleştirin. Kullandıktan sonra, işlenmiş gıdaları boşaltmadan önce mutlaka bıçağı çıkarın.

### Kesme, doğrama

Kahve çekirdekleri, hindistan cevizi veya buz küpleri gibi oldukça sert malzemeler ile kullanımı önerilmez.

Hız Uygulamaları: bkz. tablo A

**Kek hamuru / pandispanya karıştırma:** maks. 500 g un ve diğer malzemeler

**Kek karışımı**  
Sıvı olanlar hariç tüm malzemeleri kabin içine dökün.  
Motor çalışır vaziyetteyken kapağın doldurma borusundan sıvı malzemeleri ilave edin.  
Kuru üzüm gibi malzemeleri elinizle ilave edin.

	Hız	Süre
Pandispanya	11	yaklaşık 2 dakika
Yumurtaları ve suyu çirpın (gerekirse) şeker ilave edin	11	yaklaşık 4 dakika
darbe modundayken un (ve gerekirse, kakao tozu) ilave edin	6	6 x «P»

Bıçak (7) ile yoğururken, kesilmemesi gereken kuru üzüm, meyve şekerlemesi, badem gibi malzemeleri ilave etmeyin. Yoğrulmuş hamur, mutfak robotu kabından çıkarıldıktan sonra bu malzemelerin elle ilave edilmesi gerekir.

## B Yoğurucu (8)

Yoğurucu; mayalı hamur, makarna ve pasta hazırlamak üzere özel olarak tasarlanmıştır. Malzemeleri ilave etmeden önce yoğurucuyu kabin içine yerleştirin. Gerekliyse motor çalışır vaziyetteyken kapağın doldurma borusundan sıvı malzemeleri ilave edin.

Sıvı malzeme eşit bir şekilde emilmeyeceği için, hamur top haline geldikten sonra sıvı ilave etmeyin.

**Mayalı hamur (Ekmek ve kek için)**  
Maks. 500 g un ve diğer malzemeler.  
Yaklaşık 1,5 dakika boyunca çalıştırmak üzere 3. hız kademesini veya Yoğurucu Programını seçin.

**Makarna hamuru**  
Maks. 500 g un ve diğer malzemeler.  
Yaklaşık 1,5 dakika boyunca çalıştırmak üzere 3. hız kademesini veya Yoğurucu Programını seçin.

**Pasta**  
Maks. 500 g un ve diğer malzemeler.  
Yaklaşık 1,5 dakika boyunca çalıştırmak üzere 3. hız kademesini veya Yoğurucu Programını seçin.

En iyi sonuçları almak için ne çok sert ne de çok yumuşak bir tereyağı kullanın. Top haline geldikten kısa bir süre sonra hamuru yoğurma işlemini sonlandırın. Aksi halde, pasta hamuru çok yumuşak olacaktır.

## C Çırpıcı (9)

Yumurtaların beyazını çirpmak, krema çirpmak veya pandispanya hazırlamak için çırpıcıyı kullanın. Çırpıcıyı, tereyağlı kek karışımları hazırlamak için kullanmayın.

	Hız	Süre
<b>Yumurtaların beyazını çirpma</b>		
Min.: 2 yumurtanın beyazı	4-5	yaklaşık 4 dakika
Maks.: 6 yumurtanın beyazı	4-5	yaklaşık 6 dakika

	Hız	Süre
<b>Krema çirpma</b>		
En iyi sonuçları almak için soğutulmuş krema (4 °C) kullanın.		
Min.: 0,15 l	1	yaklaşık 1-2 dakika
Maks.: 0,4 l	1	yaklaşık 3,5-4 dakika

	Hız	Süre
<b>Pandispanya çirpma</b>		
Maks. 300 g un ve malzemeler.		
Yumurtaları ve suyu çirpın (gerekirse) şeker ilave edin	5	yaklaşık 2 dakika
un ve kakao tozu ilave edin (gerekirse)	5	yaklaşık 2 dakika
	1	yaklaşık 30 saniye

## D Dilimleme / parçalama sistemi (10)

Gösterildiği gibi ek parça tutucusuna (10) bir ek parça (10a-10e) yerleştirin ve ek parçayı yerine oturtun. Monte edilmiş dilimleyiciyi/parçalayıcıyı kabin içindeki hareket milinin üzerine takın. Ek parçayı çıkarmak için, ek parça tutucusunun alt kısmında çıkıntı yapan ek parça ucunu yukarı doğru itin. Doldurma işlemi motor kapalıyken yapılmalıdır. Motor çalışırken asla dolmuş borusuna elinizi sokmayın. Her zaman itme parçasını kullanın. En iyi sonuçları almak için sulu veya yumuşak yiyecekleri daha düşük bir hız kademesinde işlemden geçirin. Katı yiyecekler daha yüksek hızda işlenmelidir.

## E Patates kızartması aleti (11)

Patates kızartması aletini hareket milinin üzerine yerleştirin, kapağı (6) kapatın ve yerine sabitleyin. En iyi sonuçları almak için yiyecekleri, motor kapalıyken kapağın (6) doldurma borusundan ilave edin. Cihazı açın ve hafif baskı uygulamak için itme parçasını kullanın. Doldurma işleminden önce: motoru kapatın.

Hız Uygulamaları: bkz. tablo D + E

## F Narenciye sıkacağı (12)

Süzgeci mutfak robotu kabına takmak için okları hizalayın ve ardından süzgeci, yerine oturana kadar saat yönünde döndürün. Koni süzgecin üzerine koyun.

Güvenlik kilidi: narenciye sıkacağı yalnızca süzgeç, kaba düzgün bir şekilde oturduğunda çalışır. Cihazı açın (önerilen hız 1) ve yarım bir narenciye meyvesini koninin üzerine bastırın.

Süzgeçte biriken posayı almak için arada bir bastırma işlemine ara verin. Kullandıktan sonra cihazı kapatın ve fişini çekin. Süzgeci saatin tersi yönde döndürün ve yukarı kaldırarak çıkarın.

## II Sürahi mikserin kullanılması

**Uyarı! Bıçak keskindir – yalnızca taban plakasından tutun.**

Maksimum kapasite: 1,5 l sıvı (milkshake için 750 ml) Hız aralığı: 1-11

Takma

Bıçak ünitesini mikser sürahisine (II) takmadan önce mutlaka sızdırmazlık halkasını bıçak ünitesine yerleştirin.

Bıçak ünitesini takarken, sökerken ve temizlerken son derece dikkatli bir şekilde tutun.

Bıçak ünitesini alt kısmından tutun, mikser sürahisine alt kısımdan takın ve saat yönünde döndürün.

Mikser sürahisini takın (okları hizalayın) ve motor bölmesine sağlam bir şekilde oturana kadar saatin tersi yönde döndürün. Kapağı takarken tırnağının ağız ile hizalanmasına dikkat edin.

Çorba, shake, meyve püresi, bebek maması veya mayonez karıştırmak için sürahi mikseri kullanın.

### Çiğ sebze çorbası

750 g havucu küp küp doğrayın ve kaba doldurun. 750 ml su, baharat ve yeşillik ilave edin.

5 saniye boyunca maksimum hızda karıştırın.

En iyi sonuçları almak için:

- Katı malzemeleri, işlemde geçirmeden önce doğrayın (çorba karıştırırken pişmiş malzemeler kullanın).
- Süt karıştırırken lütfen sütün köpüreceğini unutmayın (maks. 750 ml).
- Milkshake için meyveleri küçük parçalara ayırın ve sıvı ilave etmeden önce işlemde geçirin.
- İşlenecek yiyeceği sürahiye koyun.
- Sürahinin kapağını sağlam bir şekilde kapatın ve ölçüm kabını kapaktaki açıklığa yerleştirin.
- Motoru çalıştırın.
- İşlem sırasında sıvı malzeme ilave etmek için kapaktaki ölçüm kabını çıkarın ve sıvı malzemeleri kapaktaki açıklıktan dökün.
- Mayonez hazırlarken, ölçüm kabındaki delikten yağ ilave edilebilir.

Hız Uygulamaları: bkz. tablo II

Kullandıktan sonra motor bölmesini kapatın ve fişini çekin. Mikser sürahisini saatin tersi yönde döndürerek çıkarın. Temizlemek üzere bıçak ünitesini çıkarmak için öncelikle sürahi ters çevirin, ardından bıçak ünitesini saat yönünde döndürün.

Takılı haldeki sürahiye ön temizleme yapılması

Sürahiye boşaltdıktan sonra su ile doldurun. Motor bölümüne yerleştirin ve anahtarı birkaç kez «I» ayarına getirin. Sürahiye boşaltın ve durulayın.

## III Meyve sıkacağı kullanılması (yalnızca FP 5160 ile)

### Uyarı

Kullanmadan önce mutlaka süzgeci kontrol edin. Parçalama bıçaklarına dokunmayın.

Cihaz çalışır vaziyetteyken doldurma miline dokunmayın. Yiyecek ilave etmek için mutlaka itme parçasını kullanın.

Kapağı çıkarmadan önce süzgeç dönmeyi durdurana kadar bekleyin.

Takma

- Meyve sıkacağı parçasını meyve sıkacağı bağlantı elemanına yerleştirin.
- Her iki parçayı/üniteyi motor bölmesine yerleştirin (okları hizalayın). Ardından meyve sıkacağı ünitesini, motor bölmesine sağlam bir şekilde oturana kadar saat yönünde döndürün.
- Süzgeci takın ve meyve sıkacağı bağlantı elemanına oturması için aşağı doğru bastırın.
- Kapağı takın ve yanal kelepçeleri kapak tırnaklarına geçirek ve alt uçları yerlerine oturacak şekilde kuvvetlice bastırarak kapağı yerine kilitleyin.
- Meyve sıkacağı ağızının alt kısmına bir sürahi koyun.

## Meyvenin suyunun çıkarılması

- Meyveleri/sebzeleri doldurma milinin içine doldurun.
- Motor anahtarını «I» konumuna getirin. Bir hız kademesi seçmeniz gerekmez, cihaz sabit bir hızda çalışır.
- İtme parçası ile hafifçe bastırın ve motor çalışır vaziyetteyken biraz daha meyve veya sebze ilave edin.
- Meyve sıkacağı kabında biriken posayı boşaltmak için arada bir cihazı kapatın ve fişini çekin.

Meyvelerin türü	Hazırlama
Sert meyveler / sebzeler, örn, elma, armut, havuç, şeker pancarı	Yenmeyen kabukları soyun, çekirdekli meyveleri çekirdekleriyle birlikte işlemde geçirin
Yapraklı sebzeler, örn, lahana, ıspanak veya otlar	İşlemde geçirmeden önce yaprakları bir araya toplayın
Yumuşak meyveler/sebzeler, örn, narenciye meyve, kivi	Yenmeyen kabukları soyun
Üzümler	ana sapları kesin
Çekirdekli meyveler, örn, erik, şeftali	çekirdekleri çıkarın
Kavun-karpuz	Kabuklarını soyun ve doldurma miline sığdırmak için küçük parçalar halinde kesin
Domates, salatalık	herhangi bir hazırlık gerekmez
Dut, çilek ve benzeri meyveler	Sadece karışık meyve suları için uygundur

### Meyve sıkma işlemi için uygun olmayanlar:

- uşkun
- nişasta içeren meyveler (muz, mango, papaya, avokado, incir)
- çok sert, lifli meyveler veya sebzeler

Kullandıktan sonra cihazı kapatın ve fişini çekin. Kelepçeleri açın, kapağı kaldırın ve posa kabını süzgeçle birlikte çıkarın ve meyve sıkacağı motor bölmesinden ayırmak için saatin tersi yönde döndürün. Süzgeci ve meyve sıkacağı kabını bulaşık makinesine koymadan önce fırça (15f) ile temizleyin.

## IV Temizleme

Motor bloğunu (1), yoğurucuyu (8) ve bağlantı elemanı (15a) ile birlikte meyvesıkacağı bölmesini yalnızca nemli bir bezle temizleyin.

Tüm aksesuarlar/aletler/kaplar bulaşık makinesinde yıkanabilir (bkz. temizleme tablosu).

Pigment içeriği yüksek yiyecekleri (örn, havuç) işlemde geçirirken aksesuarların rengi bozulabilir. Bu parçaları bulaşık makinesinde yıkamadan önce bitkisel yağ ile silin.

Bu kılavuzdaki bilgiler haber vermeksizin değiştirilebilir.

Cihazı, kullanım ömrünü tamamladığında lütfen evsel atıklarla birlikte atmayın. Cihazı atmak için Braun Servis Merkezine veya ülkenizde bulunan uygun toplama noktalarına bırakabilirsiniz.



Bakanlıkça tespit edilen kullanım ömrü 7 yıldır.

Üretici firma ve CE işaretini uygunluk değerlendirme kuruluşu:

De'Longhi Braun Household GmbH

Carl-Ulrich-Str. 4

63263 Neu-Isenburg

Germany

Delonghi Bosphorus Ev Aletleri Tic. A.Ş.

Meydan Sok. No:1 Beybi Giz Plaza D:53-54

Maslak/İSTANBUL

DLB Tüketici Hizmetleri

444 27 64


info@braunhousehold.com.tr

## Română (MD)

Produsele noastre sunt proiectate pentru a satisface cele mai înalte standarde de calitate, funcționalitate și design. Sperăm că veți utiliza cu mare plăcere noul aparat Braun. Pentru idei de rețete și filme video interesante, consultați [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com).

**Citiți cu atenție toate instrucțiunile înainte de a folosi produsul.**

### Important

-  **Lamele sunt foarte ascuțite! Nu apucați lamele decât de buton. După folosință, înainte de a scoatemâncarea procesată, îndepărtați întâi lama din bol.**
- 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.**
- Nu folosiți aparatul dacă sita rotativă sau capacul de protecție este deteriorat(ă) sau dacă are crăpături vizibile.**
- 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.**
- Fiți prevăzători în cazul în care un lichid fierbinte este turnat în procesor sau în blender deoarece acesta poate fi scos din aparat sub formă de aburi.**
- Acest aparat este proiectat exclusiv pentru uz casnic, pentru procesarea de cantități obișnuite de gospodărie.**
- Nu utilizați piesele aparatului în cuptor cu microunde.**

### Prezentare generală

- 1 Suport motor
  - 2 Spațiu depozitare cablu
  - 3 Întrerupător motor
  - 4 Regulator de viteză (1-11)
  - 5 Recipient de procesare alimente
  - 6 Capac cu dispozitiv de împingere
  - 7 Lamă universală cu capac de protecție
  - 8 Dispozitiv de frământare
  - 9 Dispozitiv de bătut
  - 10 Suport inserție
  - 10a Inserție pentru feliere mărunță
  - 10b Inserție pentru feliere mare
  - 10c Inserție pentru tăiere mărunță
  - 10d Inserție pentru tăiere mare
  - 10e Inserție răzuire
  - 11 Instrument pentru cartofi prăjiți
  - 12 Presă de citrice (Con + Sită)
  - 13 Spatulă
- II**
- 14a Unitate lamă cu inel de etanșare
  - 14b Bol malaxare
  - 14c Capac
  - 14d Ceașcă de măsurare
- III (numai FP 5160)**
- 15a Suport storcător cu cuplaj
  - 15b Deversor

- 15c Recipient pulpă
- 15d Sită
- 15e Capac cu jgheab de alimentare și dispozitiv de împingere
- 15f Perie de curățare

### Înainte de prima utilizare

**Curățați toate piesele înainte de prima utilizare (consultați capitolul „Curățarea”).**





Amplasați suportul motorului pe o suprafață netedă și curată. Trageți cablul din spațiul de depozitare până la lungimea necesară.

### Cum să manevrați aparatul



#### Regulator de viteză

Utilizați regulatorul de viteză variabil, electronic (4) pentru a selecta viteza (1...11). Pentru domeniul recomandat de reglare a vitezelor consultați tabelul I + II.


#### Întrerupător motor

- O Oprit
- I Pornit / funcționare constantă
-  Pulse = impuls instant de operare
-  Auto Pulse
-  Program dispozitiv de frământare
-  Program bol de malaxare

#### Modul Pulse

Rotiți întrerupătorul motorului (3) în poziția «» dacă doriți ca aparatul să funcționeze imediat. Acesta funcționează la viteza aleasă atâta timp cât mențineți întrerupătorul motorului în poziția «». Viteza poate fi selectată individual.

#### Auto Pulse

Când rotiți întrerupătorul motorului (3) în poziția «» aparatul va funcționa continuu cu impulsuri scurte de operare de lungimi identice la viteza aleasă. Viteza poate fi selectată individual.

Acest mod Pulse automat poate fi utilizat cu următoarele aplicații:

- Adăugarea cu grijă a făinii pentru dospire pentru a nu afecta caracterul cremos al ingredientelor.
- Adăugarea ouălelor bătute sau a smântânii pentru mâncărurile mai solide.
- Tocarea alimentelor delicate sau ușoare, de exemplu ouă, ceapă.
- Zdrobirea cuburilor de gheață (numai cu dispozitivul bolului de malaxare).

#### Programul dispozitivului de frământare

Viteză optimizată pentru frământarea aluatului. Programul trebuie oprit manual.

#### Programul bolului de malaxare

Programul trebuie oprit manual (pentru utilizarea vitezei consultați tabelul II).

### Sistemul de siguranță al întrerupătorului

Aparatul poate fi pornit numai când ...

- recipientul a fost a fixat corespunzător pe suportul motorului, iar capacul este fixat complet pe recipient,
- bolul de malaxare este fixat corespunzător pe suportul motorului,
- dispozitivul storcătorului este fixat corespunzător pe suportul motorului, iar capacul storcătorului este fixat pe recipientul de pulpă.

Dacă sistemul de siguranță al întrerupătorului este întrerupt (de exemplu, prin deschiderea capacului recipientului FP), aparatul se va opri. În acest caz, rotiți întrerupătorul motorului înapoi în poziția «O».

Asigurați-vă că dispozitivele și capacele sunt fixate corespunzător înainte de a reporni aparatul.

În timpul funcționării aparatului nu puneți degetele pe recipient. Utilizați întotdeauna dispozitivul de împingere pentru adăugarea ingredientelor. Opriți întotdeauna aparatul înainte de deschiderea capacului sau de schimbarea accesoriilor.

Schimbați instrumentele sau accesoriile numai atunci când aparatul s-a oprit.

### I Utilizarea recipientului

Capacitate maximă: 2 l lichid.

#### Asamblare

- Amplasați recipientul (5) pe suportul motorului astfel încât săgețile de pe dispozitiv și cele de pe suportul motorului să fie aliniată. Rotiți recipientul în sensul acelor de ceasornic până când este fixat ferm în poziție.
- Asamblați întotdeauna instrumentele / accesoriile pe recipient înainte de adăugarea ingredientelor.
- Apăsăți-le cât este necesar pe arborele de acționare din recipient.
- Atașați capacul (aliniati săgețile) și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic până când se fixează ferm pe recipient.
- Pentru a îndepărta capacul, rotiți-l în sens invers acelor de ceasornic și apoi rotiți recipientul în sensul invers acelor de ceasornic pentru a-l scoate.

## A Lama (7)

**Atenție! Lama este foarte ascuțită.** Nu o apucați decât de butonul din plastic.

Înainte de utilizare, îndepărtați cu grijă capacul de protecție (I A), așezând lama cu capacul pe masă și apăsând butonul în jos până când se ridică capacul. Pentru a atașa din nou capacul de protecție după utilizare, așezați lama pe masă și glisați capacul de protecție peste buton. Țineți capacul de protecție cu o mână și trageți ferm de buton cu cealaltă mână, astfel încât lama să se fixeze cu siguranță în capacul de protecție.

Amplasați lama în recipient înainte de adăugarea ingredientelor. După utilizare, scoateți totdeauna lama universală înainte de scoaterea alimentului procesat.

### Tăiere, tocare

Nu se recomandă pentru alimente extrem de tari precum boabe de cafea, nucșoară sau cuburi de gheață.

Utilizare viteze: consultați tabelul A

**Amestecare aluat de prăjituri / bureți:** max. 500 g de făină plus alte ingrediente

Amestec de prăjituri	Viteză	Timp
Vărsați toate ingredientele, cu excepția lichidelor în recipient.	11	cca. 1 min
Adăugați lichidele prin tubul de umplere al capacului în timp ce motorul funcționează.		
Adăugați manual ingrediente precum stafide.		

Burete	Viteză	Timp
Smântână ouă și apă (dacă este necesar)	11	cca. 2 min.
adăugați zahăr	11	cca. 4 min.
adăugați în amestec făină (și cacao pudră, dacă este cazul) cu modul Pulse	6	6 x «P»

Când frământați cu lama (7), nu adăugați ingrediente precum stafide, coji confiate, migdale etc., care nu trebuie tăiate. Acestea trebuie adăugate manual după scoaterea aluatului frământat din recipientul de procesare alimente.

## B Dispozitiv de frământare (8)

Dispozitivul de frământare este proiectat în special pentru pregătirea aluatului, a pastei făinoase și a prăjiturilor. Amplasați dispozitivul de frământare în recipient înainte de adăugarea ingredientelor.

Dacă sunt necesare lichide, adăugați-le prin tubul de umplere al capacului în timp ce motorul funcționează.

Nu adăugați niciun lichid după ce aluatul s-a format în glob, deoarece lichidul nu se va mai absorbi uniform.

### Aluatul cu drojdie (pentru pâine și prăjituri)

Max. 500 g de făină plus alte ingrediente.

Alegeți viteza 3 sau Programul dispozitivului de frământare timp de aprox. 1 ½ minute.

### Aluatul de paste

Max. 500 g de făină plus alte ingrediente.

Alegeți viteza 3 sau Programul dispozitivului de frământare timp de aprox. 1 ½ minute.

### Produse de patiserie

Max. 500 g de făină plus alte ingrediente.

Alegeți viteza 3 sau Programul dispozitivului de frământare timp de aprox. 1 ½ minute.

Pentru rezultate optime utilizați unt, care nu este nici prea tare, nici prea moale.

Opriiți frământarea aluatului la scurt timp după formarea globului. Altfel, aluatul de patiserie va deveni prea moale.

## C Dispozitiv de bătut (9)

Utilizez le fouet pour battre des œufs en neige, battre de la crème ou préparer des pâtes levain-levure. N'utilisez pas le fouet pour préparer des pâtes à gâteaux contenant du beurre.

Batere albușuri de ou	Viteză	Timp
Min.: 2 albușuri de ou	4-5	cca. 4 min.
Max.: 6 albușuri de ou	4-5	cca. 6 min.

Batere frișcă	Viteză	Timp
Utilizați frișcă rece (4 °C) pentru rezultate optime.	1	cca. 1-2 min.
Min.: 0,15 l		cca. 3,5-4 min.
Max.: 0,4 l	1	

Batere bureți	Viteză	Timp
Max. 300 g de făină plus alte ingrediente.		
Smântână ouă și apă (dacă este necesar)	5	cca. 2 min.
adăugați zahăr	5	cca. 2 min.
adăugați în amestec făină și cacao pudră (dacă este cazul)	1	cca. 30 sec.

## D Sistem de feliere / tocare (10)

Amplasați o inserție (10a-10e) în suportul de inserție (10) așa cum este indicat și fixați în poziție. Așezați feliatorul/tocătorul asamblat pe arborele de acționare din recipient. Pentru a îndepărta inserția, împingeți în sus capătul inserției care iese în evidență în partea de jos a suportului de inserție. Reumplerea trebuie realizată cu motorul oprit. Nu puneți niciodată mâna în tubul de umplere când motorul funcționează. Utilizați întotdeauna dispozitivul de împingere.

Pentru rezultate optime, procesați alimentele zemoase sau moi la o viteză mai mică. Alimentele mai tari trebuie procesate la viteze mai ridicate.

## E Instrument pentru cartofi prăjiți (11)

Puneți instrumentul pentru cartofi prăjiți în arborele de acționare, puneți capacul (6) și fixați-l în poziție.

Pentru rezultate optime puneți alimentele în tubul de umplere al capacului (6) în timp ce motorul este oprit. Porniți dispozitivul și utilizați dispozitivul de împingere pentru a exercita o presiune ușoară. Înainte de reumplere opriiți motorul.

Utilizare viteze: consultați tabelele D + E

## F Presă de citrice (12)

Atașați sita pe recipientul de procesare alimente, aliniind săgețile și apoi rotind în sensul acelor de ceasornic până când sita se fixează în poziție. Puneți conul pe sită.

Închiderea de siguranță: presa de citrice va funcționa numai când sita este fixată corespunzător pe recipient.

Porniți aparatul (viteza recomandată 1) și apăsați jumătate de fruct citric pe con.

Opriiți apăsarea din când în când pentru a îndepărta pulpa din sită. După utilizare opriiți și decuplați. Rotiți sita în sens invers acelor de ceasornic și ridicați-o.

## II Utilizarea bolului de malaxare

**Atenție! Lama este ascuțită – apucați-o numai de postament.**

Capacitate maximă: 1,5 l lichid (pentru shake-uri de lapte 750 ml). Domeniul de reglare a vitezelor: 1-11

### Asamblare

Asamblați întotdeauna inelul de etanșare pe unitatea lamei înainte de atașarea unității lamei pe bolul de malaxare (II).

Manevrați unitatea lamei cu grijă maximă atunci când o asamblați, dezamblați și curățați.

Apucați unitatea lamei de jos, introduceți-o în bolul de malaxare din partea de jos și rotiți-o în sensul acelor de ceasornic.

Atașați bolul de malaxare (aliniati săgețile) și rotiți-l în sensul invers acelor de ceasornic până când se fixează ferm pe suportul motorului. Atașați capacul astfel încât opritorul acestuia să fie aliniat cu deversorul.

Utilizați bolul pentru a amesteca supe, shake-uri, smoothies, mâncare pentru copii sau maioneză.

### Supă de legume crude

Tăiați 750 g morcovi în cuburi și puneți-le în bol. Adăugați 750 ml apă, condimente și mirodenii. Amestecați 5 secunde la viteza maximă.

Pentru rezultate optime:

- Tăiați în prealabil ingredientele solide înainte de procesarea lor (utilizați ingrediente găsite atunci când amestecați o supă).
- Când amestecați lapte, aveți în vedere că acesta va face spumă (max. 750 ml).
- La pregătirea de shake-uri de lapte, tăiați fructele în bucăți și procesați-le înainte de adăugarea lichidului.
- Puneți alimentele care urmează să fie procesate în bol.
- Puneți bine capacul pe bol și introduceți ceașca de măsurare în deschizătura capacului.
- Porniți unitatea de bază.
- Pentru a adăuga lichide în timpul procesării, îndepărtați ceașca de măsurare de pe capac și turnați lichidele prin deschizătura capacului.
- La pregătirea maionezei uleiul poate fi adăugat prin picurătorul de pe ceașcă de măsurare.

Utilizare viteze: consultați tabelul II

După utilizare, opriți și deconectați de la unitatea de bază. Îndepărtați bolul de malaxare prin rotirea lui în sens invers acelor de ceasornic. Pentru a îndepărta unitatea lamei în scopul curățării acesteia, întăi întoarceți bolul în poziția răsturnat, apoi deșurubați unitatea lamei în sensul acelor de ceasornic.

Curățarea prealabilă a bolului asamblat

După golirea bolului, umpleți-l cu apă. Puneți-l pe unitatea de bază și învârtiți butonul rotativ în poziția «I», fixându-l de câteva ori. Goliți bolul și clătiți-l bine.

### III Utilizarea dispozitivului storcătorului (numai cu FP 5160)

**Atenție**

Înainte de utilizare verificați întotdeauna sita. Nu atingeți lamele de tocure. Nu puneți niciodată mâna în jgheabul de alimentare când aparatul funcționează. Folosiți întotdeauna dispozitivul de împingere pentru a introduce alimente.

Așteptați până când rotația sitei s-a oprit înainte de a îndepărta capacul.

Asamblare

- Puneți dispozitivul storcătorului pe cuplajul acestuia.
- Puneți ambele dispozitive/unități pe suportul motorului (aliniați săgețile). Apoi rotiți unitatea storcătorului în sensul acelor de ceasornic până când se fixează ferm pe suportul motorului.
- Atașați sita și apăsați-o în jos, astfel încât să se fixeze pe cuplajul storcătorului.
- Atașați capacul și fixați-l prin introducerea clamelor laterale în opritoarele capacului și împingeți ferm capetele de jos astfel încât să se fixeze în poziție.
- Puneți un recipient sub deversorul storcătorului.

### Extragerea sucului

- Umpleți cu fructe/legume jgheabul de alimentare.
- Rotiți întrerupătorul motorului în poziția «I». Nu este nevoie să selectați o anumită viteză; aparatul funcționează la o viteză constantă.
- Apăsați ușor cu dispozitivul de împingere și adăugați mai multe fructe sau legume în timp ce motorul funcționează.
- Din când în când opriți și decuplați aparatul pentru a goli pulpa din recipientul storcătorului.

Tip de fructe	Preparare
Fructe/legume tari, de exemplu: mere, pere, morcovi, sfeclă	Îndepărtați cojile rezultate prin procesare, semințele și fructele cu miez necomestibile.
Legume cu frunze, de exemplu: varză, spanac sau ierburi	Răsuciți ușor frunzele împreună înainte de procesare
Fructe/legume moi, de exemplu: citrice, kiwi	Îndepărtați coaja necomestibilă
Struguri	tăiați cozile principale
Drupe, de exemplu: prune, piersici	îndepărtați sâmburii
Pepeni	Cojiți și tăiați în bucăți pentru a încăpea în jgheabul de alimentare
Roșii, castraveți	Nu este necesară prepararea suplimentară
Fructe de pădure	Adecvat doar pentru sucurile mixte

Nu este adecvată stoarcerea:

- rubarbă
- fructe care conțin amidon (banane, mango, papaya, avocado, smochine)
- fructe sau legume foarte tari, fibroase

După utilizare, opriți și decuplați. Deschideți clamele, ridicați capacul și îndepărtați recipientul de pulpă, inclusiv sita și rotiți dispozitivul storcătorului în sens in-vers acelor de ceasornic pentru a-l îndepărta de pe unitatea de bază.

Curățați în prealabil sita și recipientul storcătorului cu peria (15f) înainte de a le pune în mașina de spălat vase.

### IV Curățarea

Curățați blocul motor (1), dispozitivul de frământare (8) și suportul storcătorului cu cuplaj (15a) numai cu o cârpă umedă.

Toate accesoriile/instrumentele/recipientele pot fi spălate în mașina de spălat vase (consultați tabelul privind curățarea).

Când procesați alimente cu conținut ridicat de pigment (de exemplu, morcovi), accesoriile se pot decolora. Ștergeți aceste piese cu ulei vegetal înainte de a le spăla în mașina de spălat vase.

Cu drept de modificare fără notificare prealabilă.

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 corespunzător de colectare din țara dvs.




## Ελληνικά

Τα προϊόντα μας είναι σχεδιασμένα να πληρούν τα υψηλότερα πρότυπα ποιότητας, λειτουργικότητας και σχεδιασμού. Ελπίζουμε να απολαύσετε τη νέα συσκευή σας Braun. Για ενδιαφέρουσες συνταγές και βίντεο, παρακαλούμε πηγαίστε στην [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com).

**Διαβάστε όλες τις οδηγίες προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν.**

### Σημείωση

-  Τα μαχαίρια είναι πολύ κοφτερά. Κρατήστε τα μόνο από το προστατευτικό κάλυμμα. ετά την χρήση, βγάξτε πάντα πρώτα τα μαχαίρια από τα μπόλ, πριν βγάλετε την τροφή.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με μειωμένες φυσικές, αντιληπτικές ή διανοητικές ικανότητες ή χωρίς εμπειρία και γνώσεις, παρά μόνο εφόσον επιτηρούνται ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και εάν έχουν καταλάβει τους πιθανούς κινδύνους.
- Να μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν το περιστρεφόμενο στραγγιστήρι ή το προστατευτικό κάλυμμα έχει οποιαδήποτε ζημιά ή ρωγμές.
- Τα παιδιά να μην παίζουν με τη συσκευή.
- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά.
- Τα παιδιά να μην έρχονται σε επαφή με τη συσκευή και το καλώδιο τροφοδότησης της συσκευής.
- Πάντα να αποσυνδέετε ή να σβήνετε τη συσκευή όταν δεν χρησιμοποιείται και πριν την συναρμολόγηση, αποσυναρμολόγηση, τον καθαρισμό ή τη φύλαξη.
- Εάν το καλώδιο τροφοδότησης έχει φθαρεί, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το εξουσιοδοτημένο συνεργείο του ή από κατάλληλα καταρτισμένα άτομα προκειμένου να αποφευχθεί τυχόν κίνδυνος.
- Πριν συνδέσετε το φως στην πρίζα, ελέγξτε εάν η τάση του ρεύματος αντιστοιχεί στην τάση που υποδεικνύεται πάνω στη συσκευή.
- Να προσέχετε εάν βάλετε ζεστά υγρά στο πολυμηχάνημα ή το μίξερ επειδή ενδέχεται να εκτιναχθούν από τη συσκευή σε περίπτωση ξαφνικής συγκέντρωσης ατμών.
- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση και για επεξεργασία οικιακών ποσοτήτων.
- Απαγορεύεται η χρήση των εξαρτημάτων της συσκευής σε φούρνο μικροκυμάτων.

### Επισκόπηση

- I Βάση μοτέρ
- 2 Αποθήκευση καλωδίου
- 3 Διακόπτης μοτέρ
- 4 Ρυθμιστής ταχύτητας (1-11)
- 5 Μπολ επεξεργαστή τροφίμων
- 6 Καπάκι με ωθητήρα
- 7 Λεπίδα πολλαπλών χρήσεων με προστατευτικό κάλυμμα
- 8 Ζυμωτήρι
- 9 Χτυπητήρι
- 10 Βάση ένθετου
- 10a Ένθετο για κοπή σε φέτες
- 10b Ένθετο για κοπή σε χοντρές φέτες
- 10c Ένθετο για ψιλό τρίψιμο
- 10d Ένθετο για χοντρό τρίψιμο
- 10e Εξάρτημα για ψιλοτρίψιμο
- 11 Εξάρτημα για τηγανητές πατάτες
- 12 Λεμονοστύφης (κώνος + σουρωτήρι)
- 13 Σπάτουλα

### II

- 14a Μονάδα λεπίδας με δακτύλιο ασφαλείας
- 14b Κανάτα μπλέντερ
- 14c Καπάκι
- 14d Δοσομετρητής

### III (μόνο στο FP 5160)

- 15a Βάση αποχυμωτή με σημείο σύνδεσης
- 15b Στόμιο
- 15c Περιέκτης πολτού
- 15d Σουρωτήρι
- 15e Καπάκι με άξονα τροφοδοσίας και ωθητήρα
- 15f Βουρτσάκι καθαρισμού

### Πριν την πρώτη χρήση

**Παρακαλούμε καθαρίστε όλα τα μέρη πριν χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά τη συσκευή (δείτε την παράγραφο “Καθαρισμός”).** Τοποθετήστε το μοτέρ σε επίπεδη, καθαρή επιφάνεια. Τραβήξτε το καλώδιο ώστε να βγει από το χώρο αποθήκευσης στο μήκος που θέλετε.

### Πώς να λειτουργήσετε τη συσκευή σας

#### Ρύθμιση ταχύτητας

Χρησιμοποιήστε το μεταβλητό, ηλεκτρονικό ρυθμιστή ταχύτητας (4) για να επιλέξετε την ταχύτητα (1...11). Για το συνιστώμενο εύρος ταχύτητας δείτε τον πίνακα I + II.

#### Διακόπτης μοτέρ

- Off
- I On / συνεχής λειτουργία
- Ⓟ Pulse = άμεση εκκίνηση λειτουργίας
- ⚙ Auto Pulse
- 🍷 Πρόγραμμα για το ζυμωτήρι
- 🍹 Πρόγραμμα για την κανάτα μπλέντερ

#### Στιγμιαία λειτουργία

Στρέψτε το διακόπτη μοτέρ (3) στη θέση «Ⓟ» όταν θέλετε να λειτουργήσετε τη συσκευή στιγμιαία. Λειτουργεί στην επιλεγμένη ταχύτητα όσο χρόνο κρατάτε το διακόπτη του μοτέρ στη θέση «Ⓟ». Μπορείτε να επιλέξετε την ταχύτητα μεμονωμένα.

#### Στιγμιαία λειτουργία

Όταν στρέψετε το διακόπτη μοτέρ (3) στη θέση “I” η συσκευή θα λειτουργήσει συνεχόμενα με σύντομες διακοπές λειτουργίας ίσου χρόνου στην επιλεγμένη ταχύτητα. Μπορείτε να επιλέξετε την ταχύτητα μεμονωμένα.

Αυτή η αυτόματη στιγμιαία λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί στις παρακάτω εφαρμογές:

- Να διπλώσετε προσεκτικά αλεύρι μέσα σε ζύμη ώστε να μην επηρεαστεί το φούσκωμα.
- Να προσθέσετε χτυπημένα αυγά ή κρέμα σε πιο στερεά τρόφιμα.
- Να κόβετε ευαίσθητα και μαλακά τρόφιμα, π.χ αυγά, κρεμμύδια.
- Να θρυμματίζετε παγάκια (μόνο με το εξάρτημα της κανάτας του μπλέντερ)

#### Πρόγραμμα για το ζυμωτήρι

Βέλτιστη ταχύτητα για να ζυμώνετε. Το πρόγραμμα πρέπει να το σταματήσετε χειροκίνητα.

#### Πρόγραμμα κανάτας μπλέντερ

Το πρόγραμμα πρέπει να το σταματήσετε χειροκίνητα (για εφαρμογή ταχύτητας δείτε τον πίνακα II).

### Σύστημα διακόπτη ασφαλείας

Μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη συσκευή μόνο όταν...

- το μπολ έχει ασφαλίσει πολύ καλά πάνω στη βάση του μοτέρ και το καπάκι είναι πολύ καλά ασφαλισμένο πάνω στο μπολ.
- η κανάτα του μπλέντερ είναι ασφαλισμένη πολύ καλά πάνω στη βάση του μοτέρ,
- το εξάρτημα του αποχυμωτή έχει ασφαλίσει πολύ καλά πάνω στη βάση του μοτέρ και το καπάκι του είναι πολύ καλά στερεωμένο πάνω στον περιέκτη πολτού.

Εάν το σύστημα του διακόπτη ασφαλείας διακοπεί (π.χ. ανοίγοντας το καπάκι του μπολ FP), η συσκευή θα σταματήσει. Σε αυτή την περίπτωση, στρέψτε το διακόπτη του μοτέρ πίσω στη θέση “O”. Βεβαιωθείτε ότι τα εξαρτήματα και τα καπάκια είναι σωστά ασφαλισμένα πριν ενεργοποιήσετε ξανά τη συσκευή. Ενώ η συσκευή λειτουργεί, κρατήστε τα δάχτυλά σας μακριά από το μπολ. Να χρησιμοποιείτε πάντα τον ωθητήρα για να προσθέτετε τα συστατικά. Να απενεργοποιείτε πάντα τη συσκευή πριν ανοίξετε το καπάκι ή πριν αλλάξετε εξαρτήματα. Να αλλάζετε εργαλεία ή εξαρτήματα μόνο όταν η συσκευή δε λειτουργεί.



## I Χρήση του μπολ

Μέγιστη χωρητικότητα: 2 l υγρά.

### Συναρμολόγηση

- Τοποθετήστε το μπολ (5) πάνω στη βάση του μοτέρ έτσι ώστε τα βέλη πάνω στο εξάρτημα και στη βάση του μοτέρ να είναι ευθυγραμμισμένα. Γυρίστε το μπολ δεξιόστροφα μέχρι να ασφαλίσει πολύ καλά στη θέση του.
- Να συναρμολογείτε πάντα τα εργαλεία/εξαρτήματα στο μπολ πριν προσθέσετε τα συστατικά.
- Σπρώξτε τα όσο το δυνατόν περισσότερο μέσα στον άξονα οδηγού του μπολ.
- Βάλτε το καπάκι (ευθυγραμμίστε τα βέλη) και στρέψτε δεξιόστροφα μέχρι να ασφαλίσει πολύ καλά πάνω στο μπολ.
- Για να αφαιρέσετε το καπάκι, γυρίστε το αριστερόστροφα: και μετά γυρίστε το μπολ αριστερόστροφα ώστε να το βγάλετε.

## A Λεπίδα (7)

Προσοχή! Η λεπίδα είναι πολύ αιχμηρή. Να την κρατάτε μόνο από το πλαστικό κομβίο.

Πριν τη χρήση, αφαιρέστε προσεκτικά το προστατευτικό κάλυμμα (1 A) αφήνοντας τη λεπίδα με το κάλυμμα πάνω στο τραπέζι και πιέζοντας το κομβίο προς τα κάτω μέχρι το κάλυμμα να ανασηκωθεί. Για να επανατοποθετήσετε το προστατευτικό κάλυμμα μετά τη χρήση, τοποθετήστε τη λεπίδα πάνω στο τραπέζι και σύρετε το προστατευτικό κάλυμμα πάνω από το κομβίο. Κρατήστε το προστατευτικό κάλυμμα με το ένα χέρι και τραβήξτε το κομβίο σταθερά με το άλλο χέρι έτσι ώστε η λεπίδα να ασφαλίσει πολύ καλά μέσα στο προστατευτικό κάλυμμα.

Βάλτε τη λεπίδα μέσα στο μπολ πριν προσθέσετε τα συστατικά. Μετά τη χρήση, να βγάξετε πάντα τη λεπίδα πριν αφαιρέσετε την επεξεργασμένη τροφή.

### Κοπή, τεμαχισμός

Δε συνιστάται για υπερβολικά σκληρά τρόφιμα όπως κόκκοι καφέ, μοσχόκάρυδο ή παγάκια.

Εφαρμογές ταχύτητας: δείτε τον πίνακα A

### Ανάδευση ζύμης κέικ:

μέγ. 500 g αλεύρι συν άλλα συστατικά

### Μίγμα κέικ

Ρίξτε όλα τα συστατικά εκτός από τα υγρά μέσα στο μπολ.

Προσθέστε τα υγρά μέσα από το σωλήνα τροφοδοσίας του καπακιού ενώ λειτουργεί το μοτέρ. Προσθέστε χειροκίνητα συστατικά όπως σταφίδες.

### λεπτής ζύμης

Κάντε μαρέγκα αυγά και νερό (εάν απαιτείται) προσθέστε ζάχαρη διπλώστε μέσα στο αλεύρι (και σκόνη κακάο, εάν απαιτείται) με τη στιγμιαία λειτουργία

Ταχύτητα Χρόνος  
11 ca. 1 λεπτό

Ταχύτητα Χρόνος  
11 ca. 2 λεπτά  
11 ca. 4 λεπτά

6 6 x «Θ»

Όταν ζυμώνετε με τη λεπίδα (7), μην προσθέτετε συστατικά όπως σταφίδες, φρούτα γλασέ, αμύγδαλα, κτλ. τα οποία υποτίθεται ότι δεν κόβονται. Αυτά πρέπει να τα προσθέσετε χειροκίνητα αφού έχετε βγάλει τη ζύμη που έχετε παρασκευάσει έξω από το μπολ του επεξεργαστή τροφίμων.

## B Ζυμωτήρι (8)

Το ζυμωτήρι έχει ειδικά σχεδιαστεί για να φτιάχνετε ζύμη με μαγιά, ζυμαρικά και γλυκά.

Βάλτε το ζυμωτήρι μέσα στο μπολ πριν προσθέσετε τα συστατικά.

Εάν χρειάζονται υγρά, προσθέστε τα μέσα από το σωλήνα τροφοδοσίας του καπακιού ενώ λειτουργεί το μοτέρ.

Μην προσθέτετε υγρά αφού έχετε σχηματίσει τη ζύμη σε μπάλα καθώς τα υγρά δε θα απορροφηθούν ομοιόμορφα.

### Ζύμη με μαγιά (Για ψωμί & κέικ)

Μέγ. 500 g αλεύρι συν άλλα συστατικά.

Επιλέξτε την ταχύτητα 3 ή το πρόγραμμα για το ζυμωτήρι για περίπου 1,5 λεπτά.

### Ζύμη για ζυμαρικά

Μέγ. 500 g αλεύρι συν άλλα συστατικά.

Επιλέξτε την ταχύτητα 3 ή το πρόγραμμα για το ζυμωτήρι για περίπου 1,5 λεπτά.

### Γλυκίσματα

Μέγ. 500 g αλεύρι συν άλλα συστατικά.

Επιλέξτε την ταχύτητα 3 ή το πρόγραμμα για το ζυμωτήρι για περίπου 1,5 λεπτά.

Για άριστα αποτελέσματα, χρησιμοποιήστε βούτυρο, το οποίο δεν είναι πολύ σκληρό ούτε πολύ μαλακό.

Σταματήστε το ζύμωμα αμέσως μόλις η ζύμη σχηματίσει μία μπάλα.

Διαφορετικά η ζύμη για τα γλυκίσματα θα γίνει πολύ μαλακή.

## C Χτυπητήρι (9)

Χρησιμοποιήστε το χτυπητήρι για να χτυπήσετε ασπράδια αυγών, μαρέγκες ή να φτιάξετε ελαφριές ζύμες.

Μη χρησιμοποιήσετε το χτυπητήρι για να φτιάξετε μίγματα για κέικ με βούτυρο.

### Χτύπημα αυγών-ασπράδια

Ελάχ.: 2 ασπράδια αυγών

Μέγ.: 6 ασπράδια αυγών

Ταχύτητα Χρόνος

4–5 περ. 4 λεπτά

4–5 περ. 6 λεπτά

### Χτύπημα κρέμας

Χρησιμοποιήστε κρύα κρέμα (4 °C) για άριστα αποτελέσματα.

Ελάχ.: 0,15 l

Μέγ.: 0,4 l

Ταχύτητα Χρόνος

1 περ. 1–2 λεπτά

1 περ. 3,5–4 λεπτά

### Παρασκευή λεπτής ζύμης

Μέγ. 300 g αλεύρι συν άλλα συστατικά.

Κάντε μαρέγκα αυγά και νερό (εάν απαιτείται) 5 προσθέστε ζάχαρη 5

διπλώστε μέσα στο αλεύρι και σκόνη κακάο (εάν χρειάζεται) 1

Ταχύτητα Χρόνος

περ. 2 λεπτά

περ. 2 λεπτά

περ. 30 δευτ.

## D Σύστημα για κοπή σε φέτες/ χοντρό τρίψιμο (10)

Τοποθετήστε ένα ένθετο (10a–10e) μέσα στη βάση του (10) όπως υποδεικνύεται και ασφαλίστε ώστε να στερεωθεί καλά. Βάλτε το συναρμολογημένο εξάρτημα κοπής/τριψίματος πάνω στον άξονα του οδηγού μέσα στο μπολ. Για να αφαιρέσετε το ένθετο, σπρώξτε προς τα επάνω την άκρη του ένθετου που προεξέχει στο κάτω μέρος της βάσης του. Η επανατροφοδοσία πρέπει να γίνεται μόνο με το μοτέρ απενεργοποιημένο. Ποτέ μην αγγίζετε το σωλήνα τροφοδοσίας όταν το μοτέρ λειτουργεί. Χρησιμοποιείτε πάντα τον ωθητήρα.

Για άριστα αποτελέσματα, επεξεργαστείτε ζουμερά ή μαλακά τρόφιμα στη χαμηλότερη ταχύτητα. Τα σκληρά τρόφιμα να τα επεξεργάζεστε στην υψηλότερη ταχύτητα.

## E Εξάρτημα για τηγανητές πατάτες (11)

Βάλτε το εξάρτημα για τηγανητές πατάτες πάνω στον άξονα του οδηγού, βάλτε το καπάκι (6) και ασφαλίστε στη θέση του.

Για άριστα αποτελέσματα βάλτε τα τρόφιμα στο σωλήνα τροφοδοσίας του καπακιού (6) ενώ το μοτέρ είναι απενεργοποιημένο. Ενεργοποιήστε τη συσκευή και χρησιμοποιήστε τον ωθητήρα για να ασκήσετε ελαφριά πίεση. Πριν τη επανατροφοδοσία: απενεργοποιήστε το μοτέρ.

Εφαρμογές ταχύτητας: δείτε πίνακες D + E

## F Λεμονοσούφτης (12)

Προσαρτήστε το σουρωτήρι στο μπολ του επεξεργαστή τροφίμων ευθυγραμμίζοντας τα βέλη και μετά στρέφοντας δεξιόστροφα μέχρι το σουρωτήρι να ασφαλίσει στη θέση του. Βάλτε τον κώνο πάνω στο σουρωτήρι.

Κλειδώμα ασφαλείας: ο λεμονοσούφτης θα λειτουργήσει μόνο όταν το σουρωτήρι είναι σωστά ασφαλισμένο πάνω στο μπολ. Ενεργοποιήστε τη συσκευή (συνιστώμενη ταχύτητα 1) και πιέστε το μισό κομμάτι από ένα εσπεριδοειδές φρούτο πάνω στον κώνο. Να σταματάτε να πιέζετε το φρούτο κατά διαστήματα ώστε να αφαιρείτε τον πολύ από το σουρωτήρι.

Μετά τη χρήση απενεργοποιήστε και βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα. Στρέψτε το σουρωτήρι αριστερόστροφα και ανασηκώστε το ώστε να το βγάλετε.

## II Χρήση της κανάτας μπλέντερ

Προσοχή! Η λεπίδα είναι αιχμηρή – κρατήστε την μόνο από τη βάση της.

Μέγιστη χωρητικότητα: 1,5 l υγρά (για μικσέικς 750 ml) Εύρος ταχύτητας: 1–11

Συναρμολόγηση

Πάντα να συναρμολογείτε το δακτύλιο ασφαλείας πάνω στη μονάδα της λεπίδας πριν προσαρτήσετε τη λεπίδα στην κανάτα του μπλέντερ (II). Να χειρίζεστε τη λεπίδα με τη μέγιστη προσοχή καθώς τη συναρμολογείτε, αποσυναρμολογείτε και όταν την καθαρίζετε. Κρατήστε τη μονάδα της λεπίδας από κάτω, εισάγετέ την μέσα στην κανάτα του μπλέντερ από κάτω και στρέψτε την δεξιόστροφα. Προσαρτήστε την κανάτα του μπλέντερ (ευθυγραμμίστε τα βέλη) και στρέψτε αριστερόστροφα μέχρι να ασφαλίσει πολύ καλά πάνω στη βάση του μοτέρ. Προσαρτήστε το καπάκι έτσι ώστε η λαβή του να ευθυγραμμίζεται με το στόμιο.

Χρησιμοποιήστε την κανάτα μπλέντερ για να φτιάχνετε σούπες, σέικς, smoothies, φαγητό για μωρά ή μαγιονέζα.

Σούπα με φρέσκα λαχανικά

Κόψτε 750 γρ. καρότα σε κύβους και βάλτε τα μέσα στην κανάτα. Προσθέστε 750 ml νερό, καρυκεύματα και αρωματικά βότανα. Αναμίξτε για 5 δευτερόλεπτα στη μέγιστη ταχύτητα.

Για άριστα αποτελέσματα:

- Κόψτε τα στερεά συστατικά πριν τα επεξεργαστείτε (χρησιμοποιήστε μαγειρεμένα συστατικά όταν θέλετε να φτιάξετε σούπα).
- Όταν αναμειγνύετε γάλα, παρακαλούμε προσέξτε διότι θα κάνει αφρό (μέγ. 750 ml).
- Κόψτε τα φρούτα για τα μικσέικς σε κομμάτια και επεξεργαστείτε τα πριν προσθέσετε υγρά.
- Βάλτε τα τρόφιμα που θέλετε να επεξεργαστείτε μέσα στην κανάτα.
- Στερεώστε το καπάκι πολύ καλά πάνω στην κανάτα και εισάγετε το δοσομετρητή μέσα στο άνοιγμα του καπακιού.
- Ενεργοποιήστε τη συσκευή.
- Για να προσθέσετε υγρά κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας, βγάλτε το δοσομετρητή από το καπάκι και ρίξτε τα υγρά μέσα από το άνοιγμα του καπακιού.
- Όταν προετοιμάζετε μαγιονέζα, μπορείτε να προσθέσετε το λάδι από την οπή σταξίματος που υπάρχει στο δοσομετρητή.

Εφαρμογές ταχύτητας: δείτε τον πίνακα II

Μετά τη χρήση απενεργοποιήστε και βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα. Βγάλτε την κανάτα του μπλέντερ από τη βάση στρέφοντας την αριστερόστροφα. Για να βγάλετε τη λεπίδα ώστε να την καθαρίσετε, γυρίστε πρώτα την κανάτα ανάποδα, μετά ξεβιδώστε τη λεπίδα δεξιόστροφα. Προκαθαρισμός της συναρμολογημένης κανάτας Αφού αδειάσετε την κανάτα, γεμίστε την με νερό. Βάλτε την πάνω στη βάση και γυρίστε το διακόπτη στη ρύθμιση «P» αρκετές φορές. Αδειάστε την κανάτα και ξεπλύνετε την για να την καθαρίσετε.

## III Χρήση του αποχυμωτή (μόνο με το FP 5160)

Προσοχή

Πριν τη χρήση, να ελέγχετε πάντα το σουρωτήρι. Μην αγγίζετε τις λεπίδες τριψίματος.

Μην αγγίζετε μέσα στον άξονα τροφοδοσίας όταν η συσκευή λειτουργεί. Να χρησιμοποιείτε πάντα τον ωθητήρα για να τροφοδοτήσετε τη συσκευή. Περιμένετε μέχρι το σουρωτήρι σταματήσει να περιστρέφεται πριν βγάλετε το καπάκι.

Συναρμολόγηση

- Βάλτε το εξάρτημα του αποχυμωτή πάνω στο σημείο σύνδεσης του αποχυμωτή.
- Τοποθετήστε και τα δύο εξαρτήματα/μονάδες πάνω στη βάση του μοτέρ (ευθυγραμμίστε τα βέλη). Κατόπιν στρέψτε τη μονάδα του αποχυμωτή δεξιόστροφα μέχρι να ασφαλίσει πολύ καλά πάνω στη βάση του μοτέρ.
- ασφαλίσει πάνω στον αποχυμωτή.
- Βάλτε το καπάκι και στερεώστε το εισάγοντας τις πλευρικές ασφάλειες μέσα στη λαβή του καπακιού και σπρώξτε σταθερά τα κάτω άκρα έτσι ώστε να ασφαλισουν στη θέση τους.
- Βάλτε μία κανάτα κάτω από το στόμιο του αποχυμωτή

### Παρασκευή χυμού

- Βάλτε φρούτα/λαχανικά μέσα στον άξονα τροφοδοσίας.
- Ενεργοποιήστε το διακόπτη του μοτέρ στη θέση "I". Δε χρειάζεται να επιλέξετε μία ταχύτητα, η συσκευή λειτουργεί με συνεχόμενη ταχύτητα.
- Πιέστε ελαφρά με τον ωθητήρα και προσθέστε περισσότερα φρούτα ή λαχανικά ενώ λειτουργεί το μοτέρ.
- Κατά τακτικά διαστήματα, να απενεργοποιείτε και να βγάζετε τη συσκευή από την πρίζα για να αδειάζετε τον πολύ από το μπολ του αποχυμωτή.

Είδη φρούτων	Προετοιμασία
Σκληρά φρούτα/λαχανικά, π.χ μήλα, αχλάδια, καρότα, παντζάρια	Βγάλτε τη φλούδα και τα κουκούτσια
Λαχανικά με φύλλα π.χ. λάχανο, σπανάκι	Πριν την επεξεργασία
Μαλακά φρούτα/λαχανικά, π.χ εσπεριδοειδή, ακτινίδια	Βγάλτε τη φλούδα
Σταφύλια	κόψτε τα κλωνάρια
Πυρηνόκαρπα φρούτα π.χ δαμάσκηνα, ροδάκινα	βάλτε τα κουκούτσια
Πεπόνια	Καθαρίστε και κόψτε σε κομμάτια ώστε να τα βάλτε στον άξονα τροφοδοσίας
Ντομάτες, αγγούρια	δε χρειάζεται επιπλέον προετοιμασία
Φράουλες/μούρα	Κατάλληλα μόνο για ανάμικτους χυμούς

Δεν είναι κατάλληλα για αποχύμωση:

- ραβέντι
- φρούτα που περιέχουν άμυλο (μπανάνες, μάνγκο, παπάγια, αβοκάντο, σύκα)
- πολύ σκληρά, φρούτα με ίνες ή λαχανικά

Μετά τη χρήση απενεργοποιήστε και βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα. Ανοίξτε τις ασφάλειες, ανασηκώστε το καπάκι και βγάλτε τον περιέκτη του πολλού που συμπεριλαμβάνοντας το σουρωτήρι και γυρίστε τον αποχυμωτή αρι-στερόστροφα ώστε να τον βγάλετε από τη βάση του. Καθαρίστε το σουρωτήρι και το μπολ του αποχυμωτή με μία βούρτσα (15f) πριν τα βάλτε στο πλυντήριο των πιάτων.

## IV Καθαρισμός

Καθαρίστε το σύστημα του μοτέρ (1), το ζυμωτήρι (8) και τη βάση του αποχυμωτή με το σημείο σύνδεσης (15a) μόνο με ένα νωπό πανί.

Όλα τα αξεσουάρ/εξαρτήματα/μπολ πλένονται στο πλυντήριο των πιάτων (δείτε τον πίνακα για τον καθαρισμό).

Όταν επεξεργάζεστε τρόφιμα με υψηλή περιεκτικότητα σε χρωστικές (π.χ. καρότα), τα αξεσουάρ μπορεί να χρωματιστούν. Σκουπίστε αυτά τα μέρη με φυτικό έλαιο πριν τα βάλτε στο πλυντήριο των πιάτων.

Υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση.

Παρακαλούμε μην απορρίψετε τη συσκευή με τα κοινά οικιακά απορρίμματα στο τέλος της ωφέλιμης ζωής της. Η απόρριψη μπορεί να γίνει σε ένα κέντρο σέρβις της Braun ή σε κατάλληλα σημεία συλλογής στη χώρα σας.




## Қазақ

Біздің өнімдеріміз сапасы, жұмысы және дизайны жоғары стандарттарға сай өндірілген. Braun құрылғысының жаңа нұсқасы сізге ұнайды деп үміттенеміз. Қызықты рецепт түрлері мен видео материалдарды келесі вебсайттан қараңыз: [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com).

**Бұл өнімді қолданарда нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз.**

### Маңызды

-  Жүздері өте өткір! Жүздерді түймесінен ғана ұстаңыз. Қолданыстан кейін, өңделген тағамды алуға дейін, алдымен жүздерін алыңыз.
- Қимылдау, сезіну немесе ойлау қабілеті шектеулі және тәжірбиесі мен хабары жоқ тұлғаларға, құрылғыны қауіпсіз түрде қолдану жайлы нұсқаулықтар берілген жағдайда және төнетін қауіпті түсінген жағдайда ғана қолдануына рұқсат етіледі.
- Айналып жатқан елек немесе қорғағыш қақпақ зақымдалса немесе оның көрінетін сынықтары болса, құрылғыны пайдаланбаңыз.
- Балалар құрылғымен ойнамауы тиіс.
- Бұл құрылғыны балалардың қолданбауы тиіс.
- Балалар құрылғы мен оның қуат сымнан алыстатылуы тиіс.
- Тазалау және техникалық қызмет көрсету балалар тарапынан бақылаусыз орындалмауы тиіс.
- Қараусыз қалдырылса және жинау, бөлшектеу, тазалау немесе сақтауға қою алдында әрқашан құрылғыны розеткадан суырыңыз.
- Егер қуатпен қамту сым зақымдалған болса, жарақатты болдырмау үшін ол өндіруші, оның қызмет көрсету агенті немесе ұқсас өкілеттігі бар тұлғалар тарапынан ауыстырылуы тиіс.
- Құрылғыны ағытпаға қоспас бұрын, ағытпаның қуат күші құрылғыда көрсетілген қуат күшіне сай екеніне көз жеткізіңіз.
- Ас комбайнына немесе блендерге ыстық сұйықтық құйған жағдайда абай болыңыз, себебі бу құрылғыдан сыртқа шығуы мүмкін.
- Бұл құрылғы үй шарусында қолдануға ғана арналған және тағамдарды үй шаруасына қажетті мөлшерде ғана қолдану қажет.
- Бөлшектерін микротолқынды пешпен қолданбаңыз.

### Шолу

- I
- 1 Мотор негізі
- 2 Қуат сымн жинайтын саңылау
- 3 Моторды қосу түймесі
- 4 Жылдамдығын реттегіш (1-11)
- 5 Тамақ комбайнының ыдысы
- 6 Итергіші бар қақпақ
- 7 Қабы бар әмбебап жүз
- 8 Қамыр илеуге арналған жабдық
- 9 Көпіршітуге арналған жабдық
- 10 Салындылар ұясы
- 10a Жұқалап тілетін салынды
- 10b Қалыңдау тілетін салынды
- 10c Ұсақтап тілкемдейтін салынды
- 10d Ірілеп тілкемдейтін салынды
- 10e Үгетін сайман
- 11 Французша картоп құралдары
- 12 Цитрус сыққыш (Конус + Сүзгі)
- 13 Қалақша
- II
- 14a Нығыздағыш жүзікті жүз жинағы
- 14b Құманды блендер
- 14c Қақпақ
- 14d Өлшейтін ыдыс

- III (FP 5160 үлгісінде ғана)
- 15a Шырын сыққыштың жалғағышы бар негізі
- 15b Шүмек
- 15c Мәйек науасы
- 15d Сүзгі
- 15e Мұржасы мен итергіші бар қақпақ
- 15f Мәсуек

### Бірінші рет қолданар алдында

**Бірінші рет қолданарда барлық бөліктерін жуыңыз («Тазалау» бөлімін қараңыз).**

Мотор бөлігін жазық және таза жерге орналастырыңыз. Сымды жинайтын ұшықтан қуат сымның қажетті ұзындығын ғана шығарыңыз.

### Құралды қолдану

#### Жылдамдығын реттегіш

Жылдамдықты таңдау үшін (1... 11) өзгермелі, электронды жылдамдық реттегішті (4) қолданыңыз. Жылдамдық деңгейлерін I + II кестесінен қараңыз.

#### Мотор түймесі

- O Өшіру
- I Қосу / тұрақты жұмысы
- P Қағыс = бірден қағыс
- \* Авто қағыс
- ☞ Қамыр илеу бағдарламасы
- ☞ Блендер құманы бағдарламасы

#### Қағыс режимі

Құрылғының бірден қосылуын қаласаңыз, мотор түймесін (3) «P» күйіне қойыңыз. Мотор түймесін «P» күйіне қойып ұстап тұрғанда құрылғы таңдалған жылдамдықпен қолыңызды жібергенше жұмыс істейді. Жылдамдығын реттеуге болады.

#### Авто қағыс

Мотор түймесін (3) «\*» күйіне қойғанда, құрылғы таңдалған жылдамдықпен үзіліссіз, ұзақтығы біркелкі қысқа қағыс береді. Жылдамдығын реттеуге

Авто қағыс режимін келесі әрекеттер үшін қолдануға болады:

- Қамырдың біркелкілігін сақтау үшін ұнды абайлап қосу үшін.
- Көпіршітілген жұмыртқа немесе қаймақты қаттырақ тағамға қосу үшін.
- Жұмыртқа немесе пияз сияқты жұмсақ тағамдарды турау үшін.
- Мұз кесектерін шағу үшін (құманды блендер салынғанда ғана).

#### Қамыр илеу бағдарламасы

Қамыр илеуге арналған жылдамдық. Бағдарламаны қолмен тоқтату қажет.

#### Құманды блендер бағдарламасы

Бағдарламаны қолмен тоқтату қажет (жылдамдық деңгейін II-кестеден қараңыз).

### Қауіпсіз қосу жүйесі

Құрылғыны келесі жағдайларда ғана қосуға болады:

- аяқ мотор негізіне дұрыс бекітілгенде және қақпақ аяққа мықтап бекітілгенде,
- құманды блендер негізге дұрыс бекітілгенде,
- шырын жабдығы мотор негізіне дұрыс бекітілгенде және шырын сыққыштың қақпағы мәйек жинағышқа енгізілгенде.

Егер қауіпсіз қосу жүйесі кедергіге ұшыраса (мысалы, тамақ процессордың қақпағы ашылса), құрылғы жұмысын тоқтатады. Ондай жағдайда мотор қосу түймесін «O» күйіне қойыңыз.

Құрылғыны қайта қосарда жабдықтар мен қақпақтарының дұрыс бекітілгенін қадағалаңыз.

Құрылғы қосылып тұрғанда саусақтарыңызды аяққа тигізбеңіз. Ингредиенттерді қосу үшін әрқашан итергішті қолданыңыз.

Қақпағын немесе жабдықтарын ауыстырғанда құрылғыны алдымен өшіріңіз.

Құралдар немесе жабдықтарын құрылғы тоқтап тұрғанда ғана ауыстырыңыз.

### I Аяқты қолдану

Ең жоғары сыйымдылығы: 2 л сұйықтық.

#### Жинау

- Аяқты (5) мотор негізіне жебелерін мотор негізіндегі жебелерге қатарластырып орнатыңыз. Аяқты сағат тілі бағытында орнына түскенше бұраңыз.
- Құралдар/жабдықтарды аяққа әрқашан ингредиенттерді салуға дейін орнатып алыңыз.
- Жабдықтарды аяқтың қозғалтқыш білігіне қарай барынша итеріңіз.

- Қақпағын кигізіп (жебелерін қатарластырыңыз), аяққа бекітілгенше сағат тілі бағытында бұраңыз.
- Қақпақты алу үшін сағат тіліне қарсы бұраңыз: содан кейін аяқты сағат тіліне қарсы бұрап, көтеріп алыңыз.

## А Жүздер (7)

**Сақтандыру!** Жүздері өте өткір. Пластик түймесінен ғана ұстаңыз.

Қолданыс алдында жүзді қабымен бірге үстелге қойып, қорғағыш қабының (I A) түймесін төмен қарай басып, қабын абайлап шешіп алыңыз. Қолданыстан кейін қабын қайта кигізу үшін жүзді үстелге қойып, қорғағыш қабын тұтқасынан асыра кигізіңіз. Қорғағыш қабын бір қолыңызбен ұстап, түймесін екінші қолыңызбен қаттырақ басып, жүзді қабына дұрыстап бекітіңіз.

Жүзді аяққа игнредиаментреді қосуға дейін орнатыңыз. Қолданыстан кейін өңделген тамақты алуға дейін жүзді алып тастаңыз.

### Турау, кесу

Кофе дәндері, фасоль, мускат және мұз кесектері сияқты қатты тағамдарға қолданбаңыз.

Жылдамдық деңгейлері: А кестесін қараңыз

**Торт/бисквит қамырын араластыру:** Ең көбі 500 г, ұн және басқа ингредиенттер

Торты қамыры	Жылдамдық	Уақыт
Сұйықтықтан басқа ингредиенттердің барлығын аяққа салыңыз.	11	са. 1 мин
Мотор қосылып тұрған күйінде сұйықтықты қақпақтың мұржасы арқылы құйыңыз.		
Мейіз сияқты ингредиенттерді қолмен қосыңыз.		

Бисквит	Жылдамдық	Уақыт
Жұмыртқа мен суды араластырыңыз (қажет болса)	11	са. 2 мин
қант қосыңыз	11	са. 4 мин
ұн қосыңыз (және какао ұнтағын, егер қажет болса), қағыс режимиі арқылы	6	6 x « <b>!</b> »

Жүзімен (7) илегенде турауды қажет етпейтін үзім, цукат, жаңғақтарды қоспаңыз. Бұларды қамыр тамақ комбайнынан алған соң қолмен қосу керек.

## В Қамыр илеуге арналған жабдық (8)

Қамыр илеу жабдығы ашыған қамыр, қамыр және тәтті қамырды илеуге арналып жасалған. Илейтін жабдықты аяққа ингредиенттерді қосуға дейін орнатыңыз. Егер қажет болса, сұйықтықты мотор қосылып тұрған күйінде қақпақтың мұржасы арқылы құйыңыз.

Қамыр домаланғаннан кейін су қоспаңыз, қамыр суды сіңірмейді.

### Ашыған қамыр (нан және торт қамыры)

Ең көбі 500 г, ұн және басқа ингредиенттер.  
3 жылдамдығын таңдаңыз немесе илеу жабдығының бағдарламасы арқылы шамамен 1,5 мин.

### Қамыр

Ең көбі 500 г, ұн және басқа ингредиенттер.  
3 жылдамдығын таңдаңыз немесе илеу жабдығының бағдарламасы арқылы шамамен 1,5 мин.

### Тәтті тоқаштар

Ең көбі 500 г, ұн және басқа ингредиенттер.  
3 жылдамдығын таңдаңыз немесе илеу жабдығының бағдарламасы арқылы шамамен 1x мин.

Нәтижесі жақсы болу үшін май тым жұмсақ немесе тым қатты болмауы тиіс. Қамыр домаланған соң илеуді тоқтатыңыз. Әйтпесе тәтті тоқаш қамыры тым жұмсарып кетеді.

## С Көпіршітуге арналған жабдық (9)

Араластырғы жабдығын жұмыртқа ағын, қаймақ көпіршіту үшін немесе бисквит әзірлеу үшін пайдаланыңыз. Көпіршітуге арналған жадықты сары май қосылған торт қамырын әзірлеуге қолданбаңыз.

Жұмыртқа ағын көпіршіту	Жылдамдық	Уақыт
Мин: 2 жұмыртқа ағы	4–5	са. 4 мин
Ең көбі: 6 жұмыртқа ағы	4–5	са. 6 мин

## Қаймақ көпіршіту

Нәтижесі жақсы болу үшін салқындатылған қаймақты қолданыңыз (4 °C).

Мин: 0, 15 л	Жылдамдық	Уақыт
Ең көбі: 0,4 л	1	са. 1–2 мин
	1	са. 3,5–4 мин

## Бисквит қамырын көпіршіту

Ең көбі 300 г, ұн және басқа ингредиенттер.

Жұмыртқа мен суды араластырыңыз (қажет болса)	Жылдамдық	Уақыт
қант қосыңыз	5	са. 2 мин
ұнды жайлап қосыңыз және какао ұнтағын (қажет болса)	5	са. 2 мин
	1	са. 30 сек

## D Жұқалап тілу / тілкемдеу жүйесі (10)

Бір салманы (10а–10е) салма ұясына (10) суретте көрсетілгендей салып, орнына бекітіңіз. Жиналған тілгіш/тілкемдегішті аяқтың қозғалтқыш білігіне салыңыз. Салманы алу үшін салманың ұяның түбінен шығып тұрған бір ұшын итеріңіз.

Тағамдарды мотор өшіріліп тұрғанда салу қажет. Мотор қосылып тұрғанда мұржаның ішіне қолыңызды салмаңыз. Әрқашан итергішті қолданыңыз.

Нәтижесі жақсы болу үшін шырыны мол немесе жұмсақ тағамды төменгі жылдамдықпен өңдеңіз. Қатты тағамдар үшін жоғары жылдамдықты қолданған дұрыс.

## E Французша картоп құралы (11)

Французша картоп құралын қозғалтқыш білікке кигізіп, қақпаққа (6) қойып, орнына бекітіңіз.

Нәтижесі жақсы болу үшін, қақпақтағы мұржаға (6) тамақты мотор өшіп тұрғанда салыңыз. Құралды қосып, аздаған қысым салу үшін итергішті қолданыңыз. Тамақты саларда: моторды өшіріңіз.

Жылдамдық деңгейлері: D + E кестелерін қараңыз

## F Цитрус сыққыш (12)

Сүзгіні тамақ компбайнының аяғына жебелерін қатарластыра орнатыңыз, одан кейін сүзгі орнына түскенше сағат тілі бағытымен бұраңыз. Конусты сүзгіге салыңыз.

Қауіпсіз бекіту: цитрус сыққыш сүзгі аяққа дұрыс түскенде ғана қосылады.

Құрылымын қосып (ұсынылған жылдамдық 1), цитрус жемісінің жартысын конус арқылы сығыңыз.

Сығу үрдісін дүркін-дүркін тоқтатып, сүзгідегі мәйекті алыңыз.

Қолданыстан кейін, өшіріп, қуат көзінен ажыратыңыз. Сүзгіні сағат тіліне қарсы бұрап, көтеріп алыңыз.

## II Құманды блендерді қолдану

**Сақтандыру!** Жүзі өткір – табанынан ғана ұстаңыз.

Ең жоғары сыйымдылығы: 1,5 л сұйықтық (коктейльдер үшін 750 мл)  
Жылдамдық аралығы: 1–11

Жинау

Жүзді құманды блендерге (II) орнатпай тұрып жүздің нығыздағыш жүзігін салып алыңыз.

Жүзді салғанда, алғанда және жуғанда аса абай болыңыз.

Жүзді төменгі жағынан ұстап, құманды блендерге енгізіп, сағат тілі бағытында бұраңыз.

Құманды блендерді мотор негізіне салып (жебелерін қатарластырыңыз), бекітілгенше сағат тілі бағытында бұраңыз. Қақпақты құлақшасын шүмекке қатарластыра салыңыз.

Құманды блендерді көже, коктейльдер, смузи, бала тағамы немесе майонез әзірлеуге қолданыңыз.

### Шикі көкөністерден жасалған көжесі

750 г сәбізді турап, құманға салыңыз. 750 мл су қосыңыз, тұз, бұрыш және шөптерді қосыңыз.

Ең жоғары жылдамдықпен 5 секунд айналдырыңыз.

Нәтижесі тамаша болу үшін:

- Қатты тағамдарды алдын ала турап алыңыз (көже жасағанда пісірілген ингредиенттерді қолданыңыз).
- Сүт қосқанда сүттің көпшілігін ескеріңіз (көп дегенде 750 мл).
- Сүт коктейлін әзірлегенде жемістерді алдын ала ұсақтап турап алып, сұйықтық қосуға дейін айналдырып алыңыз.
- Тамақты құманға салыңыз.
- Қақпақты құманға мықтап орнатып, өлшегіш кесені қақпақтың саңылауына енгізіңіз.
- Қуат негізін қосыңыз.
- Араластыру кезінде сұйықтық қосу үшін өлшегіш кесені қақпақтан алып, қақпақтағы саңылудан құйыңыз.
- Майонез әзірлегенде майды өлшегіш ыдыстың тамшы саңылауы арқылы құюға болады.

Жылдамдық деңгейлері: II кестесін қараңыз

Қолданыстан кейін өшіріп, қуат негізін ажыратыңыз. Құманды блендерді сағат тіліне қарсы бұрап алыңыз. Блендерді шешеу үшін, құманды төңкеріп, блендер жинағын сағат тілі бағытында бұраңыз.

Жиналған құманды алдын ала тазалау

Құманды босатып, ішіне су құйыңыз. Қуат негізіне қойып, бұрандалы қосқышты «P» бағытында бірнеше рет бұраңыз. Құманды босатып, жақсылап шайыңыз.

### III Шырын сыққышты қолдану (FP 5160 үлгісінде ғана)

#### Сақтандыру!

Қолданарда әрқашан сүзгісін тексеріңіз. Тілкемдеу жүзіне қолыңызды тигізбеңіз.

Сүзгі немесе қорғағыш қабынан бүліну белгілерін байқасаңыз, шырын сыққышты қолданбаңыз.

Құрылғы қосылып тұрғанда толтыру мұржасына қолыңызды тигізбеңіз. Тамақты қозғау үшін әрқашан итергішті қолданыңыз.

Сүзгі айналуын тоқтатқанша қақпақты алуға болмайды.

Жинау

- Шырын жабдығын шырын сыққыштың жалғағышына салыңыз.
- Екі жабдықты да мотор негізіне орнатыңыз (жебелерін қатарластырыңыз). Одан кейін шырын сыққышты сағат тілі бағытында бұрап, мотор негізіне бекітіңіз.
- Сүзгіні салып, төмен қарай басып, шырын сыққыштың жалғағышына бекітіңіз.
- Қақпақты салып, артқы қысқыштарын қақпақтың құлақшасына енгізіп бекітіңіз, төменгі ұштарын қатты итеріп, орнына түсіріңіз.
- Құманды шырын шүмегінің астына қойыңыз.

### Шырын сығу

- Жемістер/көкөністерді мұржаға салыңыз.
- Моторды «I» күйіне қойыңыз. Жылдамдығын таңдау қажет емес; құрылғы тұрақты жылдамдықпен жұмыс істеп тұр.
- Мотор қосылып тұрғанда итергішпен итеріп, көбірек жеміс/көкөніс салыңыз.
- Дүркін-дүркін өшіріп, қуат көзінен ажыратып, жеміс мәйегін мәйек жинағыштан тазалап отырыңыз.

Жеміс түрі	Әзірлеу
Қатты жемістер/көкөністер, мысалы, алма, алмұрт,	Жеуге жарамсыз қабығы мен дәндерін алып тастаңыз
Жапырақты көкөністер, қырыққабат, шпинат	Араластыруға дейін жапырақтарын мықтап
Жұмсақ жемістер/көкөністер, мысалы цитрус жемістері, киви	Жеуге жарамсыз қабығын алып тастаңыз
Жүзім	негізгі сабағын кесіп тастаңыз
Сүйекті жемістер, мысалы, өрік, шабдалы	сүйегін алып тастаңыз
Қауын	Аршып, мұржаға сиятындай етіп кесіңіз
Қызанақ, қияр	әзірлік қажет емес
Жидектер	Тек шырын қосындыларымен жарамды

Шырын сығуға жарамсыз:

- рауағаш
- құрамында крахмалы бар жемістер (банан, манго, папайя, авокадо, інжір)
- өте қатты, талшықты жемістер мен көкөністер

Қолданыстан кейін, өшіріп, қуат көзінен ажыратыңыз. Қысқыштарын ашып, қақпағын көтеріп, мәйек жинағышты сүзгімен бірге алыңыз, одан кейін шырын сыққышты сағат тіліне қарсы бұрап, қуат негізінен шешіңіз. Сүзгі мен шырын аяғын ыдыс жуатын машинаға салғанға дейін мәсүекпен (15f) бір рет тазалап алыңыз.

68

## IV Тазалау

Мотор блогын (1), илеу жабдығын (8) және жалғағышы бар шырын сыққыш негізін (15a) дымқыл матамен сүртіп алыңыз.

Барлық жабдықтар/құралдар/аяқтарды ыдыс жуатын машинамен жууға болады (жуу кестесін қараңыз).

Құрамында пигменті көп тағамдарды өңдегенде (мысалы, сәбіз), жабдықтарының өңі өшеді. Бұл бөліктерін жуарда өсімдік майымен сүртіңіз.

Ескертусіз өзгертілуі мүмкін.

Өнім қолданыстан шыққанда басқа үй қоқысымен бірге тастамаңыз. Еліңіздегі Braun қызмет көрсету орталығына өткізуіңізге болады.



### Шығарылған жылы

Шығарылған жылын белгілеу үшін б-йым такташасындағы 5-сандық шығарушы кодын қараңыз. Шығарушы кодының бірінші саны шығарған жылдың соңғы санын білдіреді. Келесі 2 сандар шығарылған жылдың күнтізбелік апта санын білдіреді. Ал соңғы 2 сандар 1992 жылдан бастап автоматты түрде есептелген басып ығару мерзімін білдіреді. Мысалы: 30421 – Бұйым 2013 жылының 4 аптасында шығарылған.



Асүйлік комбайн

Braun FP 5150, тип 3208, 1000 Ватт.

Braun FP 5160, тип 3209, 1000 Ватт.

Қытайда жасалған үшін Делонги Браун Хаусхолд ГмБХ

Германия Занды өндіруші:

Делонги Браун Хаусхолд ГмБХ

Карл-Улрих-Штрассе н, 63263 Ной-Изенбург

Кепілді қызмет көрсету мерзімінде немесе одан кейін қызмет көрсету, сондай-ақ ақаулықтарды анықтау м.селелері бойынша Braun компаниясының Тұтынушыларға қызмет көрсету қызметіне 8 800 200 5262 телефоны арқылы хабарласыңыз.

Бұйымды іске пайдалану н-сқаулығына сәйкес өз максатында пайдалану керек. Б-йымның қызмет мерзімі т-тынушыға сатылған күннен бастап 2 жылды к-райды.

Импортер:

«Делонги» ААҚ, Ресей, 127055,

Москва қаласы, Сущёвская көшесі,

27/3-үй (27-үй, 3-құрылым)

Тел. +7 (495) 781-26-76

### Ақаулықты түзету


Ақаулық	Себебі	Шешімі
Асүйлік комбайн жұмыс істемей тұр.	Қуат жоқ.	Құрылғының токқа қосылғанын тексеріңіз. Үйдегі сақтандырғышты/қысқа тұйықтағышты тексеріңіз. Егер олардың ешқайсысы ақаулы болмаса, Braun сервис орталығына хабарласыңыз.
	Шара және/немесе қақпақ дұрыс бекітілмеген.	Шара мен қақпақтың барынша толық бұралғанын және қауіпсіздік құлпының іске қосылғанын тексеріңіз.
Жұмыс барысында сұйықтық шамадан тыс шашырайды немесе үн бұрқырайды.	Таңдалған жылдамдық тым жоғары.	Бастапқыда төменірек жылдамдықты таңдаңыз да, қоспа қоюланған сайын арттырыңыз.

## Русский

Наши продукты соответствуют самым высоким стандартам качества, функциональности и дизайна. Мы надеемся, что вам понравится ваш новый прибор Braun. Чтобы просмотреть интересные рецепты и видео к ним, пожалуйста, перейдите на сайт [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com).

**Перед использованием этого прибора внимательно прочтите все инструкции.**

### ВНИМАНИЕ:

-  Ножи очень острые! Для извлечения и установки ножей предусмотрены специальные ручки. По окончании эксплуатации ножи следует вынуть из цилиндрической емкости и только затем изъять обработанный продукт.
- Устройство может использоваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лицами, не обладающими достаточным опытом и знаниями, при условии, если использование осуществляется под надзором или они прошли инструктаж по безопасному пользованию устройством и осознают потенциальные опасности.
- Не эксплуатируйте прибор, если вращающееся сито или защитная крышка повреждены или имеют видимые трещины.
- Детям запрещено играть с прибором.
- Устройство не предназначено для использования детьми.
- Хранить прибор и его главный соединительный кабель вдали от детей.
- Запрещена чистка и уход за прибором детьми без присмотра.
- Всегда отключайте прибор от сети или выключайте его, если он остаётся без присмотра, а также перед сборкой, разборкой, чисткой или хранением.
- Если соединительный кабель поврежден, то его должен заменить производитель, сервисная служба или специалисты такой же квалификации с целью предотвращения опасности для пользователя.
- Перед подключением, проверьте соответствие напряжения в сети напряжению, указанному на приборе
- Будьте осторожны при заливке горячих жидкостей в кухонную машину или миксер, так как возможен выход пара.
- Данный прибор предназначен исключительно для бытового использования и рассчитан на переработку объемов продукции в масштабах домашнего хозяйства.
- Детали прибора не предназначены для использования в микроволно-вых печах..

### Обзор

- 1 Блок двигателя
- 2 Отсек для хранения шнура
- 3 Переключатель двигателя
- 4 Регулятор скорости (1-11)
- 5 Чаша кухонного комбайна
- 6 Крышка с толкателем
- 7 Универсальный нож с защитной крышкой
- 8 Насадка для замешивания теста
- 9 Насадка для взбивания
- 10 Держатель вставок
- 10a Вставка для нарезки тонкими ломтиками
- 10b Вставка для нарезки толстыми ломтиками
- 10c Вставка для мелкой терки
- 10d Вставка для крупной терки
- 10e Насадка для терки
- 11 Диск для нарезания картофеля фри
- 12 Цитрус-пресс (конус + ситечко)
- 13 Шпатель

### II

- 14a Ножевой блок с уплотнительным кольцом
- 14b Блендерная чаша
- 14c Крышка
- 14d Мерный стакан

### III (только в модели FP 5160)

- 15a Основание соковыжималки с муфтой
- 15b Носик
- 15c Контейнер для мякоти
- 15d Ситечко
- 15e Крышка с загрузочной воронкой и толкателем
- 15f Щеточка для чистки

### Подготовка к первому использованию

**Перед первым использованием следует очистить все детали прибора (см. раздел «Очистка прибора»).**




Поместите блок двигателя на гладкую, чистую поверхность. Вытяните шнур из отсека для хранения до нужной длины.

### Эксплуатация прибора



#### Регулятор скорости

Для выбора скорости (1...11) используйте электронный регулятор скорости (4). Рекомендуемый диапазон скоростей см. в таблице I + II.

#### Переключатель двигателя

- О Выкл.
- I Вкл./непрерывная работа
-  Импульсный режим = мгновенный рабочий импульс Авто-импульс
-  Программа для замешивания теста
-  Программа для стационарного блендера

#### Импульсный режим

Поверните переключатель двигателя (3) в положение «», если вы хотите, чтобы прибор начал работать мгновенно. Прибор будет работать на выбранной скорости, пока вы будете удерживать переключатель двигателя в положении «». Скорость можно выбрать на ваше усмотрение

#### Авто-импульс

Если установить переключатель двигателя (3) в положение «» прибор будет работать непрерывно на выбранной скорости короткими очередями одинаковой продолжительности. Скорость можно выбрать на ваше усмотрение.

Режим авто-импульса можно использовать для следующих целей:

- Аккуратное добавление муки в тесто, не влияя на его кремообразную консистенцию.
- Добавление взбитых яиц или сливок к более твердым продуктам.
- Измельчение нежных и мягких продуктов, например, яиц, лука.
- Дробление кубиков льда (только при наличии насадки-стационарного блендера).

#### Программа для замешивания теста

Оптимальная скорость для замешивания теста. Программу необходимо останавливать вручную.

#### Программа для стационарного блендера

Программу необходимо останавливать вручную (применение уровней скорости см. в таблице II).

### Система аварийного отключения

Прибор можно будет включить только при условии, что:

- чаша правильно закреплена на блоке двигателя, а крышка надежно закреплена на чаше;
- блендерная чаша правильно закреплена на блоке двигателя;
- насадка-соковыжималка правильно закреплена на блоке двигателя, а крышка соковыжималки надежно закреплена на контейнере для мякоти.

При срабатывании системы аварийного отключения (например, из-за открытия крышки чаши кухонного комбайна) прибор будет остановлен. В этом случае поверните переключатель двигателя назад в положение «О».

Убедитесь, что насадки и крышки надежно закреплены, прежде чем снова включать прибор.

Во время работы прибора не касайтесь чаши. Всегда используйте толкатель для добавления ингредиентов.

Всегда выключайте прибор перед открытием крышки или заменой аксессуаров.

Производите замену принадлежностей и аксессуаров только при остановленном приборе.

## I Использование чаши

Максимальная емкость: 2 л жидкости.

### Сборка

- Поместите чашу (5) на блок двигателя так, чтобы стрелки на чаше и блоке двигателя сошлись. Поворачивайте чашу по часовой стрелке, пока она не встанет на место.
- Всегда устанавливайте принадлежности/аксессуары в чашу перед добавлением ингредиентов.
- Устанавливайте их как можно дальше на приводной вал в чаше.
- Прикрепите крышку (выровняйте стрелки) и поворачивайте ее по часовой стрелке, пока она надежно не закрепится на чаше.
- Чтобы снять крышку, поверните ее против часовой стрелки: затем поверните чашу против часовой стрелки, чтобы снять ее.

## A Нож (7)

**Осторожно! Нож очень острый.** Держите его только за пластиковую ручку.

Перед использованием ножа аккуратно снимите защитную крышку (I A), поместив нож с крышкой на стол и нажимая на ручку вниз, пока крышка не снимется. Чтобы надеть крышку назад после использования, поставьте нож на стол и наденьте защитную крышку на ручку. Возьмитесь за защитную крышку одной рукой, а другой потяните за ручку так, чтобы нож надежно зафиксировался в защитной крышке.

Устанавливайте нож в чашу перед добавлением ингредиентов. После использования ножа всегда вынимайте нож из чаши, перед тем как вынимать обработанные продукты.

### Нарезка, измельчение

Не рекомендуется использовать для очень твердых продуктов, таких как кофе в зернах, мускатный орех или кубики льда.

Применение уровней скорости: см. таблицу A

#### Замешивание теста для тортов/ бисквитов:

макс. 500 г муки плюс  
другие ингредиенты

##### Тесто для торта

Поместите все ингредиенты кроме жидкостей в чашу.

Добавьте жидкости через загрузочную трубку в крышке при работающем двигателе.

Добавляйте такие ингредиенты как изюм вручную.

Скорость Продолжительность

11 ок. 1 мин

##### Бисквит

Взбейте яйца и воду (при необходимости) добавьте сахар

аккуратно добавьте муку (и при необходимости порошок какао)

с использованием импульсного режима

Скорость Продолжительность

11 ок. 2 мин  
11 ок. 4 мин

6 6 x «P»

Замешивая тесто с использованием ножа (7), не добавляйте такие ингредиенты как изюм, цукаты, миндаль и т. д., если они не должны быть измельчены. Их следует добавлять вручную после вынимания замешанного теста из чаши кухонного комбайна.

## B Насадка для замешивания теста (8)

Насадка для замешивания теста специально предназначена для приготовления дрожжевого теста, макаронных изделий и выпечки. Устанавливайте насадку для замешивания теста в чашу перед добавлением ингредиентов.

Если требуется жидкость, добавляйте ее через загрузочную трубку в крышке при работающем двигателе.

Не добавляйте жидкость после того как тесто сформировалось в шар, так как после этого жидкость уже не будет поглощаться равномерно.

#### Дрожжевое тесто (для хлеба и тортов)

Макс. 500 г муки плюс другие ингредиенты.

Выберите скорость 3 или программу для замешивания теста и включите прибор приблизительно на 1,5 минуты.

#### Тесто для пасты

Макс. 500 г муки плюс другие ингредиенты.

Выберите скорость 3 или программу для замешивания теста и включите прибор приблизительно на 1,5 минуты.

#### Выпечка

Макс. 500 г муки плюс другие ингредиенты.

Выберите скорость 3 или программу для замешивания теста и включите прибор приблизительно на 1,5 минуты.

Для достижения наилучших результатов используйте масло оптимальной консистенции — не слишком твердое и не слишком мягкое.

Прекратите замешивать тесто вскоре после формирования шара. В противном случае тесто для выпечки станет слишком мягким.

## C Насадка для взбивания (9)

Используйте насадку для взбивания, чтобы взбить яичные белки, сливки или приготовить бисквит.

Не используйте насадку для замешивания теста для торта с маслом.

#### Взбивание яичных белков

Мин.: 2 яичных белка

Макс.: 6 яичных белков

Скорость Продолжительность

4–5 ок. 4 мин

4–5 ок. 6 мин

#### Взбивание сливок

Для достижения наилучших результатов используйте охлажденные сливки (4°C).

Мин.: 0,15 л

Макс.: 0,4 л

Скорость Продолжительность

1 ок. 1–2 мин

1 ок. 3,5–4 мин

#### Замешивание теста для бисквита

Макс. 300 г муки плюс другие ингредиенты.

Взбейте яйца и воду (при необходимости)

добавьте сахар

аккуратно добавьте муку и порошок какао

(при необходимости)

Скорость Продолжительность

5 ок. 2 мин

5 ок. 2 мин

1 ок. 30 сек

## D Система нарезки/терки (10)

Поместите одну вставку (10a–10e) в держатель вставок (10), как показано на изображении, и защелкните ее. Установите собранный диск для нарезки/терки на приводной вал в чаше. Для того чтобы снять вставку, поднимите конец вставки, который выступает в нижней части держателя вставок.

Загрузку следующих продуктов следует осуществлять при выключенном двигателе. Никогда не касайтесь загрузочной трубки или ее внутренней части, когда двигатель работает. Всегда используйте толкатель.

Для достижения наилучших результатов обрабатывайте сочные или мягкие продукты на более низкой скорости. Твердые продукты следует обрабатывать на более высокой скорости.

## E Диск для нарезания картофеля фри (11)

Установите диск для нарезания картофеля фри на приводной вал, прикрепите крышку (6) и закрепите ее на месте.

Для достижения наилучших результатов помещайте продукты в загрузочную трубку (6) при выключенном двигателе. Включите устройство и используйте толкатель для создания небольшого давления. Перед загрузкой следующих продуктов: выключите двигатель.

Применение уровней скорости: см. таблицу D + E

## F Цитрус-пресс (12)

Прикрепите ситечко к чаше кухонного комбайна, совместив стрелки, а затем поворачивайте его по часовой стрелке, пока ситечко не встанет на место. Поместите конус на ситечко.

Предохранительная защелка: цитрус-пресс будет работать только при условии, что ситечко правильно закреплено на чаше.

Включите прибор (рекомендуемая скорость 1) и нажмите половиной цитрусового плода на конус.

Время от времени переставайте нажимать, чтобы очистить ситечко от мякоти.

После использования выключите прибор и отсоедините его от розетки. Поверните ситечко против часовой стрелки и снимите его.

## II Использование стационарного блендера

**Осторожно! Нож очень острый — держите его только за пластину в основании.**

Максимальная емкость: 1,5 л жидкости (750 мл для приготовления молочных коктейлей)  
Диапазон скоростей: 1–11

Сборка

Всегда надевайте уплотнительное кольцо на ножевой блок перед его установкой в блендерную чашу (II).  
При сборке, разборке и чистке держите ножевой блок очень аккуратно. Возьмитесь за ножевой блок снизу, вставьте его в блендерную чашу снизу и поверните по часовой стрелке.  
Прикрепите блендерную чашу (выровняйте стрелки) и поворачивайте ее против часовой стрелки, пока она надежно не закрепится на блоке двигателя. Прикрепите крышку так, чтобы ушко совпадало с носиком.

Используйте стационарный блендер для приготовления супов, коктейлей, смузи, детского питания или майонеза.

**Суп из сырых овощей**

Порежьте кубиками 750 г моркови и положите их в чашу. Добавьте 750 мл воды, приправы и специи.  
Перемешивайте в течение 5 секунд на максимальной скорости.

Для лучших результатов:

- Предварительно нарежьте твердые ингредиенты перед их обработкой (при приготовлении супа смешивайте уже приготовленные ингредиенты).
- Обратите внимание, что при смешивании молока оно пениться (макс. 750 мл).
- Для приготовления молочного коктейля нарежьте фрукты на куски и обрабатывайте их перед добавлением жидкости.
- Поместите продукты, которые нужно обработать, в чашу.
- Надежно закрепите крышку на чаше и вставьте мерный стакан в отверстие в крышке.
- Включите силовой блок.
- Чтобы добавить жидкость во время обработки, снимите мерный стакан с крышки и залейте жидкость через отверстие в крышке.
- При приготовлении майонеза растительное масло можно добавлять через дренажное отверстие в мерном стакане.

Применение уровней скорости: см. таблицу II

После использования выключите прибор и отсоедините его от розетки. Снимите блендерную чашу, повернув ее против часовой стрелки. Чтобы снять ножевой блок для очистки, сначала переверните чашу вверх дном, а затем открутите ножевой блок по часовой стрелке.

Предварительная очистка собранной чаши.

Опорожнив чашу, наполните ее водой. Установите ее на силовой блок и несколько раз поверните переключатель в положение «I». Вылейте воду и ополосните чашу.

## III Использование насадки-соковыжималки

(только в модели FP 5160)

**Осторожно!**

Перед использованием всегда проверяйте ситечко. Не прикасайтесь к ножам для измельчения.

Не используйте насадку-соковыжималку, если вы заметили какие-либо повреждения вращающегося ситечка или защитной крышки.

Не прикасайтесь к загрузочной воронке или ее внутренней части, когда прибор включен. Для загрузки продуктов всегда используйте толкатель.

Подождите, пока ситечко остановится, прежде чем снимать крышку.

Сборка

- Поместите насадку-соковыжималку на муфту соковыжималки.
- Поместите обе насадки/блока на блок двигателя (выровняйте стрелки). Затем поверните блок соковыжималки по часовой стрелке, чтобы он надежно закрепился на блоке двигателя.
- Прикрепите ситечко и нажмите на него вниз так, чтобы оно закрепилось на муфте соковыжималки.
- Прикрепите крышку и зафиксируйте ее, вставив боковые зажимы в ушки на крышке и нажав на нижние концы так, чтобы они встали на место.
- Поместите стакан под носик.

### Выжимание сока

- Поместите фрукты/овощи в загрузочную воронку.
- Поверните переключатель двигателя в положение «I». Выбрать скорость не нужно; прибор работает с постоянной скоростью.
- Нажмите слегка толкателем и добавьте еще фруктов или овощей при работающем двигателе.

- Время от времени выключайте прибор и отсоединяйте его от розетки, чтобы опорожнить чашу соковыжималки от мякоти.

Тип плода	Подготовка
Твердые фрукты/овощи, например, яблоки, груши, морковь, свекла	Очистите плод от несъедобной кожуры, обрабатывайте плоды с семенами вместе с сердцевинами
Листовые овощи, например, капуста, шпинат или зелень	Плотно сверните листья вместе перед обработкой
Мягкие фрукты/овощи, например, цитрусовые, киви	Очистите от несъедобной кожуры
Виноград	Отрежьте основные ветви
Косточковые фрукты, например сливы, персики	Удалите косточки
Тыквенные	Очистите и нарежьте на куски, соответствующие по размеру диаметру загрузочной воронки
Помидоры, огурцы	Предварительная подготовка не требуется
Ягоды	Подходят только для смешанных соков

**Не подходят для выжимания сока:**

- ревеня
- фрукты, содержащие крахмал (бананы, манго, папайя, авокадо, инжир)
- очень твердые, волокнистые фрукты или овощи

После использования выключите прибор и отсоедините его от розетки. Откройте зажимы, снимите крышку, вытащите контейнер для мякоти вместе с ситечком и поверните насадку-соковыжималку против-часовой стрелки, чтобы снять ее с силового блока. Предварительно очистите ситечко и чашу соковыжималки с помощью щетки (15f), прежде чем помещать их в посудомоечную машину.

## IV Очистка прибора

Блок двигателя (1), насадку для замешивания теста (8) и основание соковыжималки с муфтой (15a) следует очищать только с помощью влажной тряпки.

Все аксессуары/принадлежности/чаши можно мыть в посудомоечной машине (см. таблицу очистки).

При обработке продуктов с высоким содержанием пигмента (например, морковь) аксессуары могут обесцвечиваться. Протрите эти части растительным маслом перед мытьем.

Могут быть изменены без предварительного уведомления.

Пожалуйста, не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами в конце срока его эксплуатации. Сдать прибор на утилизацию можно в Сервисном центре Braun или в соответствующих пунктах сбора, предусмотренных в вашей стране.



### Дата изготовления

Чтобы узнать дату выпуска, посмотрите на пятизначный код продукта (возле таблички с обозначением серии). Первая цифра обозначает последнюю цифру года изготовления. Две следующие цифры – это календарная неделя. А последние две указывают издание (автоматически подсчитывается с 1992 года).

Пример: 30421 – изделие было выпущено в 2013 году (в 4 неделю).



кухонный комбайн  
Braun FP 5150,  
тип 3208, 1000 Ватт.  
Braun FP 5160,  
тип 3209, 1000 Ватт.

Изготовлено в Китае для  
De'Longhi Braun Хаусхолд ГмБХ Германия  
De'Longhi Braun Household GmbH  
Carl-Ulrich-Straße 4  
63263 Neu-Isenburg/Germany



По вопросам выполнения гарантийного или послегарантийного обслуживания, а также в случае возникновения проблем при использовании продукции, просьба связываться с Информационной Службой

Сервиса BRAUN по телефону 8 800 200 5262.

Изделие использовать по назначению в соответствии с руководством по эксплуатации. Срок службы изделия составляет 2 года с даты продажи потребителю.

Импортер и ответственный за претензии потребителей:

ООО Делонги, Россия,  
127055, Москва, ул. Суцневская, д. 27,  
стр. 3.  
Тел. +7 (495) 781-26-76

## Устранение неисправностей


Проблема	Причина	Решение
Кухонный комбайн не работает.	Нет подачи питания.	Проверьте, подключен ли прибор к сети питания. Проконтролируйте домашние электрические предохранители и автоматы защиты. Если все вышеперечисленное в порядке, обратитесь в сервисный центр Braun.
	Чаша и/или крышка не установлены надлежащим образом.	Проверьте, ввернуты ли чаша и крышка до упора и задействован ли предохранительный фиксатор.
Сильное расплескивание или разбрызгивание муки во время обработки.	Выбрана слишком высокая скорость.	Выберите более низкую начальную скорость и повышайте ее по мере загустения смеси.

## Українська

Наші продукти відповідають найвищим стандартам якості, функціональності та дизайну. Ми сподіваємося, що вам сподобається ваш новий прилад Braun. Щоб переглянути цікаві рецепти й відео до них, перейдіть на сайт [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com).

**Перед використанням цього приладу уважно прочитайте всі інструкції.**

### УВАГА:

-  Ножі дуже гострі! Для виймання та установки ножів передбачені спеціальні ручки. Після закінчення експлуатації ножі слід вийняти з циліндричної ємності і лише після цього вийняти оброблений продукт.
- Пристрій дозволяється використовувати особам з обмеженими фізичними й сенсорними можливостями чи розумовими здібностями або особам, що не мають достатнього досвіду та знань, якщо вони перебувають під наглядом або отримали інструкції щодо використання приладу й усвідомлюють небезпеку, що може виникнути через неправильну експлуатацію.
- Не використовуйте прилад, якщо сітка, що обертається, чи захисна кришка пошкоджені або мають видимі тріщини.
- Дітям заборонено бавитись з даним приладом.
- Пристрій заборонено використовувати дітям.
- Не слід допускати дітей до приладу та його мережного шнура.
- Чищення і обслуговування не повинні здійснюватися дітьми без нагляду.
- Завжди вимикайте або від'єднуйте прилад від мережі перед монтажем, демонтажем, чищенням, зберіганням або якщо залишаєте його без нагляду.
- Якщо мережний шнур пошкоджений, його слід замінити у виробника, сервісного представника або аналогічної особи, щоб уникнути небезпеки.
- Перед включенням в мережу упевніться, що Ваша напруга відповідає напрузі, вказаній на приладі.
- Будьте обережні, якщо заливаєте гарячу рідину в кухонний комбайн чи блендер, оскільки вона може вилитися з приладу внаслідок раптового паротворення.
- Цей пристрій розроблено лише для побутового використання та для обробки.
- Не використовуйте жодних частин в мікрохвильовій печі.

### Огляд

- I
- 1 Блок двигуна
- 2 Відсік для зберігання шнура
- 3 Перемикач двигуна
- 4 Регулятор швидкості (1-11)
- 5 Чаша кухонного комбайна
- 6 Кришка зі штовхачем
- 7 Універсальний ніж із захисною кришкою
- 8 Насадка для замішування тіста
- 9 Насадка для збивання
- 10 Основа для насадок-шинковок
- 10a Вставка для нарізки тонкими скибками
- 10b Вставка для нарізки товстими скибками
- 10c Вставка для дрібного натирання
- 10d Вставка для крупного натирання
- 10e Насадка для тертя
- 11 Диск для нарізки картоплі фри
- 12 Цитрус-прес (конус + ситце)
- 13 Шпатель

### II

- 14a Ножовий блок з ущільнювальним кільцем
- 14b Блендерна чаша
- 14c Кришка
- 14d Мірна склянка

### III (лише в моделі FP 5160)

- 15a Основа соковижималки з муфтою
- 15b Носик
- 15c Контейнер для м'якоти
- 15d Ситце
- 15e Кришка із завантажувальною воронкою і штовхачем
- 15f Щіточка для чистки

### Підготовка до першого використання

**Перед першим використанням слід очистити всі деталі приладу (див. розділ «Очищення приладу»).**



Поставте блок двигуна на гладку, чисту поверхню. Витягніть шнур з відсіку для зберігання до потрібної довжини.

### Експлуатація приладу

#### Регулятор швидкості

Для вибору швидкості (1...11) використовуйте електронний регулятор швидкості (4). Рекомендований діапазон швидкостей див. у таблиці I + II.

#### Перемикач двигуна

- O Вкл.
- I Вкл./безперервна робота
- P Імпульсний режим = миттєвий робочий імпульс
- \* Авто-імпульс
-  Програма для замішування тіста
-  Програма для стаціонарного блендера

#### Імпульсний режим

Поверніть перемикач двигуна (3) в положення «P», якщо ви хочете, щоб прилад почав працювати миттєво. Прилад працюватиме на обраній швидкості, поки ви будете утримувати перемикач двигуна в положенні «P». Швидкість можна обрати на власний розсуд.

#### Авто-імпульс

Якщо встановити перемикач двигуна (3) у положення «\*», прилад працюватиме безперервно на обраній швидкості короткими чергами однакової тривалості. Швидкість можна обрати на власний розсуд.

Режим авто-імпульсу можна використовувати для наступних цілей:

- Акуратне додавання борошна в тісто, не впливаючи на його кремоподібну консистенцію.
- Додавання збитих яєць або вершків до більш твердих продуктів.
- Подрібнення ніжних і м'яких продуктів, наприклад, яєць, цибулі.
- Подрібнення кубиків льоду (лише за наявності насадки-стаціонарного блендера)

#### Програма для замішування тіста

Оптимальна швидкість для замішування тіста. Програму необхідно зупинити вручну.

#### Програма для стаціонарного блендера

Програму необхідно зупинити вручну (застосування рівнів швидкості див. у таблиці II).

### Система аварійного відключення

Прилад можна буде ввімкнути лише за умови, що:

- чаша правильно закріплена на блоці двигуна, а кришка надійно закріплена на чаші;
- блендерна чаша правильно закріплена на блоці двигуна;
- насадка-соковижималка правильно закріплена на блоці двигуна, а кришка соковижималки надійно закріплена на контейнері для м'якоти.

У випадку спрацювання системи аварійного відключення (наприклад, через відкриття кришки чаші кухонного комбайна) прилад буде зупинено. У цьому випадку поверніть перемикач двигуна в положення «O».

Переконайтеся, що насадки і кришки надійно закріплені перш ніж знову вмикати прилад.

Під час роботи приладу не доторкайтеся до чаші. Завжди використовуйте штовхач для додавання інгредієнтів.

Завжди вимикайте прилад перед відкриттям кришки або заміною аксесуарів.

Змінійте приладдя та аксесуари, тільки коли прилад зупинено.

## I Використання чаші

Максимальна місткість: 2 л рідини.

### Збирання

- Помістіть чашу (5) на блок двигуна так, щоб стрілки на насадці й на блоці двигуна зійшлися. Повертайте чашу за годинниковою стрілкою, поки вона не встане на місце.
- Завжди встановлюйте приладдя/аксесуари в чашу перед додаванням інгредієнтів.
- Встановлюйте їх якомога далі на приводний вал в чаші.
- Прикріпіть кришку (вирівняйте стрілки) і повертайте її за годинниковою стрілкою, поки вона надійно не закріпиться на чаші.
- Щоб зняти кришку, поверніть її проти годинникової стрілки: потім поверніть чашу проти годинникової стрілки, щоб зняти її.

## A Ніж (7)

Обережно! Ніж дуже гострий. Тримайте його лише за пластикову ручку.

Перед використанням ножа акуратно зніміть захисну кришку (I A), поставивши ніж з кришкою на стіл і натискаючи на ручку вниз, поки кришка не зніметься. Щоб одягнути захисну кришку назад після використання, поставте ніж на стіл й одягніть захисну кришку на ручку. Візьміться за захисну кришку однією рукою, а іншою потягніть за ручку так, щоб ніж надійно зафіксувався в захисній кришці.

Встановлюйте ніж в чашу перед додаванням інгредієнтів. Після використання завжди виймайте ніж з чаші, перш ніж виймати оброблені продукти.

### Нарізка, подрібнення

Не рекомендується використовувати для обробки дуже твердих продуктів, таких як кава в зернах, мускатний горіх або кубики льоду.

Застосування рівнів швидкості: див. таблицю A

**Замішування тіста для тортів/бісквітів** макс. 500 г. борошна плюс інші інгредієнти

**Тісто для торта**  
Помістіть всі інгредієнти крім рідин в чашу. Додайте рідину через завантажувальну трубку в кришці при працюючому двигуні. Додавайте такі інгредієнти як родзинки вручну.

<b>Бісквіт</b>	<b>Швидкість</b>	<b>Тривалість</b>
Збийте яйця і воду (за необхідності)	11	прибл. 2 хв.
додайте цукор	11	прибл. 4 хв.
додайте борошно (і порошок какао за необхідності), використовуючи імпульсний режим	6	6 x «P»

Замішуючи тісто за допомогою ножа (7), не додавайте такі інгредієнти як родзинки, цукати, мигдаль і т. д., якщо їх не потрібно подрібнювати. Їх слід додавати вручну, після того як ви витягли замішане тісто з чаші кухонного комбайна.

## B Насадка для замішування тіста (8)

Насадка для замішування тіста спеціально призначена для приготування дріжджового тіста, макаронних виробів та випічки. Встановлюйте насадку для замішування тіста в чашу перед додаванням інгредієнтів. Якщо потрібна рідина, додавайте її через завантажувальну трубку в кришці при працюючому двигуні.

Не додавайте рідину після того як тісто сформувалося в кулю, оскільки після цього рідина вже не буде поглинатися рівномірно.

### Дріжджове тісто (для хліба і тортів)

Макс. 500 г борошна плюс інші інгредієнти. Оберіть швидкість 3 або програму для замішування тіста та увімкніть прилад прибл. на 1,5 хвилини.

### Тісто для пасти

Макс. 500 г борошна плюс інші інгредієнти. Оберіть швидкість 3 або програму для замішування тіста та увімкніть прилад прибл. на 1,5 хвилини.

### Випічка

Макс. 500 г борошна плюс інші інгредієнти. Оберіть швидкість 3 або програму для замішування тіста та увімкніть прилад прибл. на 1,5 хвилини.

Для досягнення найкращих результатів використовуйте масло оптимальної консистенції — не надто тверде й не надто м'яке. Припиніть замішувати тісто незабаром після формування кулі. Інакше тісто для випічки стане надто м'яким.

## C Збивання

Використовуйте насадку для збивання, щоб збити яєчні білки, вершки або приготувати бісквіт. Не використовуйте насадку для замішування тіста для торта з маслом.

### Збивання яєчних білків

	<b>Швидкість</b>	<b>Тривалість</b>
Мін.: 2 яєчних білків	4–5	прибл. 4 хв.
Макс.: 6 яєчних білків	4–5	прибл. 6 хв.

### Збивання вершків

	<b>Швидкість</b>	<b>Тривалість</b>
Для досягнення найкращих результатів використовуйте охолоджені вершки (4°C).		
Мін.: 0,15 л	1	прибл. 1–2 хв.
Макс.: 0,4 л	1	прибл. 3,5–4 хв.

### Замішування тіста для бісквіта

	<b>Швидкість</b>	<b>Тривалість</b>
Макс. 300 г борошна плюс інші інгредієнти.		
Збийте яйця і воду (за необхідності)	5	прибл. 2 хв.
додайте цукор	5	прибл. 2 хв.
додайте борошно та порошок какао (за необхідності)	1	прибл. 30 сек.

## D Система нарізки/натирання (10)

Помістіть одну вставку (10a-10e) у тримач вставок (10), як показано на картинці, та заклацніть її. Встановіть зібраний диск для нарізки/натирання на приводний вал в чаші. Для того щоб витягнути вставку, підніміть кінець вставки, який виступає в нижній частині основи для насадок-шинковок вставок. Завантаження наступних інгредієнтів слід виконувати при вимкненому двигуні. Ніколи не доторкайтесь до завантажувальної трубки чи її внутрішньої частини, коли двигун працює. Завжди використовуйте штовхач. Для досягнення найкращих результатів обробляйте соковиті або м'які продукти на нижчій швидкості. Тверді продукти слід обробляти на вищій швидкості.

## E Диск для нарізки картоплі фрі (11)

Встановіть диск для нарізки картоплі фрі на приводний вал, одягніть кришку (6) і зафіксуйте її. Для досягнення найкращих результатів поміщайте продукти в завантажувальну трубку в кришці (6) при вимкненому двигуні. Увімкніть прилад і використовуйте штовхач, щоб створити невеликий тиск. Перед завантаженням наступних продуктів: вимкніть двигун.

Застосування рівнів швидкості див. таблиці D + E

## F Цитрус-прес (12)

Прикріпіть ситце до чаші кухонного комбайна, поєднавши стрілки, а потім повертайте його за годинниковою стрілкою, поки воно не встане на місце. Помістіть конус на сито.

Запобіжний замок: цитрус-прес буде працювати лише за умови, що сито правильно закріплено на чаші.

Увімкніть пристрій (рекомендована швидкість 1) і натисніть половиною цитрусового плоду на конус. Переставте натискати час від часу, щоб очистити ситце від м'якоти. Після використання вимкніть прилад і від'єднайте його від розетки. Поверніть ситце проти годинникової стрілки і зніміть його.

## II Використання стаціонарного блендера

**Обережно! Ніж дуже гострий — тримайте його лише за пластину в основі.**

Максимальна місткість: 1,5 л рідини (750 мл для приготування молочних коктейлів)

Діапазон швидкостей: 1–11

Збирання

Завжди прикріплюйте ущільнювальне кільце на ножовий блок перед встановленням ножового блоку в блендерну чашу (II).

При збиранні, розбиранні й чищенні тримайте ножовий блок дуже акуратно.

Візьміться за ножовий блок знизу, вставте його в блендерну чашу знизу і поверніть його за годинниковою стрілкою.

Прикріпіть блендерну чашу (вирівняйте стрілки) і повертайте її проти годинникової стрілки, поки вона надійно не закріпиться на блоці двигуна. Прикріпіть кришку так, щоб її вушко співпало з носиком.

Використовуйте стаціонарний блендер для приготування супів, коктейлів, смузі, дитячого харчування або майонезу.

**Суп із сирих овочів**

Поріжте кубиками 750 г моркви та покладіть їх у чашу. Додайте 750 мл води, приправи та спеції.

Перемішуйте протягом 5 секунд на максимальній швидкості.

Для найкращих результатів:

- Наріжайте тверді інгредієнти перед їх обробкою (готуючи суп, змішуйте вже приготовані інгредієнти).
- Зверніть увагу, що під час змішування молока воно піниться (макс. 750 мл).
- Наріжайте фрукти для молочних коктейлів на шматочки і обробляйте їх перед додаванням рідини.
- Покладіть продукти, які потрібно обробити, у чашу.
- Прикріпіть кришку до чаші і вставте мірну склянку в отвір у кришці.
- Увімкніть силовий блок.
- Щоб додати рідину під час обробки, зніміть мірну склянку з кришки і залийте рідину через отвір у кришці.
- Під час приготування майонезу олію можна додавати через дренажний отвір у вимірній склянці.

Застосування рівнів швидкості: див. таблицю II

Після використання вимкніть силовий блок і від'єднайте його від розетки. Зніміть блендерну чашу, повернувши її проти годинникової стрілки. Щоб зняти ножовий блок для очищення, спочатку переверніть чашу догори дном, а потім відкрутіть ножовий блок за годинниковою стрілкою.

Попереднє очищення зібраної чаші

Спорожнивши чашу, наповніть її водою. Встановіть її на силовий блок та кілька разів поверніть перемикач у положення «I». Вилийте воду та сполосніть чашу.

## III Використання насадки-соковижималки (лише у моделі FP 5160)

**Обережно!**

Перед використанням завжди перевіряйте ситце. Не торкайтеся ножів для подрібнення.

Не торкайтеся завантажувальної воронки, коли прилад ввімкнений.

Завжди використовуйте штовхач для завантаження продуктів.

Зачекайте, поки ситце повністю зупиниться, перш ніж знімати кришку.

Збирання

- Помістіть насадку-соковижималку на муфту соковижималки.
- Помістіть обидві насадки/блоки на блок двигуна (вирівняйте стрілки). Потім поверніть блок соковижималки за годинниковою стрілкою, щоб він надійно закріпився на блоці двигуна.
- Прикріпіть ситце і натисніть на нього вниз так, щоб воно закріпилося на муфті соковижималки.
- Прикріпіть кришку і зафіксуйте її, вставивши бічні затискачі у вушка на кришці й натиснувши на нижні кінці так, щоб вони встали на місце.
- Поставте склянку під носик.

### Витискання соку

- Помістіть фрукти/овочі у завантажувальну воронку.
- Поверніть перемикач двигуна в положення «I». Швидкість обирати не потрібно; прилад працює з постійною швидкістю.
- Натисніть злегка штовхачем і додати ще фруктів чи овочів при ввімкненому двигуні.
- Час від часу вимикайте прилад і від'єднайте його від розетки, щоб спорожнити чашу соковижималки від м'якоті.

Тип плоду	Підготовка
Тверді фрукти/овочі, наприклад, яблука, груші, морква, буряк	Очистіть плід від неїстівної шкірки, обробляйте плоди з насінням разом із серцевиною
Листові овочі, наприклад, капуста,	Скрутіть листя щільно разом перед обробкою
М'які фрукти/овочі, наприклад, цитрусові, ківі	Очистіть плід від неїстівної шкірки
Виноград	Відріжте основні гілки
Кісточкові плоди, наприклад сливи, персики	Витягніть кісточку
Гарбузові	Очистіть і наріжте на шматки, які по розміру відповідають діаметру
Помідори, огірки	Попередня підготовка не потрібна
Ягоди	Підходять лише для змішаних соків

**Не підходять для соку:**

- ревінь
- фрукти, що містять крохмаль (банани, манго, папайя, авокадо, інжир - оберіть рецепти для смузі у блендері)
- дуже тверді, волокнисті фрукти або овочі

Після використання вимкніть прилад і від'єднайте його від розетки. Відкрийте затискачі, зніміть кришку, зніміть контейнер для м'якоті разом із ситцем і поверніть насадку-соковижималку проти годинникової стрілки, щоб зняти її з силового блоку. Попередньо очистіть ситце і чашу соковижималки за допомогою щітки (15f), перш ніж класти їх в посудомийну машину.

## IV Очищення приладу

Блок двигуна (1), насадку для замішування тіста (8) і основу соковижималки з муфтою (15a) слід чистити лише за допомогою вологої ганчірки.

Всі аксесуари/приладдя/чаші можна мити в посудомийній машині (див. таблицю очищення).

Під час обробки продуктів з високим вмістом пігменту (наприклад, морква) аксесуари можуть знебарвлюватися. Протріть ці частини рослинним маслом перед миттям.

Можуть бути змінені без попереднього повідомлення.

Будь ласка, не викидайте прилад разом із побутовими відходами в кінці терміну його експлуатації. Здати прилад на утилізацію можна в Сервісному центрі Braun або у відповідних пунктах збору, передбачених у вашій країні.



Загальні умови зберігання – Вироби фірми Braun рекомендовано зберігати у житловому приміщенні за умов кімнатної; вологості температури та нормальної вологості.

Виробник залишає за собою право на внесення змін без попереднього повідомлення. Кухонний комбайн т.м.

Braun FP 5150,  
тип 3208, 1000 Ватт.  
Braun FP 5160,  
тип 3209, 1000 Ватт.

Виріб не містить шкідливих для здоров'я речовин. Обладнання відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні.



001

Гаряча лінія 0 800 503-507 (дзвінки зі стаціонарних телефонів безкоштовні).

تم تصميم منتجاتنا لتلبي أعلى معايير الجودة والقابلية لأداء الوظائف والتصميم. ونأمل جدياً في أن تستمتع بمنتج Braun الجديد الخاص بك لأقصى درجة. للاستمتاع بأفكار جديدة عن الوصفات والفيديوهات، يُرجى الذهاب إلى الموقع [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com).

يجب قراءة جميع الإرشادات بعناية قبل استخدام هذا المنتج.

## هام



الشفرات حادة للغاية! يجب الإمساك بالشفرات بواسطة المقبض فقط. بعد الاستخدام، يجب أولاً إزالة الشفرة من الوعاء قبل إزالة الطعام المعالج.

- يمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة الأشخاص ذوي الإعاقات الجسدية، أو القدرات النفسية أو العقلية المحدودة، أو ممن لديهم تجربة قليلة ومعرفة محدودة، وذلك إذا تم إرشادهم أو تدريبهم على استخدام الجهاز بطريقة آمنة، وإذا كانوا على دراية بالمخاطر التي ينطوي عليها استخدام الجهاز.
- لا تستخدم الجهاز إذا كانت المصفاة الدوارة أو الغطاء الواقي تالفاً، أو توجد بأي منهما تشققات ظاهرة.
- يجب ألا يعيب الأطفال بالجهاز.
- يجب ألا يستخدم الأطفال هذا الجهاز.
- يجب إبقاء الأطفال بعيداً عن الجهاز وعن كابل التيار الكهربائي الرئيسي الخاص به.
- يجب ألا تتم عمليات التنظيف والصيانة بواسطة الأطفال إلا في وجود من يشرف عليهم.
- قم دائماً بفصل التيار الكهربائي عن الجهاز أو إغلاقه، عندما تتركه بعد العمل عليه، وكذلك قبل التركيب أو التفكيك أو التنظيف أو التخزين.
- إذا كان كابل التيار الكهربائي تالفاً، فإنه يجب استبداله بواسطة جهة الصنع، أو وكيل الخدمة التابع لها، أو بواسطة شخص يتمتع بخبرات فنية مماثلة، وذلك بغرض تفادي أية مخاطر.
- قبل توصيل الجهاز بمقبس التيار، يجب التحقق من أن الجهد الكهربائي للتيار لديك يتوافق مع قيمة الجهد الكهربائي المطبوع أسفل الجهاز.
- يجب التزام الحذر عند صب سائل ساخن في جهاز تحضير الطعام أو الخلاط، حيث أنه قد يندفع خارج الجهاز نتيجة انبعاث البخار بشكل مفاجئ.
- تم تصميم هذا الجهاز للاستخدام المنزلي فقط ولأغراض معالجة الكميات المنزلية الطبيعية.
- لا تستخدم أي جزء من هذا الجهاز داخل الميكروويف.

## نظرة عامة

١	قاعدة المحرك
٢	سلك تخزين
٣	مفتاح تشغيل المحرك
٤	منظم السرعة (١-١١)
٥	وعاء جهاز تحضير الطعام
٦	غطاء مزود بدافع
٧	شفرة عالمية مزودة بغطاء واقى
٨	ملحق العجن
٩	ملحق الخفق
١٠	صفيحة البشر
١٠	أدخل الحامل
١١	أدخل شرائح ناعمة
١٠	أب أدخل شرائح خشنة
١٠	أج أدخل قطع الشرائح الناعمة
١٠	أد أدخل قطع الشرائح الخشنة
١٠	١٠
١١	جهاز قلي البطاطس الفرنسية
١٢	عصر الموالح (المخروط+ المنخل)
١٣	الملقعة

## II

- ١٤ أ وحدة الشفرة المزودة بحلقة منع التسرب
- ٤ ب إبريق الخلاط
- ٤ ج الغطاء
- ٤ د كوب المعاييرة

## III (موديلات FP 5160 لا غير)

- ١٥ أ قاعدة عصارة مزودة بوصلة
- ١٥ ب الميزاب
- ١٥ ج حاوية اللباب
- ١٥ د المنخل
- ١٥ ه غطاء مزود بعمود ملء ودافع
- ١٥ و فرشاة تنظيف

## قبل أول استخدام

يرجى تنظيف جميع الأجزاء قبل الاستخدام لأول مرة (راجع الفقرة "التنظيف").  
ضع قاعدة المحرك على سطح أملس ونظيف اسحب الكابل خارج سلك التخزين ليصل إلى الطول المطلوب

## كيف يتم تشغيل جهازك

## منظم السرعة

استخدم منظم سرعة إلكتروني متغير (٤) لاختيار السرعة (١...١١) لمعرفة نطاق السرعة المرغوب انظر الجدول أ.

## مفتاح تشغيل المحرك

- إيقاف التشغيل
- ا تشغيل / تشغيل مستمر
- Ⓟ Pulse (لنبضات) = تحفيز فوري لتشغيل النبض التلقائي

برنامج ملحق العجن  
وبرنامج الخلاط المزود بإبريق

## وضع النبضات

عندما تريد تشغيل الجهاز بشكل فوري، أدر مفتاح تشغيل المحرك (٤) عند الوضع "Ⓟ". فسوف يعمل عند السرعة المختارة طالما ضبطت مفتاح تشغيل المحرك عند الوضع "Ⓟ". يمكنك اختيار السرعة بشكل فردي

## النبض التلقائي

عندما تقوم بتدوير مفتاح تشغيل المحرك (٤) عند الوضع "Ⓟ" سوف يعمل الجهاز بشكل مستمر على دفعات قصيرة لها نفس الطول عند السرعة المختارة. يمكنك اختيار السرعة بشكل فردي.

من الممكن استخدام وضع النبض التلقائي المذكور مع التطبيقات التالية:

- قم ببلد الدقيق بعناية داخل العجين حتى لا تتأثر درجة ليونتها.
- إضافة البيض المخفوق أو الكريمة إلى الطعام الأكثر صلابة.
- تقطيع الطعام الرقيق واللين، مثل البيض والصل.
- سحق مكعبات الثلج (ملحق الخلاط المزود بإبريق لا غير)

## برنامج ملحق العجن

السرعة المثلى لمباشرة عملية العجن يلزم إيقاف البرنامج يدوياً.

## برنامج الخلاط المزود بإبريق

يلزم إيقاف البرنامج يدوياً (لمعرفة تطبيق السرعة، انظر الجدول II).

## نظام التشغيل الآمن

من الممكن تشغيل الجهاز فقط عندما ...

- يتم قفل الوعاء المثبت على قاعدة المحرك بشكل صحيح وقفل الغطاء المثبت على الوعاء بإحكام،
- يتم قفل إبريق الخلاط المثبت على قاعدة المحرك بشكل صحيح،
- يتم قفل ملحق العصارة المثبت على قاعدة المحرك بشكل صحيح ويكون غطاء العصارة مثبت بملازم على حاوية اللباب.

إذا تعطل نظام تشغيل الآمن (على سبيل المثال: فتح غطاء وعاء FP)، فسوف يتوقف الجهاز. وفي تلك الحالة، قم بتدوير مفتاح تشغيل المحرك بالعودة إلى الوضع "O".  
تأكد أن الملحقات والأغطية مغلقة بشكل صحيح قبل تشغيل الجهاز مرة أخرى.  
اجعل الأصابع بعيدة عن الوعاء حال تشغيل الجهاز. استخدم دوماً الدافع لإضافة المكونات. أطفأ دوماً الجهاز قبل فتح الغطاء أو تغيير الأجهزة الملحقة.  
قم بتغيير الأدوات أو الأجهزة الملحقة لا غير حال توقف الجهاز.

## ١ استخدام الوعاء

الحد الأقصى للسعة: ٢ لتر من السائل (لمخفوق الحليب ١,٥ لتر).

### التجميع

- ضع الوعاء (٥) على قاعدة المحرك حتى تكون الأسهم المثبتة على الملحق وقاعدة المحرك بمحاذاة بعضهما البعض. قم بتدوير الوعاء في اتجاه عقارب الساعة حتى يتم قفلها بإحكام في المكان الصحيح.
- قم دوماً بتجميع الأدوات/الأجهزة الملحقة مع الوعاء قبل إضافة المكونات.
- ادفعهم لأقصى مسافة ممكنة على عمود التوجيه في الوعاء.
- ركب الغطاء (بمحاذاة الأسهم) وقم بتدويره في اتجاه عقارب الساعة حتى يتم قفله بإحكام على الوعاء.
- لنزع الغطاء، قم بتدويره عكس اتجاه عقارب الساعة. وبعدها قم بتدوير الوعاء عكس اتجاه عقارب الساعة لرفعه وإزالته.

## أ الشفرة (٧)

تحذير! الشفرة حادة للغاية. أمسك بها فقط بواسطة المقبض البلاستيكي.

قبل الاستخدام، انزع الغطاء الواقي بحرص (1A) عن طريق وضع الشفرة مع الغطاء على المائدة والضغط على المقبض لأسفل إلى أن يتم رفع الغطاء وإزالته. لإعادة تركيب الغطاء الواقي بعد الاستخدام، ضع الشفرة على المائدة وقم بتمرير الغطاء الواقي فوق المقبض. أمسك الغطاء الواقي بيد واحدة واسحب المقبض بشدة باليد الأخرى ومن ثم يتم قفل الشفرة بشكل آمن داخل الغطاء الواقي.

ضع الشفرة داخل الوعاء قبل إضافة المكونات.

بعد الاستخدام، يجب دائماً إزالة الشفرة قبل إزالة الطعام الذي تم تحضيره.

### التقطيع وتقطيع الأجزاء الكبيرة

ليس من المرغوب تقطيع السلع الصلبة للغاية مثل حبوب القهوة أو الفستق أو مكعبات الثلج.

التطبيقات السريعة: انظر الجدول أ

### خط عجين الكيك/ الكيك الإسفنجي:

٥٠٠ جرام من الدقيق كحد أقصى  
بالإضافة إلى المكونات الأخرى

السرعة	زمن
لمدة دقيقة واحدة.	١١

خليط عجين الكيك  
ضع كافة المكونات معاً السوائل داخل الوعاء  
أضف السوائل من خلال أنبوب الماء الموجود بالغطاء  
حالة تشغيل المحرك.  
أضف المكونات يدوياً مثل الزبيب.

السرعة	زمن
لمدة دقيقتين	١١
لمدة أربع دقائق	١١

الكيك الإسفنجي  
الكريمة والبيض والماء (حسب الطلب)  
أضف السكر  
قم ببلن الدقيق (وبودرة الكاكاو،  
حسب الطلب) مع وضع البيض

عند العجن بالشفرة (٧)، لا تصيف مكونات مثل الزبيب أو قشر البرتقال المسكر أو اللوز أو نحو ذلك التي ليس من المفترض أن يتم تقطيعها. يلزم إضافة تلك المكونات يدوياً بعد إخراج العجينة من وعاء جهاز تحضير الطعام.

## ب ملحق العجن (٨)

تم تصميم ملحق العجن خصيصاً لعمل العجائن المخمرة والمعكرونة والفظائر.

ضع ملحق العجن داخل الوعاء قبل إضافة المكونات.

إذا كانت هناك حاجة إلى إضافة سائل، أضفها من خلال أنبوب الماء الموجود بالغطاء حال تشغيل المحرك.

لا تقم بإضافة أي سائل بعد تشكل العجينة إلى كرة حيث لن يتم امتصاص السائل بالتساوي.

### عجينة الخميرة (الخبز، الكيك)

٥٠٠ جرام من الدقيق كحد أقصى بالإضافة إلى مكونات أخرى.  
اختر السرعة ٣ أو برنامج ملحق العجن لمدة حوالي ١,٥ دقيقة.

### عجينة المعكرونة

٥٠٠ جرام من الدقيق كحد أقصى بالإضافة إلى مكونات أخرى.  
اختر السرعة ٣ أو برنامج ملحق العجن لمدة حوالي ١,٥ دقيقة.

### الفظائر

٥٠٠ جرام من الدقيق كحد أقصى بالإضافة إلى مكونات أخرى.  
اختر السرعة ٣ أو برنامج ملحق العجن لمدة حوالي ١,٥ دقيقة.

للحصول على أفضل النتائج، استخدم الزبدة، التي ليست صلبة للغاية ولا لينة للغاية.  
أوقف عجن العجينة لوقت قصير بعد تشكل الكرة. وإلا ستصبح عجينة الفطيرة لينة للغاية.

## ج ملحق الخفق (٩)

استخدم ملحق الخفق لخفق البيض ذو اللون الأبيض أو اخفق الكريمة أو قم بتجهيز الكيك الإسفنجي.  
لا تستخدم ملحق الخفق لعمل خلانط الكيك بالزبدة.

### خفق البيض ذو اللون الأبيض

السرعة	زمن
لمدة ٤ دقائق	٥-٤
لمدة ٦ دقائق	٥-٤

بالدقيقة: عدد ٢ بيض ذو لون أبيض  
الحد الأقصى: عدد ٦ بيض ذو لون أبيض

### خفق الكريمة

السرعة	زمن
لمدة ٢-١ دقيقة	١
لمدة ٤-٣,٥ دقيقة	١

استخدم الكريمة المبردة (٤ درجة مئوية) للحصول على أفضل النتائج.  
بالدقيقة: ١٠,١٥ |  
الحد الأقصى: ١٠,٤ |

### خفق الكيك الإسفنجي

السرعة	زمن
لمدة دقيقتين	٥
لمدة دقيقتين	٥
لمدة ٣٠ ثانية	١

٣٠٠ جرام من الدقيق كحد أقصى بالإضافة إلى المكونات اللازمة  
الكريمة والبيض والماء (حسب الطلب)  
أضف السكر  
قم ببلن الدقيق وبودرة الكاكاو (حسب الطلب)

## د نظام التقطيع إلى شرائح (١٠)

ضع شريحة واحدة (١٠-٥١) داخل حامل الشرائح (١٠) كما هو مبين وأطبّقها في مكانها. ضع الشرائح المقطعة على عمود التوجيه في الوعاء. لإزالة الشريحة، ادفع طرف الشريحة لأعلى حتى تبرز في أسفل حامل الشرائح.

يلزم إعادة الملء مع إيقاف تشغيل المحرك. يجب تجنب الوصول إلى أنبوب التعبئة أثناء تشغيل المحرك نهائياً. استخدم دائماً الدافع.

للحصول على أفضل النتائج، قم بتحضير العصير أو الطعام اللين عند سرعة منخفضة. يجب تحضير الأطعمة الصلبة عند سرعات أعلى.

## ه جهاز قلي البطاطس الفرنسية (١١)

ضع جهاز قلي البطاطس الفرنسية على عمود التوجيه، وضعه على الغطاء (٦) واقفله في مكانه. للحصول على أفضل النتائج، ضع الطعام في أنبوب الماء الموجود بالغطاء (٦) حال إيقاف تشغيل المحرك. قم بتدوير الجهاز واستخدم الدافع للضغط برفق. قبل إعادة الملء: أوقف تشغيل المحرك.

تطبيقات السرعة: انظر الجداول د + هـ

السرعة	زمن
لمدة دقيقتين	١١
لمدة أربع دقائق	١١

6 x "P"

## و عصر الموالح (١٢)

ركب المنخل بوعاء جهاز تحضير الطعام من خلال محاذاة الأسهم وبعدها قم بتوجيهه في اتجاه عقارب الساعة حتى يتم قفل المنخل في مكانه. ضع المخروط على المنخل.

القول الأمن: سوف تتم عملية عصر الموالح فقط عندما يتم قفل المنخل بشكل صحيح على الوعاء.

قم بتدوير الجهاز (السرعة المرغوبة ١) واعصر نصف فاكهة الموالح على المخروط.

أوقف العصر من حين لآخر لإزالة اللب من المنخل.

بعد الاستخدام، أوقف التشغيل وافصل الجهاز. قم بتدوير المنخل في عكس اتجاه عقارب الساعة وارفعه لإزالته.

## ٢ استخدام الخلاط المزود بإبريق

تحذير! الشفرة حادة - امسكها فقط من لوحة قاعدتها.

الحد الأقصى للسعة: ١,٥ لتر سائل (لمخفوق الحليب ٧٥٠ مل)،  
نطاق السرعة: ١١-١

### التجميع

قم دائماً بتجميع حلقة منع التسرب على الشفرة حتى قبل تركيب وحدة الشفرة بإبريق الخلاط (II).

امسك وحدة الشفرة بحرص بالغ حال التجميع والفك والتنظيف.

استمر في مسك وحدة الشفرة من أسفلها، وأدخلها في إبريق الخلاط من الوعاء وقم بتدويرها في اتجاه عقارب الساعة.

ركب إبريق الخلاط (بمحاذاة الأسهم) وقم بتدويره في عكس اتجاه عقارب الساعة حتى يتم قفله بإحكام على قاعدة المحرك.

استخدم الخلاط المزود بإبريق لخلط شوربة أو المخفوق أو السوائل أو طعام الأطفال أو المايونيز.

قم بنقطع ٧٥٠ جرام من الجزر وضعها في الإبريق. أضف ٧٥٠ مل من الماء وأضف التوابل والأعشاب. قم بالخلط لمدة ٥ ثواني بأقصى سرعة.

للحصول على أفضل النتائج:

- قم بنقطع المكونات الصلبة مسبقاً قبل تحضيرها (استخدم المكونات المطبوخة حال خلط الشورية).
- عند خلط اللبن، يُرجى ملاحظة أنه سوف يسيل (الحد الأقصى ٧٥٠ مل).
- قم بنقطع الفاكهة لمخفوق الحليب إلى قطع صغيرة وقم بتحضيرها قبل إضافة السائل.
- ضع الطعام المطلوب تحضيره في الإبريق.
- ثبت الغطاء بإحكام على الإبريق وأدخل كوب المعايير داخل فتحة الغطاء.
- قم بتشغيل قاعدة الطاقة.
- لإضافة السوائل أثناء التحضير، انزع كوب المعايير من الغطاء وصب السوائل من خلال فتحة الغطاء.
- عند تحضير المايونيز، يمكن إضافة الزيت من خلال فتحة التنقيط الموجودة في كوب المعايير.

التطبيقات السريعة: انظر الجدول II

بعد الاستخدام، أوقف التشغيل وافصل الجهاز عن قاعدة الطاقة. انزع إبريق الخلاط من خلال تدويره عكس اتجاه عقارب الساعة. لنزع وحدة الشفرة بغرض التنظيف، قم بتدوير الإبريق أولاً من أعلى لأسفل ثم فك وحدة الشفرة في اتجاه عقارب الساعة.

قم بتنظيف الإبريق المجمع مسبقاً

بعد تفريغ الإبريق، قم بتعيينه بالماء. ضعه على قاعدة الطاقة وقم بتدوير المفتاح إلى الإعداد "P" عدة مرات. قم بتفريغ الإبريق وشطفه لتنظيفه.

### ٣ استخدام ملحق العصاره (مع الموديلات FP 5160 لا غير)

تحذير

قبل الاستخدام، تحقق من المنخل على الدوام. لا تلمس شفرات التقطيع. لا تصل داخل عمود الملاء حال تشغيل الجهاز. استخدم الدافع على الدوام لتلقيه بالطعام. انتظر حتى يتم توقف دوران المنخل قبل نزع الغطاء.

التجميع

- ضع ملحق العصر على وصلة العصاره.
- ضع كلا من الملحقات/الوحدات على قاعدة المحرك (بمحاذاة الأسهم). ثم قم بتدوير وحدة العصاره في اتجاه عقارب الساعة حتى يتم قفلها بإحكام على قاعدة المحرك.
- ركب المنخل واضغط عليه لأسفل، حتى يتم قفله على وصلة العصاره.
- ركب الغطاء واقفله عن طريق إدخال المشابك الجانبية داخل عراوي الغطاء وادفع الأطراف السفلى بقوة حتى يتم إطباقها في مكانها.
- ضع الإبريق أسفل ميزاب العصر.

### استخراج العصير

- املاً عمود الملاء بالفواكه/الخضروات.
- قم بتدوير مفتاح تشغيل المحرك إلى الوضع "I". أنت لا تحتاج إلى اختيار سرعة ما، فالجهاز يعمل بسرعة ثابتة.
- اضغط برفق باستخدام الدافع وأضف مزيد من الفواكه أو الخضروات حال تشغيل المحرك.
- من حين لآخر، أوقف التدوير وافصل الجهاز لتفريغ اللباب من وعاء العصاره.

أنواع الفاكهة	التجهيز
الفواكه/الخضروات الصلبة، على سبيل المثال: التفاح والكمثرى والجزر والبنجر.	انزع بذور الفاكهة وقشرتها بجانب قلب الثمرة الغير صالحة للأكل.
الخضروات الورقية، على سبيل المثال: الكرنب أو السبانخ أو الأعشاب	لف الأوراق مع بعضها البعض بشكل محكم قبل تحضيرها
الفواكه/الخضروات اللينة، على سبيل المثال: الموالح والكيوي	انزع القشرة الغير صالحة للأكل
العنب	اقطع السيقان الرئيسية
الفاكهة ذات النواة، على سبيل المثال: البرقوق والخوخ	انزع النوايا
قشر البطيخ	واقطعه إلى أجزاء ليتناسب مع عمود الملاء
الطماطم والخيار	ليس هناك حاجة إلى المزيد من التجهيز
التوت	مناسبة فقط في العصائر المختلطة

### غير صالحة للعصر:

- الراوند
- فواكه تحتوي على النشا (الموز والمانجو والباباز والأفوكاتو والتين)
- فواكه أو خضروات صلبة للغاية وذات الألياف

بعد الاستخدام، أوقف التشغيل وافصل الجهاز. افتح المشابك وارف الغطاء لإزالته وانزع حاوية اللباب بما في ذلك المنخل وقم بتدوير ملحق العصاره في عكس اتجاه عقارب الساعة لإزالته من قاعدة الطاقة. قم بتنظيف المنخل ووعاء العصاره مسبقاً بالفرشاة (15f) قبل وضعهم في غسالة الأطباق.

### ٤ التنظيف

نظف كتلة المحرك (١) وملحق العجن (٨) وقاعدة العصاره المزودة بوصلة (١٥) بقطعة قماش مبللة فقط. يتم حفظ كافة الأجهزة الملحقة/الأدوات الأوعية في غسالة الأطباق (انظر جدول التنظيف).

عند تحضير الطعام باستخدام كمية كبيرة من الصبغة (على سبيل المثال: الجزر)، فقد يزول لون الأجهزة الملحقة. امسح تلك الأجزاء بزيت نباتي قبل غسل الأطباق.

يخضع للتغيير دون إشعار مسبق.



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

### Country of origin: China

### Year of Manufacture

To determine the year of the manufacture, refer to the 5-digit production code located near the type plate. The first digit of the production code refers to the last digit of the year of manufacture. the next 2 digits refer to the calendar week in the year of manufacture. And the last 2 digits show the print date automatically calculated since 1992. Example: 30421 - The product was manufactured in week 4 of 2013.

### بلد المنشأ: الصين

### تاريخ الصنع

لمعرفة سنة الصنع، يرجى قراءة أرقام المنتج الخمسة الواردة بجانب بطاقة النوع. إذ يشير أول رقم إنتاج إلى الرقم الأخير من سنة الصنع. كما يشير الرقمين التاليين إلى ترتيب الأسبوع في سنة الصنع. أما آخر رقمين فيشيران إلى تاريخ الطباعة الذي يُحسب تلقائياً منذ العام 1992. مثال: 30421 - تم صنع المنتج في الأسبوع الرابع من العام 2013.











