

BRAUN

TributeCollection

Food processor

הוראות הפעלה



Type 3205

WWW.BRAUNHOUSEHOLD.COM

מעבד מזון

FP 3010

FP 3020

חברת ברימאג בע"מ מודה לכם שבחרתם במוצר זה!

כדי להפיק את מירב התועלת מהמוצר, אנא קראו בעיון את הוראות ההפעלה שבחוברת זו ושימרו עליה בהישג יד לשימוש עתידי.

הקפידו להשתמש במוצר אך ורק בהתאם להוראות הבטיחות.


לרשותכם עומד מרכז שירות הלקוחות של חברת ברימאג בע"מ:

טלפון 8404*

לפני שימוש ראשון

- הוציאו מהאריזה את כל חלקי המכשיר ובדקו את תקינותם. במקרה ונתקלתם בבעיה פנו בהקדם האפשרי למוכר.
- למען בטיחות ילדיכם, אנא שמרו את כל חומרי האריזה (שקיות פלסטיק, קופסאות קרטון, קלקר וכו') מחוץ להישג ידם. ניתן לשמור על האריזה לצורך אחסון עתידי.
- הקפידו להסיר כל פסולת אריזה שעלולה להשאר במכשיר.
- הקפידו לנקות היטב את כל החלקים הבאים במגע עם המזון.

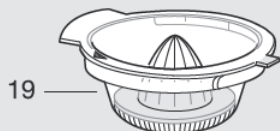
פינוי

מכשיר זה בנוי מחומרים הניתנים לשימוש חוזר. הסימן  המוטבע על המוצר או על המסמכים הנלווים מציין, בהתאם לתקנות האיחוד האירופי EC/2002/96 לסילוק ופינוי ציוד חשמלי ואלקטרוני משומש (WEEE), שאין להתייחס למוצר כאל אשפה ביתית רגילה, אלא יש לפנותו למרכז איסוף המתאים למחזור ציוד חשמלי ואלקטרוני. למידע נוסף, התקשרו לרשות המקומית במקום מגוריכם או למשרד להגנת הסביבה. לפני השלכת המכשיר, חתכו את כבל החשמל כך שלא ניתן יהיה לחבר אותו לרשת החשמל.

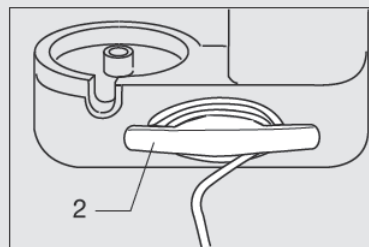
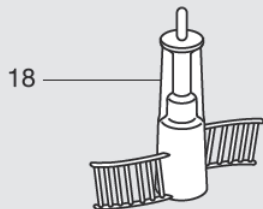
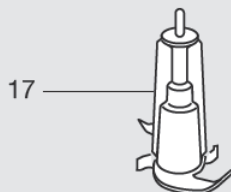
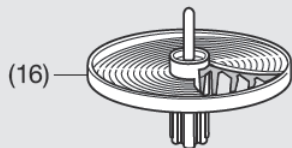
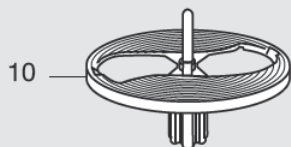
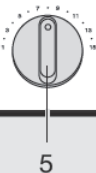
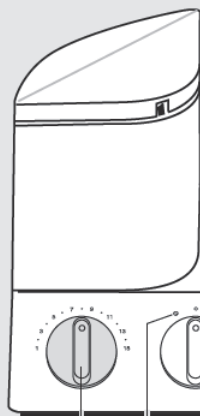
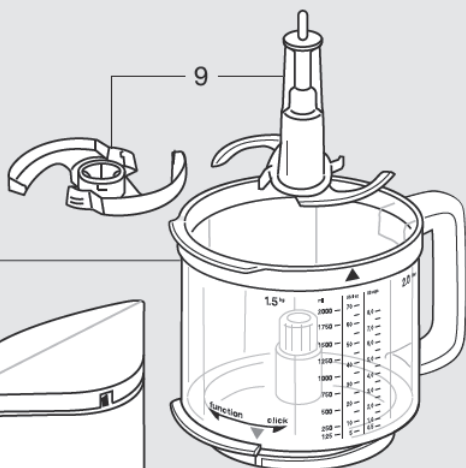
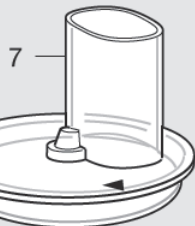
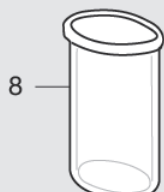
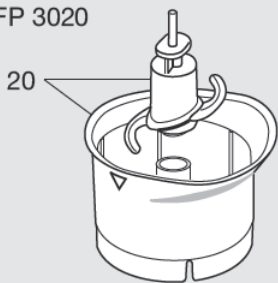
De'Longhi Braun Household GmbH
Carl-Ulrich-Straße 4
63263 Neu-Isenburg/Germany

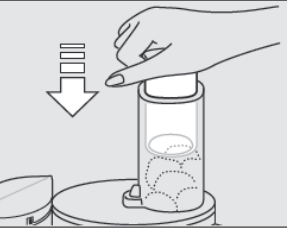
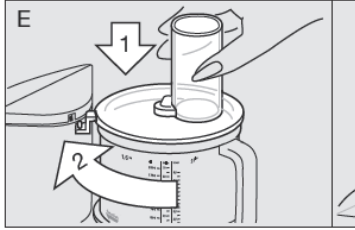
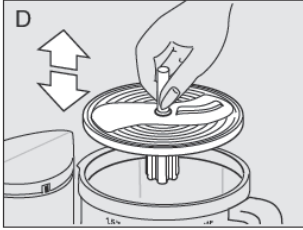
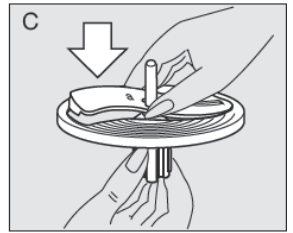
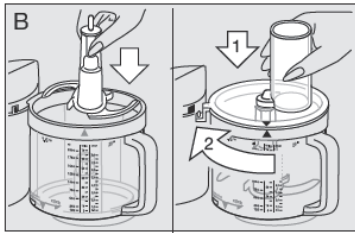
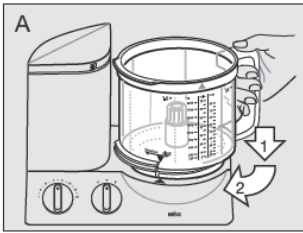
BRIMAG
כתובתנו: השקמה 19, אזור, 5800191
דוא"ל: brimag@digital-age.co.il
אתר החברה: www.brimag.co.il

FP 3020

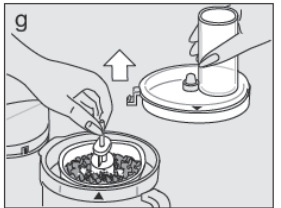
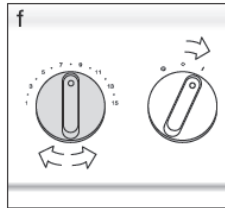
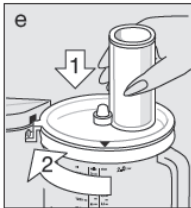
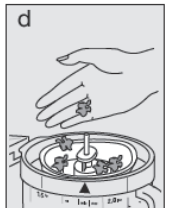
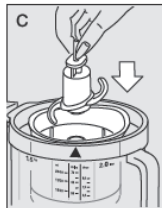
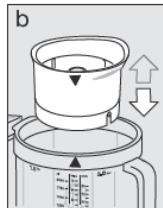
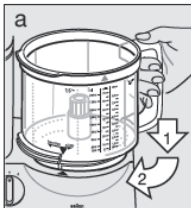
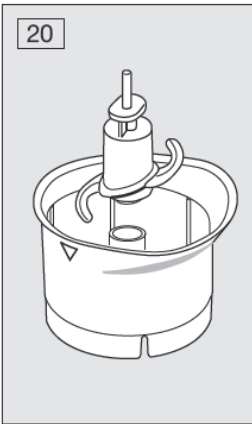
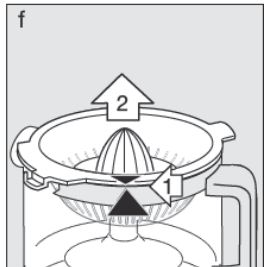
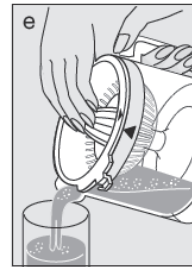
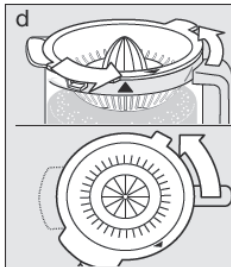
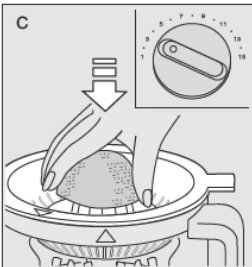
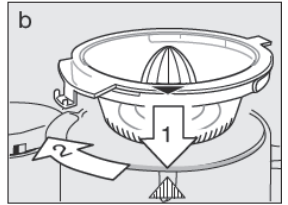
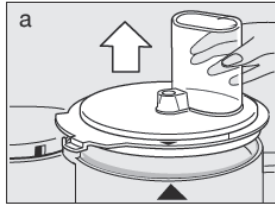
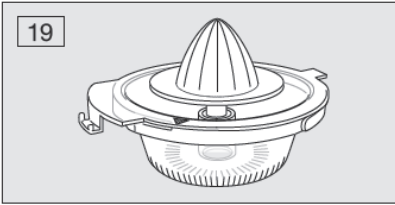


FP 3020





FP 3020



מוצרנו נועד לעמוד בסטנדרטים הגבוהים ביותר של איכות, שימושיות ועיצוב. אנו מקווים שתפיקו הנאה רבה מהשימוש במכשיר החדש שלכם מבית בראון.

קראו את הנחיות השימוש בתשומת לב לפני השימוש

חשוב

- אין להתיר שימוש במכשיר זה על ידי ילדים. הרחיקו את המכשיר והכבלים שלו מהישג ידם של ילדים. כבו את המכשיר ונתקו משקע החשמל לפני החלפת אביזרים או מגע בחלקים הנעים בעת השימוש.
 - במכשיר זה יכולים להשתמש בני אדם בעלי יכולות פיזיות, חושיות ושכליות נמוכות, או כאלה שאין להם את הניסיון והידע הדרוש רק בהשגחה או אם קיבלו הדרכה בנוגע לשימוש במכשיר באופן בטוח ואם הם מבינים את הסיכונים הכרוכים בשימוש.
- 
- **להבים (9) חדים מאוד!** אחזו בלהבים באמצעות החוגה בלבד. לאחר השימוש, תמיד הסירו תחילה את הלהבים מן הקערות (6) לפני הוצאת המזון המעובד. ודאו שהמתח ברשת החשמל מתאים למתח המצוין בתחתית המכשיר. חברו לזרם חילופין בלבד.
 - הרחיקו מהישג ידם של ילדים.
 - מכשירים אלו נבנו לצורך שימוש ביתי בלבד כדי לעבד את הכמויות המצוינות.
 - אל תכניסו חלקים מן המכשיר לתנור המיקרוגל.
 - אל תשאירו את המכשיר פועל ללא השגחה.
 - חברת בראון מכשירי חשמל עומדת בתקני בטיחות סטנדרטיים. כבל החשמל יוחלף או יתוקן רק על ידי צוות שירות מוסמך. עבודת תיקון גרועה ולא מוסמכת עלולה להוות סיכון חמור למשתמשים.
 - הקפידו תמיד לנתק את המכשיר מזרם החשמל כאשר הוא נמצא ללא השגחה ולפני הרכבה, פירוק או ניקוי.

מפרטים טכניים

- מתח / זרם: עיינו בתווית המידע שבתחתית המוצר.
 - זמני הפעלה וקיבולת מרבית: עיינו בהנחיות העיבוד.
- מעבד המזון בראון FP 3010 / FP 3020 עומד בדרישות הגבוהות ביותר של ליה, ערבוב, מיזוג, קיצוץ, חיתוך, גריסה וגרוה, בקלות ובמהירות.

- (1) גוף המנוע
- (2) אחסון הכבל
- (3) מתג המנוע (הפעלה = <<|>>, כיבוי = <<O>>)
- (4) מצב פעימות <<P>>
- (5) בורר מהירות משתנה (1-15)
- (6) קערת מעבד מזון (קיבולת 2 ליטר)

(7) מכסה לקערת עיבוד מזון (6)

(8) דוחפן למכסה (7)

אביזרים לקערת מעבד המזון (6)

(חשוב: לא כל האביזרים יהיו כלולים בצידוד הסטנדרטי המגיע עם כל דגם.)

(9) להב עם כיסוי מגן

(10) מנשא תוספים

(11) תוסף פריסה עדינה - a

(12) תוסף פריסה גסה - b

(13) תוסף גריסה עדינה - c

(14) תוסף גריסה גסה - d

(15) תוסף גרור - e

(16) מערכת צ'יפס

(17) או לישיה

(18) אביזר הקצפה

(19) לחצן פרי הדר

(20) מסחטת מיץ / מגרר עדין

הערה: לפני שימוש במעבד המזון בפעם הראשונה, נקו את כל חלקיו כמתואר בחלק "ניקוי".

הגנה מעומס יתר

כדי להימנע מנזק כתוצאה מעומס יתר, מכשיר זה מצויד במתג ביטחון אוטומטי המפסיק את אספקת הזרם בעת הצורך. במקרים כאלו, סובבו את מתג המנוע (3) חזרה אל <<O>> והמתינו כ- 15 דקות כדי לאפשר למנוע להתקרר לפני הפעלה מחדש של המכשיר.

מצב פעימה <<P>> (4)

מצב הפעימה מתאים למשל לפעולות הבאות:

- קיצוץ מזון עדין ורך, למשל ביצים, בצל או פטרוזיליה.
- קיפול עדין של קמח לבצק או חמאה כדי לשמר את המרקם.
- הוספת ביצים מוקצפות או שמנת למזון מוצק יותר.

מצב הפעימה <> << מופעל באמצעות סיבוב מתג המנוע שמאלה. המתג אינו נתפס במצב זה. החזיקו אותו במצב פעימה או סובבו אותו שוב ושוב למצב פעימה.

לפני הפעלת מצב הפעימה קבעו את המהירות הרצויה באמצעות בורר המהירויות (5). בעת שחרור מצב הפעימה, המכשיר צריך להיות כבוי.

טווח מהירויות מומלץ לאביזרים השונים

קבעו את טווח המהירויות על ידי בורר המהירות (5). מומלץ לבחור תחילה את המהירות ורק אז להפעיל את המכשיר כדי לעבוד במהירות הרצויה מיד עם התחלת הפעולה.

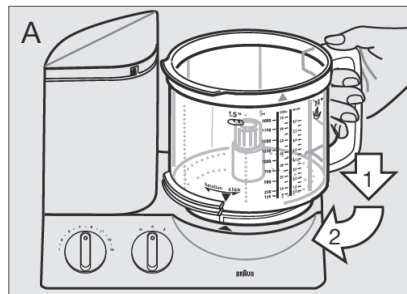
טווח מהירות	אביזרים
7	וו לישה
15 - 6	להב
	אביזר הקצפה:
5 - 4	• חלבון ביצה
2	• קצפת
8 - 1	תוספות פריסה, גרור וגריסה
2 - 1	מערכת צ'יפס
	(עיינו גם באיורי המוצר)

תכונת הבטיחות הכפולה

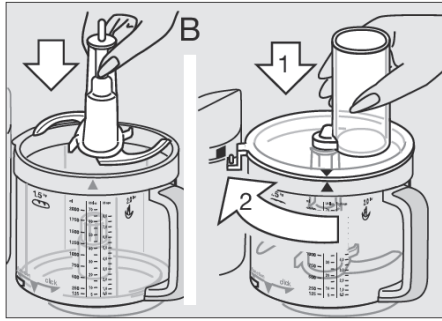
המכשיר יכול להיות מופעל רק כאשר קערת העבודה הרצויה עם המכסה משולבת כראוי. אם המכסה נפתח בזמן הפעולה, המנוע יכבה באופן אוטומטי. במצב כזה, מתג המנוע (3) עדיין נמצא במצב <<O>>, העבירו אותו חזרה למצב <<O>> כדי להימנע מהפעלה אקראית של המנוע.

הרכבת קערת מעבד המזון (6) והמכסה (7)

1. כאשר המנוע כבוי, הציבו את קערת מעבד המזון על כן ההנעה של גוף המנוע (1) וכוונו את החיצים שעל הקערה ועל גוף המנוע כך שיצביעו זה אל זה (A). לאחר מכן סובבו את הקערה בכיוון ה- «function» עד שתיעצר.



2. הרכיבו את האביזר הנחוץ (ראו הנחיות בנוגע לכל אביזר) אל ציר ההנעה של הקערה ולחצו כלפי מטה עד שייעצר.
3. הרכיבו את המכסה (7) על הקערה והתאימו את החיצים של המכסה והקערה. לאחר מכן סובבו את המכסה עם כיוון השעון והובילו את האף אל פתח נעילת הביטחון של גוף המנוע (1) עד שישתלב במקומו בקול נקישה (B).



הסרת קערות העבודה

כבו את המכשיר. סובבו את המכסה כנגד כיוון השעון והרימו אותו כלפי מעלה. סובבו את קערת מעבד המזון בכיוון ה- «click» עד שתינעל והרימו אותה כלפי מעלה.

בעת הוצאת הלהב מן הקערה, אחזו בו בידיית ומשכו החוצה.

זהירות: הלהבים חדים מאד.

הלהב (9) מגיע עם כיסוי מגן. כאשר אינו בשימוש, אחסנו את הלהב בכיסוי המגן שלו.

ניקוי

תחילה, כבו תמיד את המנוע ונתקו את המכשיר משקע החשמל. נקו את גוף המנוע (1) באמצעות מטלית לחה בלבד.

כל חלקי המעבד ניתנים לשטיפה במדיח כלים. אם יש צורך, נקו את כל החלקים ביסודיות באמצעות מרית או מברשת לפני שטיפתם.

מזון בעל צבע עז (למשל גזרים) עשוי להשאיר סימנים על חלקי הפלסטיק: נגבו אותם באמצעות שמן בישול לפני ניקוי במים.

אל תשתמשו בחפצים חדים לצורך ניקוי.

נקו את הלהבים ואת התוספים בזהירות רבה – הם חדים מאוד!

1. לישה

לצורך לישה אפשר להשתמש בוו הלישה (17) או הלהב (9). להשגת התוצאות הטובות ביותר אנו ממליצים להשתמש בוו הלישה המעוצב המיוחד ללישת בצק שמרים, פסטה ומאפים.

בצק שמרים (לחם / עוגות)

לכל היותר 500 גרם קמח בתוספת המרכיבים האחרים. מהירות 7, $1\frac{1}{2}$ דקות. שפכו את הקמח אל קערת מעבד המזון והוסיפו את הרכיבים האחרים מלבד הנוזלים.

הרכיבו את המכסה (7) ונעלו במקומו. בחרו במהירות 7 והפעילו את המכשיר. הוסיפו את הנוזלים על ידי שפיכתם דרך צינור המילוי שעל המכסה בזמן שהמנוע פועל. בעת לישה עם הלהבים (9), אל תוסיפו רכיבים כגון צימוקים, קליפות מסוכרות, שקדים וכדומה שאינם אמורים להיחתך. את אלו יש להוסיף באופן ידני לאחר הוצאת הבצק הנילוש מקערת מעבד המזון.

בצק פסטה

לכל היותר 500 גרם קמח בתוספת המרכיבים האחרים. מהירות 7, 1 ½ דקות. שפכו את הקמח אל קערת מעבד המזון והוסיפו את הרכיבים האחרים מלבד הנוזלים. הוסיפו את הנוזלים על ידי שפיכתם דרך צינור המילוי שעל המכסה בזמן שהמנוע פועל. אל תוסיפו נוזלים לאחר שהבצק התמצק לכדורים שכן אז הנוזלים לא יספגו יותר באופן אחיד.

מאפים

לכל היותר 500 גרם קמח בתוספת המרכיבים האחרים. מהירות 7, 1 דקות. שפכו את הקמח אל קערת מעבד המזון והוסיפו את הרכיבים האחרים. להשגת תוצאות טובות ביותר אם משתמשים בחמאה רצוי שהיא תהיה לא רכה מדי ולא קשה מדי. הרכיבו את המכסה (7) ונעלו במקומו. בחרו במהירות 7 והפעילו את המכשיר. הפסיקו את לישת הבצק זמן קצר לאחר התמצקות כדור אחרת בצק המאפה יהפוך רך מדי.

2. ערבוב

לערבוב בצק עוגה או עוגת ספוג השתמשו בלהב (9).

וו הלישה (17) אינו מתאים לערבוב בצק עוגה או עוגת ספוג 500 גרם לכל היותר בתוספת המרכיבים האחרים.

תערובת לעוגה

(שתי שיטות)

- א. שמנת חמאה עם סוכר וביצים שפכו פנימה חלב וקפלו פנימה את הקמח בזהירות במצב פעימה.
- מהירות / זמן
- 6 / בערך דקה אחת
- 6 / בערך 15 שניות
- 15 / בערך 10-15 X
- << P >>
- ב. שפכו אל קערת המעבד את כל הרכיבים מלבד הנוזלים. הוסיפו את הנוזלים הנחוצים דרך צינור המילוי של המכסה בעת שהמנוע מסתובב. לבסוף הוסיפו רכיבים כגון צימוקים באופן ידני.

עוגת ספוג

שמנת ביצים ומים (אם יש צורך) וסוכר
קפלו פנימה קמח באמצעות מצב פעימות ואבקת קקאו.

מהירות / זמן
15 / בערך 2 דקות
15 / בערך 4 דקות
<< P >> X 5 / 8
<< >> X 3 / 8

3. מיזוג

השתמשו בלהב (9) לערבול מרקם, שייקים וכדומה.

קיבולת מרבית 2 ליטר

מהירות 10

(אחרת הקערה עלולה לעלות על גדותיה)

עבור שייקים על בסיס חלב, שפכו פירות חתוכים בגסות אל קערת מעבד המזון.

הרכיבו את המכסה (7) ונעלו במקומו. במהירות 15, רסקו את הפירות תחילה, ואז הוסיפו חלב במהירות 10 וסיימו את ההכנה.

בעת ערבוב חלב היו ערים לכך שהוא מקציף. השתמשו בכמויות קטנות יותר.

4. קיצוץ

קיצוץ בקערת מעבד המזון באמצעות הלהב (9).

דוגמאות לריסוק

זמני העיבוד הם הערכה ומשתנים בהתאם לאיכות וכמות המזון המעובד ורמת הריסוק הרצויה.

מוצר	כמות מרבית	הכנה	מהירות	מצב	זמן / פעימה
לחמניות קשות	4	חתוכות לרבעים	15	I	45 שניות
קוביות קרח	28	שלמות	15	I	דקה (שלג)
תפוחים	700 גרם	חתוכים לרבעים	8	I	15 שניות
שוקולד מצונן	400 גרם	שבור	1	I	15 שניות עדן 30 שניות
ביצים	8	שלמות	6	X	8
גבינה (רכה)	400 גרם	קוביות 3 ס"מ	15	I	20 שניות
גבינה (קשה)	700 גרם	קוביות 3 ס"מ	15	I	60-70 שניות
בשר	700 גרם	בקוביות	15	I	40 שניות
גזרים	700 גרם	בקוביות	15	I	10 שניות
בצלים	700 גרם	חתוכים לרבעים	15	X	10-13

קיצוץ באמצעות אביזר הקיצוץ

דוגמאות עיבוד

(כמות מומלצת: לכל היותר 200 מ"ל / 200 גרם)

בעת עיבוד כמויות גדולות של מזון, השתמשו באפשרות הפעילות **P** ולאחר מכן המשיכו במהירות הגבוהה ביותר עד שתגיעו לדרגת העיבוד הרצויה. אל תקצצו מזון קשה במיוחד כגון פולי קפה או אגוזי מוסקט.

מוצר	כמות מרבית	הכנה	מהירות	מצב מתג	זמן / פעימה
עשבי תבלין		ללא גבעולים	15	I	5-10 שניות
בצלים	1	חתכים לרבעים	6	X	5 שניות
גבינה (קשה)	50 גרם	בחתיכות	15	I	45 שניות
אגוזים	50 גרם	שלמים	15	I	30 שניות
רוטב לסלט	8	קצצו את עשבי התיבול תחילה	7	I	5-10 שניות
מיוזג	לכל היותר ביצה אחת	ערבבו ביצה, תבלינים, חרדל, חומץ, הוסיפו שמן באופן איטי בזמן שהמנוע מסתובב	15	I	60 שניות
מזון תינוקות	50 גרם	נא או מבושל, לא מזון חם	15	I	20-30 שניות

דוגמא למתכון

פירות יבשים בווניל – דבש

(כמילוי פנקייק או ממרח)

(השתמשו בקערת מעבד המזון, מהירות 15).

צננו 500 גרם דבש קטיפתי ופירות יבשים (250 גרם שזיפים מיובשים, 250 גרם תאנים מיובשות) במקרר. מלאו דבש ופירות מיובשים לקערת מעבד המזון וקצצו במשך 20 שניות, ואז הוסיפו 250 מ"ל מים ו-3 טיפות תמצית וניל והמשיכו לקצוץ למשך 3 שניות.

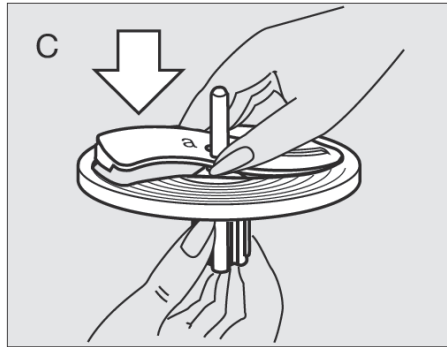
ניקוי

היזהרו בעת ניקוי הלהב. אחזו בו באמצעות החוגה בלבד. שימוש לב שקערת הקוצץ אינה חסינה למדיח כלים.

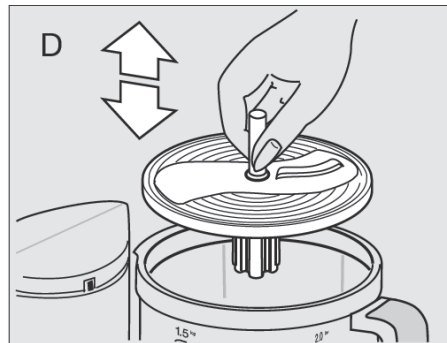
נקו אותו ידנית באמצעות מים חמימים.

5. פריסה, גריסה וגרור

- הכניסו את התוסף בו תרצו להשתמש אל תוך תושבת התוסף (10) כמוצג באיור (C) והחליקו למקומו. כדי להוציא את התוסף דחפו את קצה התוסף הבולט בתחתית התושבת הפנימית.



- הכניסו את הפורס / גורס המורכב אל הציר המניע של קערת מעבד המזון (D).



- הרכיבו את המכסה (7) ונעלו במקומו. כווננו את המהירות ומלאו את המזון המיועד לעיבוד אל צינור המילוי בעת שהמנוע כבוי. מילוי חוזר יעשה גם הוא כאשר המנוע כבוי.
- לעולם אל תכניסו ידיים אל צינור המילוי כאשר המנוע מסתובב. תמיד השתמשו בדוחפן (8) (E).

נ.ב.: בעת עיבוד מזון עתיר נוזלים או רך תשיגו תוצאות טובות יותר במהירויות נמוכות. מזון קשה יש לעבד במהירויות גבוהות יותר. אל תעמיסו על קערת מעבד המזון יתר על המידה.

תוסף פריסה עדינה – a (11)

מהירות 1-2

דוגמאות לעיבוד: מלפפונים, כרוב, תפוחי אדמה לא מבושלים, גזרים, בצלים, סלק.

תוסף פריסה גסה – b (12)

מהירות 1-2

דוגמאות לעיבוד: מלפפונים, קולרבי, תפוחי אדמה לא מבושלים, בצלים, בננות, עגבניות, פטריות, סלרי.

תוסף גריסה עדינה – c (13)

מהירות 3-6

דוגמאות לעיבוד: גבינה (רכה עד בינונית), מלפפונים, גזרים, תפוחי אדמה לא מבושלים, תפוחים.

תוסף גריסה גסה – d (14)

מהירות 3-6

דוגמאות לעיבוד: גבינה (רכה עד בינונית), מלפפונים, קולרבי, סלק, גזרים, תפוחי אדמה לא מבושלים, תפוחים, כרוב.

תוסף גרור – e (15)

מהירות 8-15

דוגמאות לעיבוד: תפוחי אדמה לא מבושלים (עבור לביבות תפוחי אדמה), חזרת, גבינת פרמזן (קשה).

6. הקצפה באמצעות אביזר ההקצפה (18)

מהירות / זמן

הקצפת עוגות ספוג

280-300 גרם קמח לכל היותר בתוספת

המרכיבים

שמנת ביצים ומים (אם נחוצים)

הוסיפו סוכר

קפלו אל תוך הקמח

הקצפת חלבון ביצים

מינימום: 2 חלבונים

מקסימום 6 חלבונים

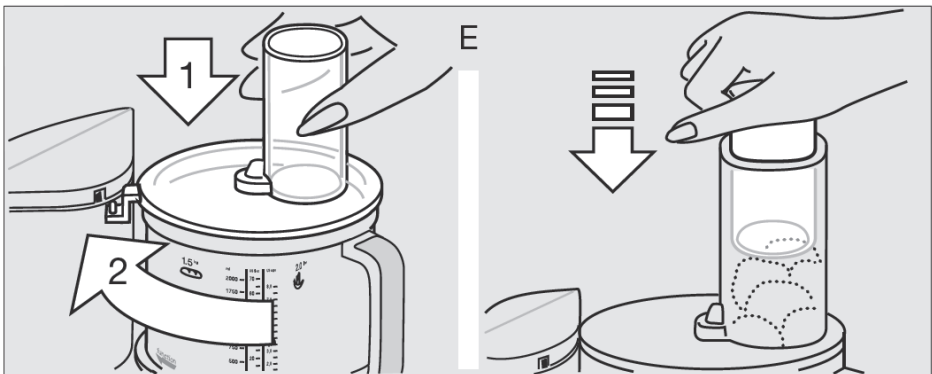
הקצפת שמנת מתוקה

מינימום: 0.15-0.2 ליטר

מקסימום: 0.4 ליטר

לפני הקצפת שמנת סטרילית, אחסנו את השמנת בקירור למשך מספר שעות

(בטמפרטורה של כ-4° מעלות).



הוראות בטיחות כלליות למכשירי חשמל

מיקום:

- אין להשתמש במכשיר זה בקרבת מים.
- אם פתיל הזינה ניזוק, כדי להימנע מסכנה, החלפתו תיעשה על ידי היצרן, ע"י סוכן השירות שלו או על ידי אדם מוסמך אחר.
- מקמו את המוצר במקום יבש הרחק ממקורות מים או מקום לח.
- יש למקם את המכשיר הרחק ממקורות חום (תנורים, רדיאטורים וכו').
- יש להניח את המכשיר על משטח מאוזן.
- יש לאפשר מרווח מספיק לצורך אוורור המכשיר - אין לכסות את פתחי האוורור.

מתח החשמל:

- ודאו שמתח הרשת (230 וולט) מתאים למתח ההפעלה שמצוין על גבי המכשיר.

זהירות:

- כאשר מחברים את המכשיר לרשת החשמל יש לאחוז בראש התקע.
- אין למשוך את התקע מהשקע ע"י משיכה בחוט החשמל.
- יש לוודא שכבל החשמל והתקע שלמים ותקינים. לתיקון פגמים יש לפנות לחשמלאי מוסמך.
- יש לחבר את המכשיר אל שקע תקני בו יש חיבור הארקה תקני.
- יש לאפשר גישה נוחה לניתוק כבל הזינה משקע החשמל בקיר.
- כאשר לא מתכוונים להשתמש במכשיר לפרק זמן ארוך יש לנתקו מרשת החשמל.
- אין לפתוח את מכסה המכשיר, אם ישנה בעיה בפעולתו התקינה של המכשיר יש לפנות למעבדת השירות.
- אל תניחו על המכשיר כל כלי שמכיל מים או נוזלים אחרים. במקרה של חדירת מים למכשיר יש להפסיק את זרם החשמל לשקע (הורדת הנתוך מארון החשמל), לנתקו מרשת החשמל ולהביאו אל תחנת השירות הקרובה למקום מגוריכם.
- אין להחדיר למכשיר חפצים כלשהם, כניסה של חפצים זרים עלולה לגרום להתחשמלות.
- יש להיזהר מפני פציעה אפשרית כתוצאה משימוש בלתי הולם.
- יש לנקוט באמצעי זהירות בעת הטיפול בלהבי החיתוך החדים ובמהלך ריקון המיכל וניקוי המכשיר.
- במקרה של חדירת חפץ כלשהו יש לנתק את המכשיר מרשת החשמל ולהביאו אל תחנת השירות הקרובה למקום מגוריכם.

תופעות חריגות:

- במקרה של ריח או רעשים שמגיעים מהמכשיר, יש לנתק את המכשיר מרשת החשמל ולפנות למחלקת השירות.

ניקוי:

- לפני ניקוי המכשיר יש לנתקו מרשת החשמל. אל תשתמשו בחומרים נדיפים כמו אלכוהול או בנזין. נקו את המכשיר באמצעות מטלית יבשה בלבד.

תיקונים ושירות:

- יתבצעו על ידי מעבדת שירות מוסמכת.

הקפדה מיוחדת למניעת כוויות בעת עיבוד מזון חם במכל:

- אין להכניס פנימה דברי מזון חמים מדי - סכנת פציעה או כוויה למשתמש ונזק למכשיר. מומלץ להניח לנוזלים חמים להתקרר לפני הכנסתם למכשיר.
- יש להיזהר בעת מזיגת נוזל חם לתוך המכל, שכן הוא עלול להיפלט אל מחוץ למכשיר עקב התפרצות אדים פתאומית.
- יש להתחיל לעבד נוזלים חמים במהירות נמוכה ולהעלות אותה בהדרגה ואין להשתמש במצב "פולסים" (אם קיים).
- בעת סגירת המכסה, וודאו שאין לכלוך המפריע לאיטום תקין של המכל נגד דליפה. וודאו שהמכסה נעול במקומו ושפתחי האיורור במכסה (אם קיימים) לא נסתמו.
- הזהרו שלא להכוות מהמכל החם. היזהרו במיוחד בעת פתיחת המכסה. הרחיקו ממנו את הפנים והעזרו בכפפות נגד חום או במגבת.

כפוף לשינויים ללא הודעה מוקדמת.

נא לא להשליך את המוצר בפסולת הביתית בתום חיי השימוש שלו. ניתן להשליך במרכז שירות Braun או בנקודות איסוף מתאימות הקיימות במדינה שלכם.



יש לבדוק מדי פעם את תקינותו של כבל החשמל.
אין להשתמש במכשיר במקרה שכבל החשמל ניזוק.
תיקון או החלפה של כבל החשמל יבוצעו אך ורק במעבדת שירות מוסמכת. ראו רשימת מעבדות שירות בסוף חוברת זו.

