

BRAUN

PurEase



Type FP301BI

Register your product
www.braunhousehold.com

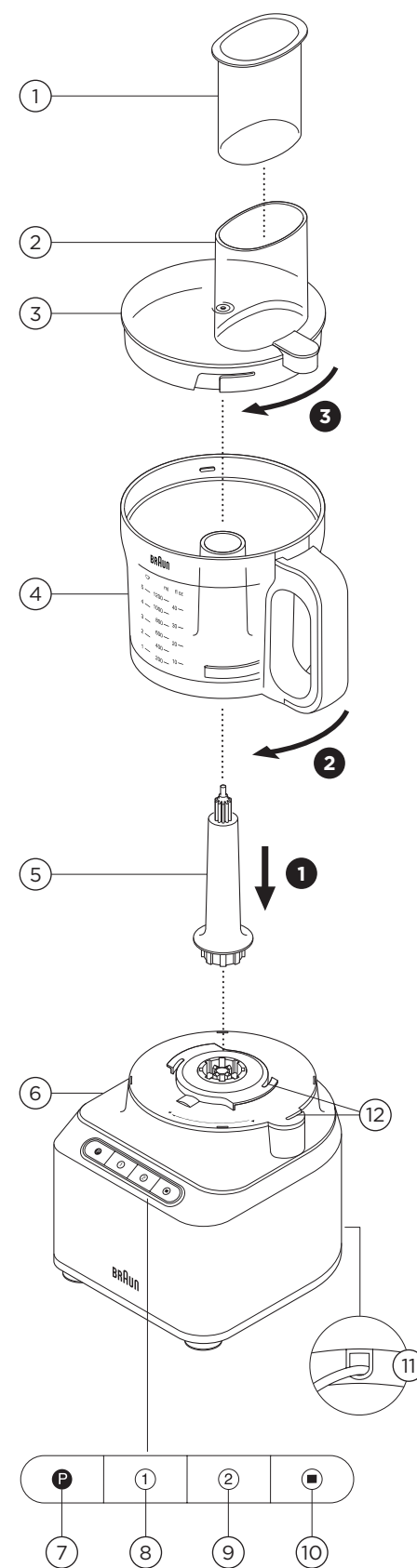
FP 3233

English	2 - 7
Nederlands	8 - 14
Français	15 - 21
Deutsch	22 - 28
Italiano	29 - 35
Português	36 - 42
Español	43 - 49
Dansk	50 - 55
Svenska	56 - 61
Norsk	62 - 67
Suomi	68 - 73
Türkçe	74 - 79
Česky	80 - 85
Magyar	86 - 91
Polski	92 - 98
Ελληνικά	99 - 105
Slovenčina	106 - 112
Українська	113 - 119
عربي	١٢٠ - ١٢٦

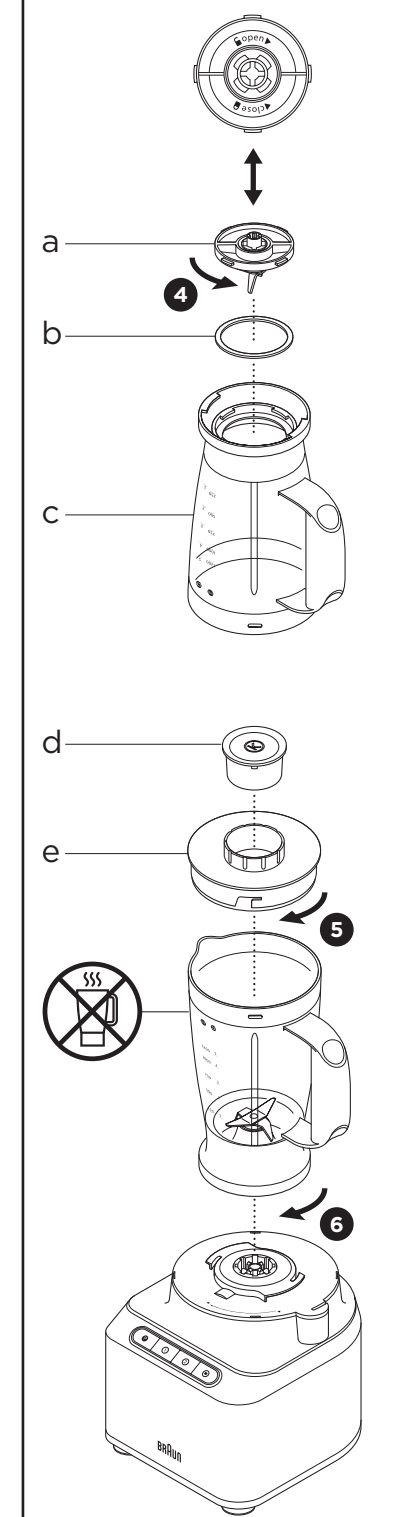
De'Longhi Braun Household GmbH
Carl-Ulrich-Straße 4
63263 Neu-Isenburg/Germany

© Copyright 2020 All rights reserved

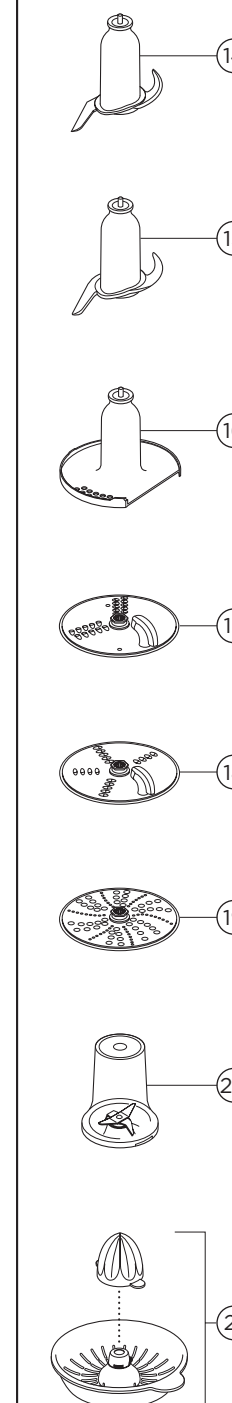




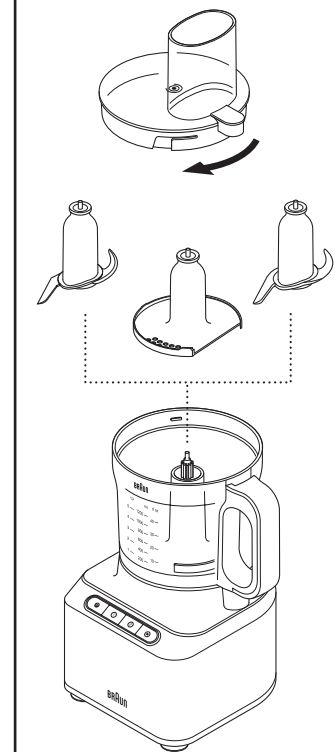
13 Plastic blender



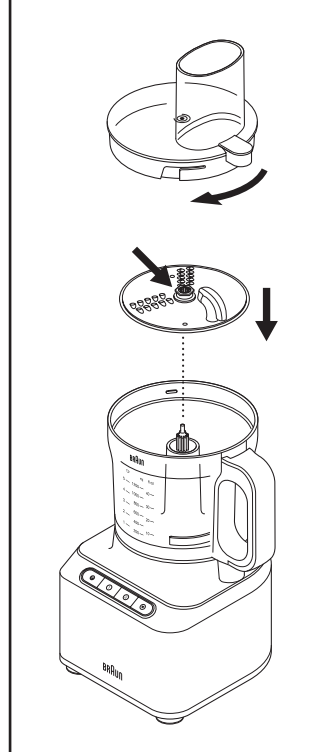
A - standard attachments



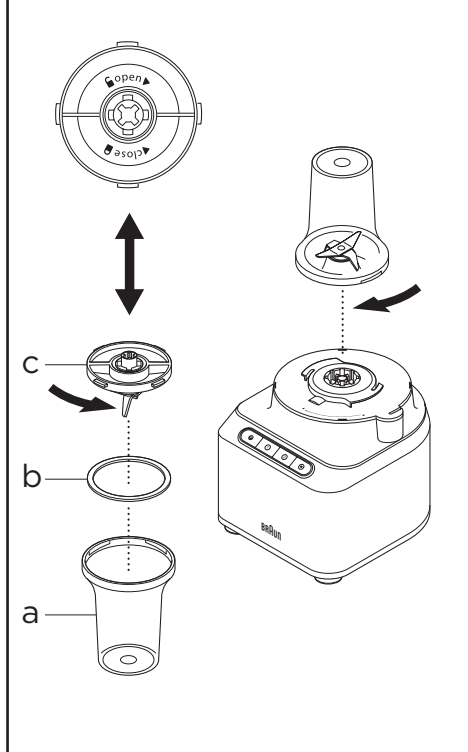
14/15/16



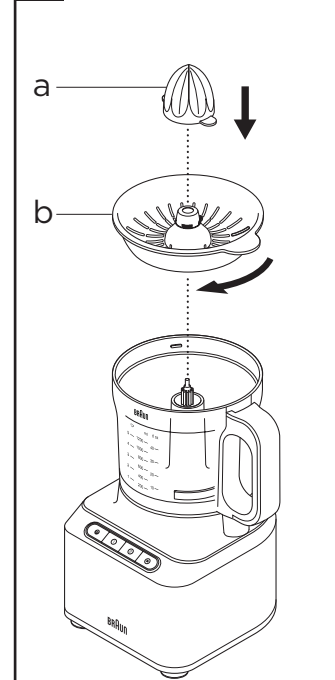
17-19



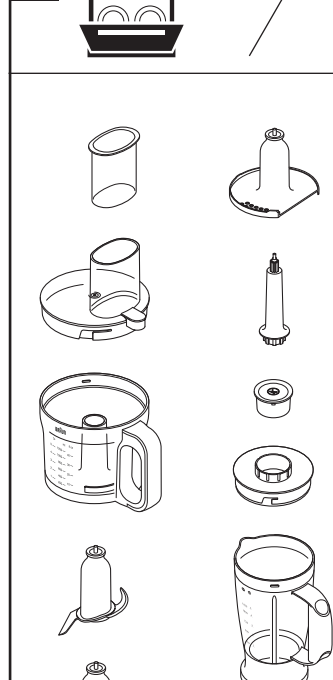
20



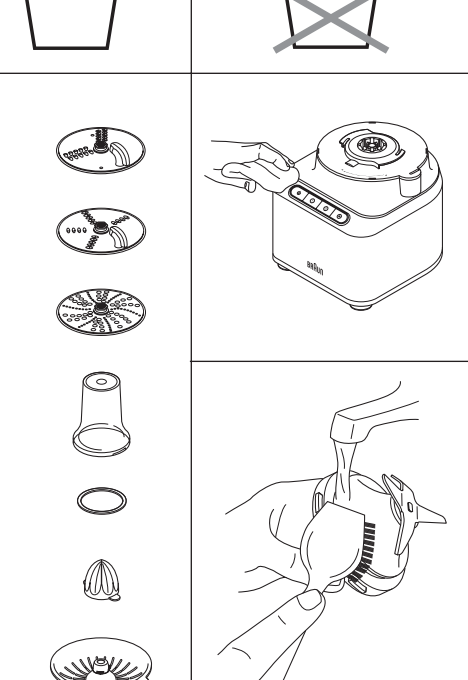
21



22



22



English

Safety

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- If the plug or cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by Braun or an authorised Braun repairer in order to avoid a hazard.
- **DO NOT touch the sharp blades.** The blender/mill assembly, knife blade and discs are very sharp, handle with care. **Always hold by the finger grip at the top, away from the cutting edge, both when handling and cleaning.**
- **DO NOT process hot ingredients.**
- **SCALD RISK:** Hot ingredients must be allowed to cool to room temperature before placing in the bowl, goblet, mill or before blending.
- Never leave the appliance unattended when it is operating.
- Do not exceed the maximum capacities stated in the recommended usage chart.
- **Do not operate your appliance for longer than the times specified below without a rest period. Processing continuously for longer periods can damage your appliance.**

Function/Attachment	Maximum Operation Time	Rest Period Between Operations
Blender	60 secs	Unplug the appliance and allow to cool down for 15 minutes
Heavy mixtures in the bowl (e.g. Dough)	60 secs	
Mini chopper/mill	30 secs	

- Do not lift or carry the processor by the handle - or the handle may break resulting in injury.
- Always remove the knife blade before pouring contents from the bowl.
- Keep hands and utensils out of the processor bowl and blender goblet whilst connected to the power supply.
- Switch off and unplug: before fitting or removing parts, when not in use and before cleaning.
- Never use your fingers to push food down the feed tube. Always use the pusher supplied.
- **Never fit the blade assembly to the power unit without the goblet or mill jar fitted.**
- Before removing the lid from the bowl, blender or mill from the power unit:
 - switch off;
 - wait until the attachment/blades have completely stopped;
 - be careful not to unscrew the blender goblet or mill jar from the blade assembly.
- Do not use the lid to operate the processor, always use the 'OFF' button.
- **This appliance will be damaged and may cause injury if the interlock mechanism is subjected to excessive force.**

- **Always unplug your food processor when not in use.**
- Never use an unauthorised attachment.
- Never use a damaged appliance. Get it checked or repaired: see 'service and customer care'.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- Do not let excess cord hang over the edge of a table or worktop or touch hot surfaces.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Appliances 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.
- Only use the appliance for its intended domestic use. Braun will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.
- Misuse of your processor, blender or mill can result in injury.
- The maximum rating is based on the attachment that draws the greatest load. Other attachments may draw less power.

Blender

- Only operate the blender with the lid in place.
- Only use the goblet with the blade assembly supplied.
- Never run the blender empty.
- Smoothie recipes - never blend frozen ingredients that have formed a solid mass during freezing, break it up before adding to the goblet.

Mini chopper/mill

- Never unscrew the jar while the mill is fitted to your appliance.
- Never remove the mill until the blades have completely stopped.
- The appliance will not work if the mill is incorrectly fitted.

Slicing/Grating Discs

- Never remove the lid until the cutting disc has completely stopped.

Before plugging in

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of your appliance.
- This appliance conforms to EC Regulation 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food.

Before using for the first time

- 1 Remove the plastic blade covers from the knife blade. **Take care the blades are very sharp.** These covers should be discarded as they are to protect the blade during manufacture and transit only.
- 2 Wash the parts see 'care and cleaning'.

Key

Processor

- ① Pusher
- ② Feed tube
- ③ Lid
- ④ Bowl
- ⑤ Detachable drive shaft
- ⑥ Power unit
- ⑦ Pulse button
- ⑧ Speed 1 button
- ⑨ Speed 2 button
- ⑩ OFF button
- ⑪ Cord storage (at back)
- ⑫ Safety interlocks

⑬ Plastic Blender

- a Blade assembly
- b Sealing ring
- c Goblet
- d Filler cap
- e Lid

A Standard Attachments

- ⑭ Knife blade
- ⑮ Dough tool
- ⑯ Emulsifying tool
- ⑰ 4mm slicing/grating disc
- ⑱ 2mm slicing/grating disc
- ⑲ Extra fine grating disc
- ⑳ Mini chopper/mill
- ㉑ Citrus juicer

To Use Your Food Processor

Illustrations ① – ③

- 1 Fit the detachable drive shaft onto the power unit.
- 2 Then fit the bowl to the power unit and turn clockwise until it locks into position.
- 3 Fit an attachment over the bowl drive shaft.
 - Always fit the bowl and attachment onto the processor before adding ingredients.
- 4 Fit the lid - ensuring the top of the drive shaft/tool locates into the centre of the lid.
- 5 Plug in, switch on and select a speed. (Refer to the recommended usage chart).

- **The processor will not operate if the bowl or lid are not fitted correctly into the interlock. Check that the feed tube and bowl handle are situated to the right hand side.**
- Use the pulse (P) for short bursts. The pulse will operate for as long as the button is held in position.
- 6 Reverse the above procedure to remove the lid, attachments and bowl.

Important

- Your processor is not suitable for crushing or grinding coffee beans, or converting granulated sugar to caster sugar.
- When adding almond essence or flavouring to mixtures avoid contact with the plastic as this may result in permanent marking.

Using The Attachments

Refer to recommended usage chart for each attachment.

13 Plastic Blender

To Use Your Blender

Illustrations ④ – ⑥

- 1 Fit the sealing ring into the blade assembly - ensuring the seal is located correctly in the grooved area.
 - **Leaking will occur if the seal is damaged or incorrectly fitted.**
- 2 Hold the underside of the blade assembly and insert the blades into the goblet - turn anti-clockwise until it is secure. Refer to the graphics on the underside of the blade assembly as follows:
 - 🔓 - Unlocked position
 - 🔒 - Locked position
- 3 Put your ingredients into the goblet.
- 4 Fit the lid onto the goblet and turn clockwise until it clicks. Fit the filler cap.
- 5 Fit the blender to the power unit and turn clockwise to lock in position.

Hints and Tips

- When making mayonnaise, put all the ingredients, except the oil, into the blender. Remove the filler cap. Then, with the appliance running, add the oil slowly through the hole in the lid.
- Thick mixtures, e.g. pâtés and dips, may need scraping down. If the mixture is difficult to process, add more liquid.
- The processing of spices is not recommended as they may damage the plastic parts.
- To blend dry ingredients - cut into pieces, remove the filler cap, then with the appliance running, drop the pieces down one by one. Keep your hand over the opening. For best results empty regularly.

14 Knife Blade

Follow the instructions under 'to use your food processor'.

Hints and Tips

- For coarser textures use the pulse control.
- Cut food such as meat, bread, vegetables into cubes approximately 2cm.
- Biscuits should be broken into pieces and added down the feed tube whilst the appliance is running.
- Take care not to over-process.
- When making pastry use fat straight from the fridge cut into 2cm cubes.

15 Dough Tool

Follow the instructions under 'to use your food processor'.

Use for yeasted dough mixes.

Hints and Tips

- Do not process for longer than 60 seconds.
- Place the dry ingredients in the bowl and add the liquid down the feed tube whilst the appliance is running. Process until a smooth elastic ball of dough is formed.
- Re-knead by hand only. Re-kneading in the bowl is not recommended as it may cause the processor to become unstable.

16 Emulsifying Tool

Follow the instructions under 'to use your food processor'.

Use for light mixtures only e.g. cream, mayonnaise.

Hints and Tips

- Ensure the bowl and tool are clean and free from grease before use.

17 – 19 Discs

To Use The Cutting Discs






- 1 Fit the drive shaft and bowl onto the power unit.
- 2 Holding by the centre grip, place the disc onto the drive shaft with the appropriate side uppermost.
- 3 Fit the lid.
- 4 Put the food in the feed tube.
- 5 Switch on and push down evenly with the pusher - never put your fingers in the feed tube.

Hints and Tips

- Use fresh ingredients
- Do not cut food too small. Fill the width of the feed tube fairly full. This prevents the food from slipping sideways during processing.
- When slicing or grating: food placed upright comes out shorter than food placed horizontally.
- There will always be a small amount of waste on the disc or in the bowl after processing.

20 Mini chopper/mill

- a Jar
- b Sealing ring
- c Blade assembly

- 1 Put the ingredients into the jar.
- 2 Fit the sealing ring into the blade assembly.
- 3 Turn the blade assembly upside down. Lower it into the jar, blades down.
- 4 Screw the blade assembly onto the jar until finger tight. Refer to the graphics on the underside of the blade assembly as follows:
 - Unlocked position
 - Locked position
- 5 Place the mill onto the power unit, align the  on the mill with the  on the power unit and turn clockwise to lock .
- 6 Select Maximum speed or use the pulse (P).

Hints and Tips

- Baby food/purée - allow cooked food to cool down to room temperature before processing in the mill.
- For best results the main bowl is recommended when chopping herbs.

21 Citrus Juicer

- a Cone
- b Sieve

To use the citrus juicer

- 1 Fit the drive shaft and bowl onto the power unit.
- 2 Fit the sieve into the bowl - ensuring the sieve handle is locked into position directly over the bowl handle.
- 3 Place the cone over the drive shaft turning until it drops all the way down.
- 4 Cut the fruit in half. Then switch on and press the fruit onto the cone.

Hints and Tips

- For best results store and juice the fruit at room temperature and hand roll on a worktop before juicing.
- To help with juice extraction move the fruit from side to side when juicing.
- When juicing large quantities, empty the sieve regularly to prevent the build up of pulp and seeds.

Care and Cleaning

- Always switch off and unplug before cleaning.
- **Handle the blender/mill blade assembly, knife blade and discs with care - they are extremely sharp.**
- Some foods may discolour the plastic. This is perfectly normal and will not harm the plastic or affect the flavour of your food. Rub with a cloth dipped in vegetable oil to remove the discolouration.

Power Unit

- Wipe with a damp cloth, then dry. Ensure that the interlock area is clear of food debris.
- Do not immerse the power unit in water.
- Store excess cord in the storage area at the back of the power unit (11).

Refer to illustration **22** for cleaning instruction of the tools and attachments

Service and Customer Care

- If you experience any problems with the operation of your appliance, before requesting assistance refer to the 'Troubleshooting Guide' section in the manual or visit www.braunhousehold.com.
- Warranty & Service - for detailed information see separate warranty and service leaflet or visit www.braunhousehold.com.
- Made in China.



IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH THE EUROPEAN DIRECTIVE ON WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE)





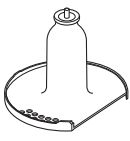


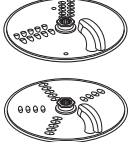

At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

Recommended Usage Chart

Do not operate your appliance for longer than the times specified below without a rest period. Processing continuously for longer periods can damage your appliance.

Processing information supplied is for guidance only and will vary depending on the exact recipe and ingredients being processed.

Do not process hot ingredients







Tool/ Attachment	Function		 (Secs)	
	All in one cake mixes	2	10	1.2kg total weight
	Pastry - rubbing fat into flour	2	10	300g flour weight
	Adding water to combine pastry ingredients	1 – 2	10 – 20	
	Chopping fish and lean meat	2	10 – 30	400g max lean beef
	Pâtés and terrines			
	Chopping vegetables	Pulse	5 – 10	100 - 500g
	Chopping nuts	2	30 – 60	100g – 200g
	Herbs	2	20 – 30	30-50g
	Pureeing soft fruit, cooked fruit and vegetables	2	10 – 30	500g
	Whipping cream (Processing times may vary, depending on fat content of cream)	2	60 – 120	250ml
	Mayonnaise	2	60 – 80	4 egg yolks
	Yeasted mixes	2	60	340g flour weight 550g total weight
	Grating and slicing firm food items - cheese, carrots, potatoes and foods of a similar texture	2	–	Do not fill above the maximum 1.2L marked on the bowl
	Slicing softer food items - cucumbers and tomatoes	1	–	
	Grates Parmesan cheese	2	–	

Recommended Usage Chart

Do not operate your appliance for longer than the times specified below without a rest period. Processing continuously for longer periods can damage your appliance.

Processing information supplied is for guidance only and will vary depending on the exact recipe and ingredients being processed.

Do not process hot ingredients

Tool/ Attachment	Function		 (Secs)	
	Use to squeeze the juice from citrus fruits e.g. oranges, lemons, limes and grapefruits.	1	–	–
	Cold liquids and drinks (Add ice/frozen ingredients to goblet last)	2	30 – 60	1.2 litre
	Milkshake/Cold milk based mixtures	2	15 – 30	1 litre
	Ice crushing	Pulse	30 – 40	6 ice cubes (125g)
	Batter mix (Add liquid ingredients first)	1 ↓ 2	10 ↓ 50	1 litre
	Nuts	2	10 – 30	50g
	Coffee beans	2	30	50g
	Uncooked meat (beef steak) cut into 2cm cubes	Pulse	5	50g

Troubleshooting Guide

Problem	Cause	Solution
The processor will not operate.	No Power. Bowl not fitted to power unit correctly. Bowl lid not locked on correctly.	Check processor is plugged in. Check that the feed tube and bowl handle are situated to the right hand side. Check that the lid interlock is located correctly into the handle area. The processor will not work if the bowl and lid are fitted incorrectly.
Blender or mill will not operate	Blender or mill not locked on correctly. Blender or mill not assembled correctly.	Blender or mill will not operate if fitted incorrectly to the interlock. Check blade assembly is fully tightened into the goblet/jar
Processor stops during processing	Processor overloaded/maximum capacities exceeded. Lid unlocked.	Check maximum capacities stated in the recommended usage chart. Check lid is locked correctly.
Blender, or mini chopper/mill leaking from blade assembly base.	Seal missing Seal incorrectly fitted Seal damaged.	Check seal is fitted correctly and not damaged. To obtain a replacement seal see 'service and customer care'.
Poor performance of tools/ attachments	Refer to hints in relevant 'using the attachment' section. Check attachments are assembled correctly.	

Nederlands

Vouw voor het lezen a.u.b. de voorpagina met illustraties uit

Veiligheid

- Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Verwijder de verpakking en alle labels.
- Als het snoer beschadigd is, moet het om veiligheidsredenen door Braun of een door Braun geautoriseerd reparatiebedrijf vervangen worden om gevaar te voorkomen.
- **Raak de scherpe mesjes niet aan.** De messeneenheid van de blender/hakmolen, het meslemmet en de schijven zijn erg scherp: ga er dus voorzichtig mee om. **Houd ze bij het hanteren en schoonmaken altijd bovenaan vast, bij de vingergreep en weg van het snijvlak.**
-  **Verwerk NOOIT hete ingrediënten.**
- **KANS OP BRANDWONDEN:** Laat hete ingrediënten altijd tot kamertemperatuur afkoelen voordat u ze in de kom, molen of beker plaatst of verwerkt.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd terwijl het aan staat.
- Nooit de opgegeven maximumcapaciteit overschrijden: zie tabel voor aanbevolen gebruik.
- **Gebruik uw apparaat nooit langer dan hieronder staat aangegeven zonder een pauze. Als u het apparaat langere tijd zonder pauze gebruikt, kan dat schade veroorzaken.**

Functie / hulpstuk	Maximale inschakeltijd	Pauze tussen twee inschakelingen
Blender	60 sec.	Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat 15 minuten afkoelen
Zware mengsels in de kom (bijv. deeg)	60 sec.	
Mini hakhulpstuk / de molen gebruiken	30 sec.	

- Til de keukenmachine niet bij het handvat op en draag hem evenmin op die manier; hierdoor kan het handvat afbreken, waardoor u letsel kunt oplopen.
- Voordat u de inhoud uit de kom giet, dient u altijd eerst het mes te verwijderen.
- Houd uw handen en keukengereedschap uit de kom van de keukenmachine en de beker van de blender, wanneer het apparaat op het lichtnet is aangesloten.
- Altijd machine uitzetten en de stekker uit het stopcontact halen als machine niet in gebruik is of voordat u de machine schoonmaakt.
- Gebruik nooit uw vingers om voedsel in de vultrechter te duwen. Gebruik altijd de meegeleverde stamper.
- **Plaats de messeneenheid nooit zonder de beker of het maatglas op het motorblok.**

- Voordat u het deksel van de kom, blender of molen van het motorblok af haalt:
 - zet het apparaat uit;
 - wacht totdat de hulpstukken / messen helemaal tot stilstand zijn gekomen;
 - pas op dat u de beker of het maatglas niet van de messeneenheid af draait.
- Gebruik nooit het deksel om de keukenmachine te bedienen. Gebruik hiervoor altijd de aan/uit-knop.
- **Als teveel kracht wordt uitgeoefend op het vergrendelingsmechanisme, wordt dit apparaat beschadigd en kan het letsel veroorzaken.**
- **Haal de stekker altijd uit het stopcontact wanneer u de keukenmachine niet gebruikt.**
- Gebruik nooit een niet bij het apparaat behorend hulpstuk.
- Gebruik nooit een beschadigd apparaat. Laat het nakijken of repareren: zie 'Onderhoud en klantenservice'.
- Laat het motorblok, het netsnoer of de stekker nooit nat worden.
- Laat het snoer nooit over de rand van een tafel of werkblad hangen of in aanraking komen met hete oppervlakken.
- Op kinderen moet toezicht gehouden worden om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.
- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde lichamelijke, sensorische of geestelijke capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis mits ze onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat, en de betrokken risico's begrijpen.
- Gebruik het apparaat alleen voor het huishoudelijke gebruik waarvoor het is bedoeld. Braun kan niet aansprakelijk worden gesteld als het apparaat niet correct werd gebruikt, of deze instructies niet werden opgevolgd.
- Misbruik van de processor, blender of molen kan letsel veroorzaken.
- Het maximum vermogen is afhankelijk van het hulpstuk dat de grootste hoeveelheid energie verbruikt. Andere hulpstukken verbruiken mogelijk minder energie.

Blender

- Schakel de blender pas in nadat het deksel is bevestigd.
- Gebruik de beker alleen met de meegeleverde messeneenheid.
- Schakel de blender nooit in wanneer hij leeg is.
- Smoothie-recepten – verwerk nooit bevroren ingrediënten die tijdens de bevriezing tot een vaste massa samengeklonterd zijn; breek de massa op voordat u bevroren ingrediënten aan de kan toevoegt.

Mini hakhulpstuk / de molen gebruiken

- Nooit het maatglas eraf draaien als de molen aan het apparaat bevestigd is.
- Verwijder de molen nooit voordat de messen helemaal tot stilstand zijn gekomen.
- De machine functioneert niet als de molen onjuist is bevestigd.

Schijven voor snijden/raspen

- Verwijder het deksel nooit voordat de schijf helemaal tot stilstand is gekomen.

Voordat u de stekker in het stopcontact steekt

- Controleer of de elektriciteitsvoorziening dezelfde spanning heeft als op de onderkant van het apparaat wordt aangegeven.
- Dit apparaat voldoet aan EG Verordening 1935/2004 inzake materialen en voorwerpen die bestemd zijn om met levensmiddelen in contact te komen.

Voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt

- 1 Verwijder de plastic beschermhoezen van het mes.
Wees voorzichtig: de messen zijn erg scherp.
Deze beschermhoezen moeten weggegooid worden; ze zijn uitsluitend bedoeld om het mes tijdens de vervaardiging en het vervoer te beschermen.
- 2 Was de onderdelen, zie 'Onderhoud en reiniging'.

Legenda

Keukenmachine

- ① Stamper
- ② Vultrechter
- ③ Deksel
- ④ Kom
- ⑤ Verwijderbare aandrijfas
- ⑥ Motorblok
- ⑦ Pulseerstand
- ⑧ Snelheidsknop 1
- ⑨ Snelheidsknop 2
- ⑩ Aan/uit-knop
- ⑪ Snoeropslag (aan achterzijde)
- ⑫ Veiligheidsvergrendeling

⑬ Kunststof blender

- a Meselement
- b Afsluitring
- c Kan
- d Vuldop
- e Deksel

A Standaard hulpstukken

- ⑭ Meslemmet
- ⑮ Deeghulpstuk
- ⑯ Emulgeerhulpstuk
- ⑰ Schijf voor snijden/raspen van 4 mm
- ⑱ Schijf voor snijden/raspen van 2 mm
- ⑲ Extra fijne raspschijf
- ⑳ Mini hakhulpstuk / de molen gebruiken
- ㉑ Citruspers

De keukenmachine gebruiken

Afbeelding ① – ③

- 1 Bevestig de verwijderbare aandrijfas op het onderstel.
- 2 Plaats dan de kom op de aandrijfas en draai deze rechtsom tot de kom vast zit.
- 3 Plaats een hulpstuk op de aandrijfas van de kom.
 - Zet de kom en het hulpstuk altijd op de keukenmachine voordat u ingrediënten toevoegt.
- 4 Zet het deksel erop – zorg ervoor dat de bovenkant van de aandrijfas/het hulpmiddel in het midden van het deksel past.
- 5 Steek de stekker in het stopcontact, zet de machine aan en kies een snelheid. (Zie de tabel voor aanbevolen gebruik).
 - **De machine functioneert niet als de kom of het deksel niet goed vergrendeld zijn. Controleer of de vulopening en de komhendel zich aan de rechterkant bevinden.**
 - Gebruik de pulseerknop (P) voor korte stoten. De machine pulseert zolang de pulseerknop vastgehouden wordt.
- 6 Volg de bovenstaande procedure in omgekeerde volgorde om het deksel, de hulpstukken en de kom te verwijderen.

Belangrijk

- Deze keukenmachine is niet geschikt voor het verpulveren of malen van koffiebonen of voor het vermalen van kristalsuiker tot basterdsuiker.
- Wanneer u amandelessence of -smaakstof aan mengsels toevoegt, dient u het contact met kunststof te vermijden, aangezien dit permanente vlekken kan geven.

De hulpstukken gebruiken

Zie de tabel voor aanbevolen gebruik voor alle hulpstukken.

13 Kunststof blender

De blender gebruiken

Afbeelding 4 – 6

- 1 Plaats de afsluitring in het meselement – zorg ervoor dat de afdichting goed in het gegroefde deel is geplaatst.
 - **Het apparaat lekt wanneer de afsluitring beschadigd is of niet goed is aangebracht.**
- 2 Houd de onderkant van het meselement vast en steek de messen in de beker – draai ze naar links, totdat ze vastklikken. Raadpleeg de afbeeldingen aan de onderzijde van het meselement, als volgt:
 - 🔒 – Onvergrendelde stand
 - 🔒 – Vergrendelde stand
- 3 Plaats de ingrediënten in de kan.
- 4 Plaats het deksel op de kan en draai hem naar rechts, totdat hij vastklikt. Zet de vuldop op zijn plaats.
- 5 Plaats de blender op het motorblok en draai rechtsom om deze vast te zetten.

Tips

- Bij de bereiding van mayonaise plaatst u alle ingrediënten, met uitzondering van de olie, in de blender. Verwijder de vuldop. Giet de olie vervolgens langzaam door de opening in het deksel op het draaiende apparaat.
- Bij dikke mengsels, zoals patés en dips, moet u de wand mogelijk schoonschrapen. Als het mengsel te dik is voor de verwerking, voegt u meer vloeistof toe.
- De verwerking van specerijen wordt afgeraden; dit kan de kunststof onderdelen beschadigen.
- Droge ingrediënten mengen – in stukken snijden, de vuldop verwijderen, en de stukken één voor één op het draaiende mes laten vallen. Houd uw handen over de opening. Voor het beste resultaat leegt u de blender regelmatig.

14 Meslemmet

Volg de instructies onder 'de keukenmachine gebruiken'.

Tips

- Gebruik de pulsknop voor een grovere textuur.
- Snijd vlees, brood en groente in blokjes van ca. 2 cm.
- Koekjes moeten in stukjes verbrokkeld worden en via de vultrechter worden toegevoegd, terwijl de machine draait.
- Zorg ervoor dat u de machine niet te lang gebruikt.
- Als u gebak maakt en de boter rechtstreeks uit de koelkast gebruikt, moet u de boter in blokjes van 2 cm snijden.

15 Deeghulpstuk

Volg de aanwijzingen onder 'de keukenmachine gebruiken'.

Deze haak wordt gebruikt voor het kneden van gegist deeg.

Tips

- Verwerk de voedingsmiddelen niet langer dan 60 seconden.
- Plaats de droge ingrediënten in de kom, voeg de vloeistof toe via de vultrechter. Verwerk het geheel totdat een gladde elastische deegbal is ontstaan.
- Kneed het deeg opnieuw met de hand. Kneed het deeg niet in de kom, omdat de machine hierdoor instabiel kan worden.

16 Emulgeerhulpstuk

Volg de aanwijzingen onder 'de keukenmachine gebruiken'.

Alleen voor lichte mengsels gebruiken, zoals room, mayonaise.

Tips

- Zorg er vóór gebruik voor dat de kom en het hulpstuk volledig schoon en vetvrij zijn.

17 – 19 Schijven

De snijschijven gebruiken

- 1 Plaats de aandrijfas en de kom op het motorblok.
- 2 Houd de schijf aan de middengreep vast en plaats hem op de aandrijfas, met de juiste zijde naar boven gekeerd.
- 3 Zet het deksel op zijn plaats.
- 4 Doe de ingrediënten in de vultrechter.
- 5 Zet de machine aan en duw de ingrediënten gelijkmatig met de stamper naar binnen – steek uw vingers nooit in de vultrechter.






Tips

- Gebruik verse ingrediënten.
- Snijd de voedingsmiddelen niet in te kleine blokjes. Vul de breedte van de vultrechter nagenoeg helemaal. Dit voorkomt dat de voedingsmiddelen tijdens de verwerking opzij glijden.
- Bij gebruik van de snij- of raspschijf: voedsel dat rechtop in de vultrechter wordt gezet, komt er korter uit dan voedsel dat horizontaal wordt ingebracht.
- Na de verwerking blijft er altijd een kleine hoeveelheid voedsel op de schijf of in de kom achter.

20 Mini hakhulpstuk / de molen gebruiken

- a Beker
- b Afsluitring
- c Meselement

- 1 Doe de ingrediënten in de beker.
- 2 Plaats de afsluitring in het meselement.
- 3 Draai het meselement ondersteboven. Laat het met de messen naar beneden in het maatglas zakken.

- 4 Schroef het meselement vingervast op het maatglas. Raadpleeg de afbeeldingen aan de onderzijde van het meselement, als volgt:
 -  – onvergrendelde stand
 -  – vergrendelde stand
- 5 Zet de molen op het motorblok, lijn de  op de molen uit met de  op het motorblok en draai het naar rechts om te vergrendelen .
- 6 Kies de maximumsnelheid of gebruik de pulseerknop (P).

Tips

- Babyvoeding/puree – laat de gekookte voeding tot kamertemperatuur afkoelen voordat u de molen gaat gebruiken.
- Aangeraden wordt de grote kom te gebruiken voor het fijnhakken van kruiden.

21 Citruspersers

- a Perskegel
- b Zeef

De citruspersers gebruiken

- 1 Plaats de aandrijfas en de kom op het onderstel.
- 2 Plaats de zeef in de kom. Zorg ervoor dat de hendel van de zeef vlak boven de hendel van de kom vergrendeld is.
- 3 Plaats de kegel over de aandrijfas. Draai de kegel totdat hij helemaal naar beneden valt.
- 4 Snijd het fruit doormidden. Zet de machine aan en druk het fruit op de kegel.


Tips

- Voor het beste resultaat gebruikt u vruchten op kamertemperatuur en rolt u ze met de hand over een werktafel, voordat u ze gaat persen.
- Om zoveel mogelijk sap uit het fruit te halen kunt u de vrucht heen en weer bewegen.
- Als u erg veel vruchten perst, dient u de zeef regelmatig te legen om ervoor te zorgen dat er niet teveel vruchtvlees en pitjes in vast blijven zitten.

Onderhoud en reiniging

- Zet het apparaat altijd uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u het gaat schoonmaken.
- **Wees voorzichtig met het meselement van de blender/molen, het meslemmet en de schijven: ze zijn erg scherp.**
- Het plastic kan verkleuren door sommige voedselproducten. Dit is normaal, levert geen schade op aan het plastic en beïnvloedt de smaak van uw voedsel niet. U kunt deze verkleuringen verwijderen met een doek die licht bevochtigd is met plantaardige olie.

Motorblok

- Veeg het motorblok met een vochtige doek af en droog hem daarna zorgvuldig. Controleer of het veiligheidsmechanisme vrij is van voedselresten.
- Dompel het motorblok niet in water onder.
- Berg extra snoer op in de snoeropslag aan de achterkant van het motorblok .

Zie afbeelding **22** voor het reinigen van de hulpstukken.

Onderhoud en klantenservice

- Als u problemen ondervindt met de werking van de machine, raadpleeg dan eerst de informatie onder 'problemen oplossen' in deze handleiding of ga naar www.braunhousehold.com
- Garantie & service: zie bijgevoegde garantie- en service-informatie voor extra informatie of ga naar www.braunhousehold.com.
- Vervaardigd in China.







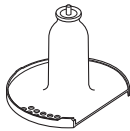

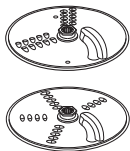



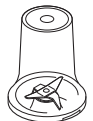
BELANGRIJKE INFORMATIE VOOR DE JUISTE VERWIJDERING VAN HET PRODUCT VOLGENS DE EUROPESE RICHTLIJN BETREFFENDE AFGEDANKTE ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR (AEEA)

Aan het einde van de levensduur van het product mag het niet samen met het gewone huishoudelijke afval worden verwijderd. Het moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht, of naar een verkooppunt dat deze service verschaft.

Tabel voor aanbevolen gebruik

Gebruik uw apparaat nooit langer dan hieronder staat aangegeven zonder een pauze. Als u het apparaat langere tijd zonder pauze gebruikt, kan dat schade veroorzaken.

Dit dient uitsluitend als richtlijn en is afhankelijk van het precieze recept en de ingrediënten die worden verwerkt. Verwerk geen hete ingrediënten.


Instrument/ Hulpstuk	Functie		 (Sec.)	
	Kant-en-klare taartmixen	2	10	1,2 kg Totaalgewicht
	Deeg - boter en meel vermengen Water toevoegen om ingrediënten te mengen	2 1 – 2	10 10 – 20	300 g Bloemgewicht
	Vis en mager vlees hakken Paté en terrines	2	10 – 30	400 g max mager rundvlees
	Groenten hakken	Pulseerknop	5 – 10	100 g – 500 g
	Noten hakken	2	30 – 60	100 g – 200 g
	Kruiden	2	20 – 30	30 g – 50 g
	Zacht fruit, gekookt fruit en gekookte groenten pureren	2	10 – 30	500 g
	Slagroom (Tijden variëren, afhankelijk van het vetpercentage van de room)	2	60 – 120	250 ml
	Mayonaise	2	60 – 80	4 eidooiers
	Mengsels met gist	2	60	340 g Bloemgewicht 550 g Totaalgewicht
	Raspen en snijden van harde etenswaren: kaas, wortels, aardappelen en etenswaren met een gelijksoortige textuur	2	–	Niet vullen boven de markering van 1,2 l op de kom
	Zachtere etenswaren snijden: komkommer en tomaten	1	–	
	Raspt Parmezaanse kaas	2	–	
	Gebruik dit om het sap uit citrusvruchten te persen, zoals sinaasappels, citroenen, limoenen en grapefruits	1	–	–
	Koude vloeistoffen en dranken (Ijsklontjes/bevoren ingrediënten als laatste toevoegen)	2	30 – 60	1,2 liter
	Milkshake/koude, op melk gebaseerde mengsels	2	15 – 30	1 liter
	Ijsklontjes vermalen	Pulseerknop	30 – 40	6 ijsklontjes (125 g)
	Beslag (Eerst de vloeibare ingrediënten toevoegen)	1 ↓ 2	10 ↓ 50	1 liter
	Noten	2	10 – 30	50 g
	Koffiebonen	2	30	50 g
	Rauw vlees (biefstuk) in blokjes van 2 cm	Pulseerknop	5	50 g

Problemen oplossen		
Probleem	Oorzaak	Oplossing
De machine werkt niet.	Geen stroom. De kom is niet juist op het motorblok geplaatst. Het deksel van de kom is niet juist vergrendeld.	Controleer of de stekker in het stopcontact zit. Controleer of de vulopening en de komhendel zich aan de rechterkant bevinden. Controleer of de dekselvergrendeling juist in het handvatgebied geplaatst is. De keukenmachine werkt niet als de kom en het deksel onjuist geplaatst zijn.
Blender of molen werkt niet.	Blender of molen zit niet goed vast. Blender of molen is niet goed bevestigd.	Blender of molen werkt niet als deze niet goed in de vergrendeling geplaatst is. Controleer of het meselement goed in de beker/het maatglas vast zit.
Keukenmachine stopt tijdens de verwerking van ingrediënten.	Keukenmachine te zwaar belast/maximum capaciteit overschreden. Deksel niet vergrendeld.	Controleer maximumcapaciteit in de tabel voor aanbevolen gebruik. Controleer of het deksel juist vergrendeld is.
Blender of minihakstuk/molen lekt aan de onderstel van de messeneenheid.	De afsluitring ontbreekt. De afsluitring is onjuist aangebracht. De afsluitring is beschadigd.	Controleer of de afsluitring goed aangebracht en onbeschadigd is. Voor een vervangende afsluitring raadpleegt u de informatie onder 'Onderhoud en klantenservice'.
Slecht resultaat met apparaten en hulpstukken.	Lees de tips in de paragraaf 'de hulpstukken gebruiken'. Controleer of de hulpstukken goed zijn gemonteerd.	

Français

Veillez déplier les illustrations de la première page

Sécurité

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.
- Si la fiche ou le cordon est endommagé, il faut, pour des raisons de sécurité, le remplacer auprès de Braun ou d'un réparateur agréé Braun afin d'éviter tout risque.
- **NE TOUCHEZ PAS les lames, elles sont tranchantes.** L'ensemble blender/moulin, la lame du couteau et les disques sont très tranchants, à manipuler avec précaution. **Tenez-les toujours par la partie supérieure prévue à cet effet, à distance du bord tranchant, lors de l'utilisation et du nettoyage.**
-  **Veillez NE PAS MIXER des ingrédients chauds.**
- **RISQUE DE BRÛLURE :** les ingrédients chauds doivent refroidir à température ambiante avant d'être placés dans le bol, le gobelet, le moulin ou avant de mélanger.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- Ne dépassez pas les capacités maximales données dans le tableau des conseils d'utilisation.
- **N'utilisez pas votre appareil pendant plus de temps que celui spécifié ci-dessous sans période d'arrêt. Si vous l'utilisez pendant de plus longues périodes, vous risquez d'endommager l'appareil.**

Fonction/accessoire	Temps d'utilisation maximal	Temps d'arrêt entre les utilisations
Blender	60 sec	Débranchez l'appareil et laissez refroidir pendant 15 minutes
Mélanges épais dans le bol (ex. Pâte)	60 sec	
Hachoir/moulin compact	30 sec	

- Veillez à ne pas soulever ou transporter le robot par la poignée – celle-ci pourrait se briser et provoquer des blessures.
- Veillez toujours à retirer la lame avant de verser le contenu du bol.
- Conservez les mains et tout ustensile hors du bol du robot ou du blender lorsque l'appareil est branché sur l'alimentation électrique.
- Éteignez et débranchez l'appareil lors de la mise en place ou du retrait de pièces accessoires, en dehors des périodes d'utilisation et avant le nettoyage.
- N'utilisez jamais vos doigts pour pousser la nourriture dans le tube d'alimentation. Utilisez toujours le poussoir fourni avec l'appareil.
- **Ne montez jamais l'ensemble de la lame sur l'unité motrice sans le gobelet ou le bocal du moulin.**

- Avant de retirer du bloc moteur le couvercle du bol, du blender ou du moulin :
 - éteignez l'appareil ;
 - assurez-vous que les accessoires / lames sont complètement arrêtés ;
 - veillez à ne pas dévisser le gobelet du blender ou le bocal du moulin, de l'ensemble de la lame.
- N'utilisez pas le couvercle pour faire fonctionner le processeur, utilisez toujours le bouton 'OFF'.
- **Cette machine sera endommagée et pourrait provoquer des blessures si le mécanisme de verrouillage est soumis à une force excessive.**
- **Débranchez toujours votre robot alimentaire lorsque vous ne l'utilisez pas.**
- N'utilisez jamais un accessoire non autorisé.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé. Faites-le vérifier ou réparer : voir « Service après-vente ».
- Ne mouillez jamais le bloc moteur, le cordon d'alimentation ou la prise.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation dépasser du bord d'une table, du plan de travail ou être en contact avec des surfaces chaudes.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Veuillez garder l'appareil et le cordon hors de portée des enfants.
- Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, si elles ont été formées et encadrées pour l'utilisation des appareils, et si elles ont conscience des risques encourus.
- N'employez l'appareil qu'à la fin domestique prévue. Braun décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou quand les présentes instructions ne sont pas respectées.
- Une mauvaise utilisation de votre appareil, blender ou moulin peut provoquer des blessures.
- La puissance maximale repose sur l'accessoire qui utilise la plus grande charge d'énergie. D'autres accessoires peuvent demander moins d'énergie.

Blender

- Utilisez toujours le blender avec son couvercle.
- N'utilisez le gobelet qu'avec l'ensemble de lames fourni.
- Ne faites jamais fonctionner le blender lorsqu'il est vide.
- Recettes pour smoothies – ne mixez jamais d'ingrédients surgelés qui ont formé une masse solide pendant la congélation. Brisez les ingrédients avant de les placer dans le bol.

Hachoir/moulin compact

- Ne dévissez jamais le bocal lorsque le moulin est installé sur votre appareil.

- Ne retirez jamais le moulin tant que les lames ne sont pas complètement à l'arrêt.
- L'appareil ne fonctionnera pas si le moulin n'est pas correctement installé.

Disques à émincer et à râper

- Ne retirez jamais le couvercle tant que les disques de coupe ne sont pas complètement arrêtés.

Avant de brancher l'appareil

- Assurez-vous que votre alimentation électrique corresponde à celle qui est indiquée sur la partie inférieure de votre appareil.
- Cet appareil est conforme au règlement 1935/2004 de la CE sur les matériaux et les articles destinés au contact alimentaire.

Avant la première utilisation

- 1 Retirez le cache lame de la lame couteau.
Attention, les lames sont très tranchantes. Ce cache doit être jeté, il est uniquement destiné à protéger la lame durant le processus de fabrication et de transport.
- 2 Nettoyez les éléments, voir « Nettoyage et entretien ».

Légende

Robot

- ① Pousoir
- ② Tube d'alimentation
- ③ Couvercle
- ④ Bol
- ⑤ Axe d'entraînement amovible
- ⑥ Bloc moteur
- ⑦ Bouton d'impulsion
- ⑧ Bouton Vitesse 1
- ⑨ Bouton Vitesse 2
- ⑩ Bouton OFF
- ⑪ Range-cordon (à l'arrière)
- ⑫ Dispositifs de verrouillage de sécurité

⑬ Blender en plastique

- a Unité porte-lames
- b Joint d'étanchéité
- c Bol
- d Bouchon
- e Couvercle

A Accessoires standard

- ⑭ Lame couteau
- ⑮ Pétrin
- ⑯ Accessoire à émulsionner
- ⑰ Disque éminceur/râpe 4 mm
- ⑱ Disque éminceur/râpe 2 mm
- ⑲ Disque râpe extra fin
- ⑳ Hachoir/moulin compact
- ㉑ Presse-agrumes

Utilisation du robot

Illustrations ① – ③

- 1 Fixez l'axe d'entraînement amovible sur le bloc moteur.
- 2 Montez ensuite le bol sur l'unité motrice et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se verrouille en position.
- 3 Installez l'accessoire sur l'axe d'entraînement du bol.
 - Installez toujours le bol et l'accessoire sur le robot avant d'ajouter des ingrédients.
- 4 Installez le couvercle - en veillant à ce que le l'axe d'entraînement / l'outil soit positionné au centre au couvercle.
- 5 Branchez l'appareil, allumez-le et sélectionnez une vitesse (voir le tableau des conseils d'utilisation).
 - **L'appareil ne fonctionnera pas si le bol ou le couvercle ne sont pas correctement insérés et verrouillés. Vérifiez que le tube d'alimentation et que la poignée du bol sont bien situés à droite.**
 - Utilisez l'impulsion (P) pour de courtes pulsions. L'impulsion se produira tant que le bouton sera maintenu en position.
- 6 Procédez de façon inverse pour retirer le couvercle, les accessoires et le bol.

Important

- Votre robot n'est pas conçu pour concasser ou moulin des grains de café ou transformer du sucre cristallisé en sucre en poudre.
- Si vous ajoutez de l'essence d'amandes ou un parfum aux préparations, évitez le contact avec le plastique car il risquerait d'être définitivement tâché.

Utilisation des accessoires

Consultez le tableau d'utilisation recommandé pour chaque accessoire.

13 Blender en plastique

Utilisation du blender

Illustrations ④ – ⑥

- 1 Installez la rondelle d'étanchéité dans l'unité porte-lames – en prenant soin de positionner la rondelle correctement dans l'espace rainuré.
 - **Des fuites se produiront si le joint est endommagé ou s'il n'est pas correctement installé.**
- 2 Retournez l'unité porte-lames et insérez les lames dans le bol - tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elles soient fixées. Référez-vous aux graphiques présentés sous l'unité porte-lames comme suit :
 - 🔓 - position déverrouillée
 - 🔒 - position verrouillée
- 3 Mettez vos ingrédients dans le bol.
- 4 Mettez le couvercle sur le bol et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à le verrouiller. Fixez le bouchon.
- 5 Montez ensuite le blender sur l'unité motrice et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se verrouille en position.

Conseils et astuces

- Lorsque vous préparez de la mayonnaise, placez tous les ingrédients à l'exception de l'huile dans le blender. Retirez le bouchon de remplissage. Puis, alors que l'appareil fonctionne, ajoutez l'huile doucement par l'orifice du couvercle.
- Les mélanges épais, comme les pâtés et les sauces, peuvent nécessiter de racler les parois de l'appareil. En cas de difficulté à mixer, ajoutez davantage de liquide.
- L'utilisation de l'appareil pour mixer des épices n'est pas recommandée. En effet, celles-ci pourraient endommager les pièces en plastique.
- Pour mélanger des ingrédients secs – coupez-les en morceaux, retirez le bouchon de remplissage, puis, l'appareil étant en marche, laissez-les tomber un par un. Laissez une main au-dessus de l'ouverture. Pour de meilleurs résultats, videz régulièrement.

14 Lame couteau

Suivez les instructions dans la section « Utilisation du robot ».

Conseils et astuces

- Pour les mélanges épais, utilisez la fonction pulse.
- Coupez les ingrédients tels que la viande, le pain et les légumes en cubes d'environ 2 cm.
- Les biscuits doivent être coupés en morceaux et introduits dans le tube d'alimentation pendant que le moteur est en marche.
- Prenez garde à ne pas mélanger trop longtemps.
- Pour la préparation de pâtes à tarte, utilisez la matière grasse sortie directement du réfrigérateur et coupez-la en cubes de 2 cm.

15 Pétrin

Suivez les instructions de la section « utilisation de votre robot culinaire ».

Utilisez pour les pâtes à base de levure.

Conseils et astuces

- Limitez la durée de fonctionnement à 60 secondes.
- Placez les ingrédients secs dans le bol puis ajoutez le liquide dans le tube d'alimentation tout en faisant fonctionner l'appareil. Mélangez jusqu'à obtention d'une boule de pâte lisse et élastique.
- Pétrissez la pâte à la main uniquement. Il est déconseillé de pétrir dans le bol car cela peut entraîner une certaine instabilité du robot.

16 Accessoire à émulsionner

Suivez les instructions de la section « utilisation de votre robot culinaire ».

Utilisez uniquement pour les mélanges légers, p. ex. crème, mayonnaise.

Conseils et astuces

- Vérifiez que le bol et l'accessoire sont propres et ne comportent aucune impureté ni trace de graisse.

17 – 19 Disques






Pour utiliser les disques éminceurs

- 1 Installez l'axe d'entraînement et le bol sur le bloc moteur.
- 2 Tout en le maintenant par sa poignée centrale, placez le disque sur l'axe d'entraînement, face appropriée vers le haut.
- 3 Fixez le couvercle.
- 4 Introduisez les aliments dans le tube.
- 5 Allumez l'appareil et exercez à l'aide du poussoir une pression régulière - n'insérez jamais vos doigts dans le tube d'alimentation.

Conseils et astuces

- Utilisez des ingrédients frais.
- Ne coupez pas les ingrédients trop petits. Remplissez presque totalement la largeur du tube d'alimentation. Ceci évite aux ingrédients de glisser sur le côté pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Lorsque vous émincez ou vous râpez : les aliments placés verticalement ressortent plus courts que ceux placés horizontalement.
- Il reste toujours une petite quantité d'aliments sur le disque ou dans le bol après utilisation de l'appareil.

20 Hachoir/moulin compact

- a Gobelet
 - b Joint d'étanchéité
 - c Unité/Ensemble porte-lames
- 1 Placez les ingrédients dans le bol.
 - 2 Installez la rondelle d'étanchéité dans l'unité porte-lames.
 - 3 Retournez l'unité porte-lames. Mettez-le dans le bol, les lames vers le bas.
 - 4 Vissez l'unité porte-lames dans le bol et serrez bien. Référez-vous aux graphiques présentés sous l'unité porte-lames comme suit :
 -  - position déverrouillée
 -  - position verrouillée
 - 5 Placez le moulin sur le bloc moteur, alignez le  du moulin avec le  du bloc moteur, et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour enclencher .
 - 6 Sélectionnez la vitesse maximum ou utilisez la fonction Pulse (P).

Conseils et astuces

- Aliments pour bébé / purées - laissez les aliments cuits refroidir à température ambiante avant de les passer au moulin.
- Pour de meilleurs résultats lorsque vous voulez hacher des fines herbes, il est recommandé d'utiliser le grand bol.

21 Presse-agrumes

- a Cône
- b Passoire

Pour utiliser le presse-agrumes

- 1 Installez l'axe d'entraînement et le bol sur le bloc moteur.
- 2 Fixez la passoire dans le bol - assurez-vous de verrouiller la poignée de la passoire directement sur celle du bol.
- 3 Fixez le cône sur l'axe d'entraînement en tournant jusqu'à ce qu'il descende à fond.
- 4 Coupez le fruit en deux. Mettez l'appareil en marche et pressez le fruit sur le cône.

Service après-vente

- Si vous rencontrez des problèmes avec le fonctionnement de l'appareil, avant de demander de l'aide consultez la section « Guide de dépannage » dans le manuel ou consultez le site www.braunhousehold.com.
- Garantie et Service - pour des informations détaillées lisez le feuillet des garanties et services ou consultez le site www.braunhousehold.com.
- Fabriqué en Chine.




Conseils et astuces

- Pour de meilleurs résultats, conservez vos fruits à température ambiante et faites les rouler sous la paume de votre main sur un plan de travail avant de les presser.
- Pour optimiser l'extraction de jus, bougez le fruit d'un côté et de l'autre lorsque vous le pressez.
- Lorsque vous réalisez de grandes quantités de jus, videz régulièrement la passoire pour éviter l'amas de pulpe et de grains.

Nettoyage et entretien

- Arrêtez et débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
- **Manipulez l'ensemble blender/lame du moulin, lame de couteau et les disques avec précaution - ils sont extrêmement tranchants.**
- Certains aliments décolorent le plastique. Ce phénomène est parfaitement normal. Cela n'endommage pas le plastique et n'altère pas le goût des aliments. Frottez-le à l'aide d'un chiffon imbibé d'huile végétale pour faire disparaître la décoloration.

Bloc moteur

- Nettoyez avec un chiffon humide, puis séchez. Assurez-vous que la zone de verrouillage est exempte de résidus alimentaires.
- N'immergez pas le socle d'alimentation dans l'eau.
- Rangez l'excédent de cordon dans la zone de stockage située à l'arrière du bloc moteur .

L'illustration **22** présente les instructions pour le nettoyage des outils et des accessoires

AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT CONFORMÉMENT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE RELATIVE AUX DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES (DEEE).

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains. Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

Tableau des conseils d'utilisation

Ne laissez pas tourner votre appareil pendant une durée supérieure aux durées définies ci-dessous sans le laisser refroidir, vous risqueriez d'endommager votre appareil.

Les informations fournies sur le mixage ne sont données qu'à titre indicatif et varient en fonction de la recette et des ingrédients utilisés.

Ne mixez pas d'ingrédients chauds.





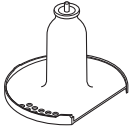

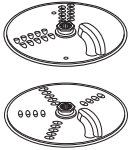
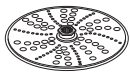






Outil/ Accessoire	Fonction		 (Sec)	
	Mélanges tout en un pour gâteaux	2	10	1,2 kg Poids total
	Pâte - mélange de la matière grasse avec la farine Ajout d'eau au mélange ingrédients de pâte	2 1 – 2	10 10 – 20	300 g Poids farine
	Pour hacher du poisson et de la viande maigre Pâtés et terrines	2	10 – 30	400 g boeuf maigre max.
	Pour couper des légumes	Pulse	5 – 10	100 g - 500 g
	Pour hacher des noix	2	30 – 60	100 g – 200 g
	Herbes aromatiques	2	20 – 30	30 g – 50 g
	Pour transformer en purée des fruits tendres, des fruits cuits et des légumes	2	10 – 30	500 g
	Crème à fouetter (les durées de mixage varient selon la teneur en matières grasses de la crème)	2	60 – 120	250 ml
	Mayonnaise	2	60 – 80	4 jaunes d'œufs
	Mélanges à base de levure	2	60	340 g Poids farine 550 g Poids total
	Râper et émincer des aliments de texture ferme : fromages, carottes, pommes de terre, etc.	2	–	Ne pas dépasser le repère max de 1,2 l indiqué sur le bol
	Couper des aliments plus tendres : concombres, tomates.	1	–	
	Pour râper le parmesan	2	–	
	Pour extraire le jus des agrumes comme les oranges, citrons, citrons verts et pamplemousses.	1	–	–
	Soupes froides et boissons (Ajoutez les glaçons ou ingrédients congelés au gobelet en dernier)	2	30 – 60	1,2 litres
	Milkshake/mélanges à base de lait froid	2	15 – 30	1 litre
	Glace pilée	Pulse	30 – 40	6 glaçons (125 g)
	Mélange de pâte (ajouter les ingrédients liquides en premier)	1 ↓ 2	10 ↓ 50	1 litre

Tableau des conseils d'utilisation

Ne laissez pas tourner votre appareil pendant une durée supérieure aux durées définies ci-dessous sans le laisser refroidir, vous risqueriez d'endommager votre appareil.

Les informations fournies sur le mixage ne sont données qu'à titre indicatif et varient en fonction de la recette et des ingrédients utilisés.

Ne mixez pas d'ingrédients chauds.

Outil/ Accessoire	Fonction		 (Sec)	
	Noix	2	10 – 30	50 g
	Grains de café	2	30	50 g
	Viande crue (viande de boeuf) découpée en dés de 2 cm	Pulse	5	50 g


Guide de dépannage

Problème	Cause	Solution
Le robot ne fonctionne pas.	Pas d'alimentation électrique. Le bol n'est pas installé correctement sur le bloc moteur. Le couvercle du bol n'est pas correctement verrouillé.	Vérifiez que le robot est branché. Vérifiez que le tube d'alimentation et que la poignée du bol sont bien situés à droite. Vérifiez que le dispositif de verrouillage du couvercle est correctement positionné dans la zone de la poignée. Le robot ne fonctionne pas si le bol et le couvercle ne sont pas installés correctement.
Le blender ou le moulin ne fonctionne pas	Le blender ou le moulin n'est pas verrouillé correctement. Le blender ou le moulin n'est pas assemblé correctement.	Le blender ou le moulin ne fonctionne pas s'il n'est pas monté correctement sur le verrouillage. Vérifiez que l'ensemble de la lame est bien serré dans le gobelet/bocal
Le robot s'arrête pendant le fonctionnement.	Le robot est surchargé/les capacités maximales ont été dépassées. Le couvercle est déverrouillé.	Vérifiez les capacités maximum dans le Tableau des conseils d'utilisation. Vérifiez si le couvercle est correctement verrouillé.
Le blender ou le mini hachoir/moulin fuit de la base de l'assemblage de lame.	Absence de joint d'étanchéité. Joint d'étanchéité mal fixé. Joint d'étanchéité endommagé.	Assurez-vous que le joint est correctement mis en place et non endommagé. Pour obtenir le remplacement d'un joint d'étanchéité, consultez la section « Service après-vente ».
Mauvaise performance des outils/accessoires.	Consultez les conseils dans la section « Utilisation des accessoires » appropriée. Assurez-vous que les accessoires sont correctement assemblés.	

Deutsch

Vor dem Lesen bitte die Titelseite mit den Illustrationen auseinanderfalten

Sicherheit

- Lesen Sie diese Anleitungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Bezugnahme auf.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungen und Aufkleber.
- Falls Stecker oder Netzkabel beschädigt sind, müssen sie aus Sicherheitsgründen von Braun oder einer autorisierten Braun-Kundendienststelle ausgetauscht werden.
- **NICHT die scharfen Klingen berühren.** Vorsicht – Messereinheit, Klingen und Scheiben von Mixer und Mühle sind sehr scharf. **Bei Gebrauch und Reinigung immer oben am Fingergriff, weg von den Klingen, anfassen.**
-  **KEINE heißen Zutaten verarbeiten.**
- **RISIKO VON VERBRÜHUNGEN:** Heiße Zutaten vor dem Einfüllen in die Schüssel, den Mixbecher und die Mühle bzw. vor dem Mixen immer auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
- Das Gerät im Betrieb niemals unbeaufsichtigt lassen.
- Niemals die in der Empfehlungstabelle angegebenen Höchstmengen überschreiten.
- **Das Gerät nicht ohne Ruhezeit länger als unten angegeben betreiben. Bei längerem, ununterbrochenem Betrieb kann Ihr Gerät Schaden nehmen.**

Funktion/ Aufsatz	Maximale Betriebszeit	Ruhezeit zwischen Betriebsphasen
Mixer	60 Sek.	Gerät vom Netzstrom trennen und 15 Minuten abkühlen lassen.
Schwere Mischungen in der Schüssel (z. B. Teig)	60 Sek.	
Kompakt-Zerkleinerer/ Mahlaufsatz	30 Sek.	

- Die Küchenmaschine nicht am Griff heben oder tragen – der Griff kann sonst abbrechen und zu Verletzungen führen.
- Vor Entleeren der Schüssel immer das Schlagmesser herausnehmen.
- Hände und Utensilien nicht in die Schüssel oder den Mixbecher halten, während das Gerät an den Netzstrom angeschlossen ist.
- Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen, bevor Sie Teile anbringen oder entfernen, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist und bevor Sie es reinigen.
- Schnittgut niemals mit den Fingern durch den Füllschacht drücken. Stets den mitgelieferten Stopfer verwenden.
- **Die Messereinheit niemals auf die Antriebseinheit schrauben, ohne dass Mixbecher oder Mahlbehälter angebracht sind.**

- Vor dem Abnehmen des Deckels von der Schüssel bzw. des Mixers/ der Mühle von der Antriebseinheit:
 - das Gerät ausschalten;
 - warten, bis das Zubehörteil/die Messer völlig zum Stillstand gekommen sind;
 - auf keinen Fall den Mixbecher oder Mahlbehälter von der Messereinheit abschrauben.
- Zum Betreiben der Küchenmaschine niemals den Deckel verwenden, sondern stets die AUS-Taste.
- **Das Gerät wird beschädigt und kann Verletzungen verursachen, wenn der Verriegelungsmechanismus mit zu viel Kraftaufwand betätigt wird.**
- **Stets den Netzstecker ziehen, wenn die Küchenmaschine nicht in Gebrauch ist.**
- Niemals unzulässiges Zubehör verwenden.
- Niemals ein beschädigtes Gerät benutzen. Lassen Sie es überprüfen oder reparieren: siehe „Kundendienst und Service“.
- Antriebseinheit, Netzkabel und Netzstecker niemals nass werden lassen.
- Überschüssiges Netzkabel nicht über die Tischkante oder Arbeitsplatte herabhängen oder mit heißen Oberflächen in Berührung kommen lassen.
- Kinder müssen überwacht werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Gerät und Netzkabel müssen für Kinder unzugänglich sein.
- Geräte können von Personen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Behinderungen oder von Personen mit mangelnder Erfahrung oder Kenntnis verwendet werden, sofern diese beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und sofern sie die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck im Haushalt verwenden. Braun übernimmt keine Haftung bei unsachgemäßer Benutzung des Geräts oder Nichteinhaltung dieser Anleitungen.
- Unsachgemäßer Gebrauch Ihrer Küchenmaschine, Ihres Mixers oder Ihres Mahlaufsatzes kann zu Verletzungen führen.
- Der maximale Leistungswert wird anhand des Aufsatzes mit der größten Leistungsaufnahme berechnet. Bei anderen Aufsätzen ist die Leistungsaufnahme u.U. geringer.

Mixer

- Den Mixer nur mit aufgesetztem Deckel betreiben.
- Den Mixbecher nur mit der mitgelieferten Messereinheit verwenden.
- Den Mixer niemals leer laufen lassen.
- Rezepte für Smoothies - niemals gefrorene Zutaten mixen, die beim Tiefkühlen zu einer festen Masse zusammengefroren sind. Die Masse vor dem Einfüllen zerkleinern.

Kompakt-Zerkleinerer/Mahlaufsatz

- Niemals den Behälter abschrauben, solange der Mahlaufsatz auf der Maschine sitzt.
- Mahlaufsatz immer erst abnehmen, wenn das Messerwerk zum Stillstand gekommen ist.
- Das Gerät funktioniert nicht, wenn der Mahlaufsatz falsch aufgesetzt ist.

Raspel-/Schneidescheiben

- Deckel erst abnehmen, nachdem die Schneidescheibe ganz zum Stillstand gekommen ist.

Vor dem Anschluss

- Sicherstellen, dass die Netzspannung mit den Angaben auf der Unterseite des Geräts übereinstimmt.
- Das Gerät entspricht der EG-Verordnung Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

Vor dem ersten Gebrauch

- 1 Entfernen Sie den Kunststoff-Schutz vom Schlagmesser. **Vorsicht! Die Messer sind sehr scharf.** Diese Abdeckungen sollten entsorgt werden, da sie lediglich zum Schutz der Messer bei Herstellung und Transport dienen.
- 2 Waschen Sie die Teile ab; siehe „Pflege und Reinigung“.

Übersicht

Küchenmaschine

- ① Stopfer
- ② Füllschacht
- ③ Deckel
- ④ Schüssel
- ⑤ Abnehmbare Antriebswelle
- ⑥ Antriebseinheit
- ⑦ Pulstaste
- ⑧ Stufe-1-Taste
- ⑨ Stufe-2-Taste
- ⑩ AUS-Taste
- ⑪ Kabelfach (hinten)
- ⑫ Sicherheitsverriegelungen

⑬ Kunststoff-Mixer

- a Messereinsatz
- b Dichtungsring
- c Mixbecher
- d Einfüllkappe
- e Deckel

A Standardaufsätze

- ⑭ Schlagmesser
- ⑮ Knetwerkzeug
- ⑯ Emulsionsaufsatz
- ⑰ Raspel-/Schneidescheibe, 4 mm
- ⑱ Raspel-/Schneidescheibe, 2 mm
- ⑲ Raspelscheibe, extrafein
- ⑳ Kompakt-Zerkleinerer/Mahlaufsatz
- ㉑ Zitruspresse

Verwendung Ihrer Küchenmaschine

Abbildung ① – ③

- 1 Setzen Sie die abnehmbare Antriebswelle auf die Antriebseinheit.
- 2 Setzen Sie dann die Schüssel auf die Antriebseinheit und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, bis sie einrastet.
- 3 Setzen Sie ein Zubehörteil auf die Antriebswelle der Schüssel.
 - Setzen Sie immer die Schüssel und das Zubehörteil auf die Maschine, bevor Sie die Zutaten hinzugeben.
- 4 Setzen Sie den Deckel auf - achten Sie darauf, dass die Spitze der Antriebswelle bzw. des Zubehörteils in die Mitte des Deckels greift.
- 5 Schließen Sie das Gerät an das Netz an, schalten Sie es ein und wählen Sie eine Geschwindigkeit (siehe Empfehlungstabelle).
 - **Die Küchenmaschine funktioniert nur, wenn Schüssel und Deckel richtig arretiert sind. Überprüfen Sie, dass sich Füllschacht und Schüsselgriff auf der rechten Seite befinden.**
 - Verwenden Sie die Pulsfunktion (P), um das Gerät stoßweise zu betreiben. Die Pulsfunktion läuft, solange die Taste in der entsprechenden Position gehalten wird.
- 6 Führen Sie die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus, um Schüssel, Zubehörteile und Deckel zu entfernen.

Wichtig

- Ihre Küchenmaschine eignet sich nicht zum Zerkleinern oder Mahlen von Kaffeebohnen oder grobem Zucker.
- Beim Hinzufügen von Mandelaroma oder anderen Aromen möglichst vermeiden, dass diese auf den Kunststoff gelangen. Sie könnten zu permanenten Verfärbungen führen.



Verwendung des Zubehörs

Lesen Sie die Empfehlungstabelle für jedes Zubehörteil.

13 Kunststoff-Mixer

Verwendung Ihres Mixers

Abbildung 4 – 6

- 1 Setzen Sie den Dichtungsring in den Messereinsatz – achten Sie darauf, dass der Ring korrekt in der Rille einliegt.
 - **Wenn die Dichtung beschädigt ist oder nicht richtig eingesetzt wurde, kann Flüssigkeit auslaufen.**
- 2 Halten Sie den Messereinsatz an der Unterseite fest und setzen Sie ihn in den Mixbecher ein. Drehen Sie ihn dann gegen den Uhrzeigersinn, bis er einrastet. Richten Sie sich nach den Abbildungen auf der Unterseite des Messereinsatzes:
 -  - entriegelte Position
 -  - verriegelte Position
- 3 Füllen Sie Ihre Zutaten in den Mixbecher.
- 4 Setzen Sie den Deckel auf den Mixbecher und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er einrastet. Bringen Sie die Einfüllkappe an.
- 5 Setzen Sie den Mixer auf die Antriebseinheit und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er einrastet.

Hinweise und Tipps

- Für die Zubereitung von Mayonnaise alle Zutaten außer dem Öl in den Mixer geben. Die Einfüllkappe entfernen. Dann bei laufendem Gerät das Öl langsam durch die Einfüllöffnung dazugießen.
- Dickflüssige Mischungen, z. B. Pâtés und Dips, müssen evtl. zwischendurch von den Seiten des Mixbechers nach unten geschabt werden. Lässt sich die Mischung zu schwer verarbeiten, mehr Flüssigkeit zugeben.
- Es wird davon abgeraten, Gewürze zu verarbeiten, da diese die Kunststoffteile beschädigen können.
- Zum Verarbeiten trockener Zutaten - ggf. klein scheiden, Einfüllkappe abnehmen und nach und nach bei laufendem Gerät hinzugeben. Ihre Hand über die Öffnung halten. Für optimale Ergebnisse regelmäßig leeren.

14 Schlagmesser

Folgen Sie den Anleitungen unter „Verwendung Ihrer Küchenmaschine“.

Hinweise und Tipps

- Für ein gröberes Ergebnis empfiehlt sich die Pulsfunktion.
- Zutaten wie Fleisch, Brot oder Gemüse in ca. 2 cm große Stücke schneiden.
- Kekse sollten in Stücke gebrochen und bei laufendem Gerät durch den Füllschacht zugegeben werden.
- Ein zu langes Verarbeiten vermeiden.
- Beim Zubereiten von Teig das Fett direkt aus dem Kühlschrank in ca. 2 cm großen Stücken zugeben.

15 Knetwerkzeug

Folgen Sie den Anleitungen unter „Verwendung Ihrer Küchenmaschine“.

Für Hefeteig.

Hinweise und Tipps

- Nicht länger als 60 Sekunden verarbeiten.
- Trockene Zutaten in die Schüssel geben und Flüssigkeit bei laufendem Gerät durch den Füllschacht hinzufügen. Verarbeiten, bis eine glatte, geschmeidige Teigkugel entsteht.
- Von Hand nachkneten. Das Nachkneten in der Schüssel wird nicht empfohlen, da die Küchenmaschine dabei ihren sicheren Stand verlieren könnte.

16 Emulsionsaufsatz

Folgen Sie den Anleitungen unter „Verwendung Ihrer Küchenmaschine“.

Nur für leichtes Mischgut wie z. B. Sahne oder Mayonnaise geeignet.

Hinweise und Tipps

- Vor Verwendung sicherstellen, dass Schüssel und Zubehör sauber und frei von Fettsuren sind.

17 – 19 Scheiben






Verwendung der Schneidescheiben

- 1 Setzen Sie Antriebswelle und Schüssel auf die Antriebseinheit.
- 2 Halten Sie die Scheibe am Mittelgriff fest und setzen Sie sie mit der gewünschten Seite nach oben auf die Antriebswelle.
- 3 Setzen Sie den Deckel auf.
- 4 Geben Sie das Schnittgut in den Füllschacht.
- 5 Schalten Sie das Gerät ein und drücken Sie das Schnittgut gleichmäßig mit dem Stopfer nach unten. Stecken Sie niemals die Finger in den Füllschacht.

Hinweise und Tipps

- Frische Zutaten verwenden.
- Zutaten nicht zu klein schneiden. Die Breite des Füllschachts ziemlich ausfüllen. Dies verhindert, dass Zutaten beim Verarbeiten seitlich wegrutschen.
- Beim Schneiden oder Raspeln: Senkrecht eingefülltes Schnittgut wird kürzer geschnitten als horizontal liegende Stücke.
- Nach der Verarbeitung bleiben immer kleine Reste auf der Scheibe oder in der Schüssel zurück.

20 Kompakt-Zerkleinerer/Mahlaufsatz

- Mahlbehälter
 - Dichtungsring
 - Messereinheit
- Geben Sie die Zutaten in den Behälter.
 - Legen Sie den Dichtungsring in den Messereinsatz ein.
 - Drehen Sie den Messereinsatz um. Führen Sie ihn mit nach unten weisenden Messern in den Mahlbehälter ein.
 - Schrauben Sie den Messereinsatz in den Mahlbehälter, bis er handfest angezogen ist. Richten Sie sich nach den Abbildungen auf der Unterseite des Messereinsatzes:
 - entriegelte Position
 - verriegelte Position
 - Setzen Sie den Multizerkleinerer auf die Antriebseinheit, richten Sie  am Zerkleinerer mit  an der Antriebseinheit aus und drehen Sie den Zerkleinerer im Uhrzeigersinn, bis er einrastet .
 - Wählen Sie die Höchstgeschwindigkeit oder verwenden Sie die Pulsfunktion (P).

Hinweise und Tipps

- Babynahrung/Pürees – gekochte Zutaten vor dem Verarbeiten im Multizerkleinerer immer auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
- Für die besten Ergebnisse empfiehlt es sich, zum Hacken von Kräutern die Hauptschüssel zu verwenden.

21 Zitruspresse

- Presskegel
- Sieb

Verwendung der Zitruspresse

- Setzen Sie Antriebswelle und Schüssel auf die Antriebseinheit.
- Setzen Sie das Sieb in die Schüssel - vergewissern Sie sich, dass der Siebgriff direkt über dem Schüsselgriff einrastet.
- Setzen Sie den Presskegel auf die Antriebswelle und drehen Sie ihn, bis er ganz nach unten rutscht.
- Halbieren Sie die Frucht. Schalten Sie dann das Gerät ein und drücken Sie die Frucht auf den Presskegel.

Kundendienst und Service

- Sollten Sie irgendwelche Probleme mit dem Betrieb Ihres Geräts haben, ziehen Sie bitte den Abschnitt „Fehlerbehebung“ zu Rate oder besuchen Sie www.braunhousehold.com, bevor Sie Hilfe anfordern.
- Garantie- und Serviceleistungen: Nähere Informationen finden Sie im Informationsblatt zu Garantie- und Serviceleistungen, oder besuchen Sie www.braunhousehold.com.
- Hergestellt in China.



WICHTIGER HINWEIS FÜR DIE KORREKTE ENTSORGUNG DES PRODUKTS IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DER EG-RICHTLINIE ÜBER ELEKTRO- UND ELEKTRONIK-ALTGERÄTE (WEEE)

Am Ende seiner Nutzungszeit darf das Produkt NICHT mit dem Hausmüll entsorgt werden. Es muss zu einer örtlichen Sammelstelle für Sondermüll oder zu einem Fachhändler gebracht werden, der einen Rücknahmeservice anbietet.


Hinweise und Tipps

- Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie die Früchte bei Zimmertemperatur aufbewahren und verarbeiten und sie vor dem Entsaften mit leichtem Druck auf der Arbeitsfläche rollen.
- Sie erhöhen die Saftausbeute, indem Sie die Frucht beim Entsaften leicht hin und her bewegen.
- Beim Entsaften großer Mengen sollten Sie das Sieb regelmäßig reinigen, damit sich nicht zu viel Fruchtfleisch und Kerne ansammeln.

Pflege und Reinigung

- Das Gerät vor dem Reinigen immer ausschalten und den Netzstecker ziehen.
- Vorsicht – Messereinheit, Klingen und Scheiben von Mixer und Mühle sind sehr scharf.**
- Manche Zutaten können den Kunststoff verfärben. Dies ist völlig normal und hat keine Auswirkungen auf den Kunststoff oder den Geschmack Ihrer Zutaten. Mit einem in Pflanzenöl getauchten Tuch abreiben, um die Verfärbungen zu beseitigen.

Antriebseinheit

- Mit einem feuchten Tuch abwischen und abtrocknen. Sicherstellen, dass der Verriegelungsbereich frei von Lebensmittlrückständen ist.
- Antriebseinheit nicht in Wasser tauchen.
- Überschüssiges Kabel im Kabelfach auf der Rückseite der Antriebseinheit verwahren .





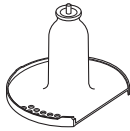

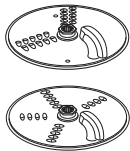
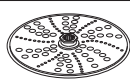


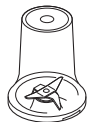
Siehe Abbildung **22** für Anleitungen zur Reinigung der Röhrelemente und Aufsätze

Empfehlungstabelle

Das Gerät nicht ohne Pause länger als unten angegeben betreiben. Bei längerem, ununterbrochenem Betrieb kann Ihr Gerät Schaden nehmen.

Die Verarbeitungsangaben dienen lediglich zur Orientierung. Tatsächliche Zeiten sind abhängig vom jeweiligen Rezept und den verarbeiteten Zutaten.

Keine heißen Zutaten verarbeiten.


Werkzeug/ Zubehör	Funktion		 (Sek.)	
	Kuchenteige	2	10	1,2 kg Gesamtgewicht
	Knetteig – Einarbeiten von Fett in Mehl Zugabe von Wasser für Teigzutaten	2 1 – 2	10 10 – 20	300 g Mehlgewicht
	Hacken von Fisch und magerem Fleisch Patés und Terrinen	2	10 – 30	400 g max. mageres Rindfleisch
	Hacken von Gemüse	Puls	5 – 10	100 g - 500 g
	Hacken von Nüssen	2	30 – 60	100 g – 200 g
	Kräuter	2	20 – 30	30 – 50 g
	Pürieren von weichem / gekochtem Obst und Gemüse	2	10 – 30	500 g
	Schlagsahne (Verarbeitungszeiten sind abhängig vom Fettgehalt der verwendeten Sahne.)	2	60 – 120	250 ml
	Mayonnaise	2	60 – 80	4 Eigelb
	Hefeteig	2	60	340 g Mehlgewicht 550g Gesamtgewicht
	Reiben und Schneiden fester Zutaten: Käse, Karotten, Kartoffeln und Nahrungsmittel von ähnlicher Konsistenz.	2	–	Schüssel höchstens bis zur Maximum- Markierung (1,2 l) füllen
	Schneiden weicherer Zutaten: Gurken und Tomaten.	1	–	
	Zum Reiben von Parmesankäse verwenden.	2	–	
	Zum Entsaften von Zitrusfrüchten (z. B. Orangen, Zitronen, Limetten und Grapefruit) verwenden.	1	–	–
	Kalte Flüssigkeiten und Getränke (Eis/gefrorene Zutaten zuletzt in die Flasche geben)	2	30 – 60	1,2 l
	Milkshake/Mischungen mit kalter Milch	2	15 – 30	1 l
	Eis zerkleinern	Puls	30 – 40	6 Eiswürfel (125 g)
	Flüssiger Teig (Flüssigkeit zuerst hinzugeben)	1 ↓ 2	10 ↓ 50	1 l
	Nüsse	2	10 – 30	50 g
	Kaffeebohnen	2	30	50 g
	Rohes Fleisch (Rindersteak) Würfel von 2 cm	Puls	5	50 g

Fehlerbehebung		
Problem	Ursache	Lösung
Die Küchenmaschine funktioniert nicht.	Kein Strom. Schüssel nicht richtig auf Antriebseinheit angebracht. Schüsseldeckel nicht richtig eingerastet.	Prüfen, ob der Stecker der Küchenmaschine in der Steckdose steckt. Überprüfen Sie, dass sich Füllschacht und Schüsselgriff auf der rechten Seite befinden. Prüfen, ob Deckelverriegelung im Griffbereich richtig eingerastet ist. Die Küchenmaschine funktioniert nicht, wenn Schüssel und Deckel nicht korrekt angebracht sind.
Mixer oder Mühle funktioniert nicht.	Mixer oder Mühle ist nicht richtig eingerastet. Mixer oder Mühle ist nicht richtig zusammengesetzt.	Mixer oder Mühle funktioniert nicht, wenn er/sie falsch aufgesetzt wurde. Überprüfen, dass die Messereinheit fest in den Becher/Behälter eingeschraubt ist.
Küchenmaschine bleibt während der Arbeit stehen.	Maschine überlastet / Höchstmengen überschritten. Deckel nicht eingerastet.	Höchstmengen in der Empfehlungstabelle prüfen. Prüfen, ob Deckel richtig eingerastet ist.
Bei Mixer oder Mini-Zerkleinerer/Mahlaufsatz tritt unten an der Messereinheit Flüssigkeit aus.	Dichtung fehlt. Dichtung falsch eingesetzt. Dichtung beschädigt.	Prüfen, ob Dichtung korrekt eingesetzt und intakt ist. Für Informationen zum Kauf einer Ersatzdichtung siehe „Kundendienst und Service“.
Unzureichende Leistung von Werkzeugen/ Zubehörteilen.	Siehe Tipps im relevanten Abschnitt „Verwendung des Zubehörs“. Prüfen, ob Zubehörteile richtig angebracht sind.	

Italiano

Si prega di aprire la prima pagina, al cui interno troverete le illustrazioni

Sicurezza

- Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle come futuro riferimento.
- Rimuovere la confezione e le etichette.
- Se la spina o il cavo sono danneggiati, devono essere sostituiti, per motivi di sicurezza, da Braun o da un riparatore Braun autorizzato per evitare pericoli.
- **NON toccare le lame affilate.** Il gruppo frullatore/macchinino, la lama e i dischi sono molto affilati, maneggiare con cura. **Tenere sempre la lama dall'impugnatura in alto, mai dal filo di taglio, sia per maneggiarla che per pulirla.**
-  **NON lavorare ingredienti caldi.**
- **RISCHIO DI SCOTTATURA:** Gli ingredienti caldi devono essere lasciati raffreddare a temperatura ambiente prima di metterli nella ciotola, caraffa, macchinino o prima della miscelazione.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito dopo averlo acceso.
- Non superare le capacità massime indicate nella tabella di utilizzo consigliato.
- **Non azionare l'apparecchio più a lungo di quanto specificato qui di seguito senza periodi di pausa. Tritare continuamente per lunghi periodi può danneggiare l'apparecchio.**

Funzione/Accessorio	Massimo tempo di azionamento	Periodo di pausa tra azionamenti
Frullatore	60 sec	Togliere la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare per 15 minuti
Miscele pesanti nella ciotola (es. Impasto)	60 sec	
Mini tritatutto/ macchinino compatto	30 sec	

- Non sollevare né trasportare il robot dal manico, perché potrebbe rompersi e causare un infortunio.
- Rimuovere sempre la lama prima di svuotare la vaschetta.
- Non inserire le mani o altri utensili nella vaschetta del robot da cucina e nella caraffa del frullatore se prima non si è tolta la spina dalla presa di corrente.
- Spegner e scollegare: prima di montare o rimuovere parti, quando non in uso e prima della pulizia.
- Non usare mai le dita per spingere gli alimenti nel tubo di riempimento. Utilizzare sempre lo spingitore in dotazione.
- **Non montare mai il gruppo lame sul corpo motore senza la caraffa o la ciotola del macchinino installati.**
- Prima di rimuovere il coperchio dalla ciotola, dal frullatore o dal macchinino dal corpo motore:
 - spegnere l'apparecchio;
 - attendere che le parti accessorie o la lama si siano fermate completamente;

- Fare attenzione a non svitare la caraffa del frullatore o la ciotola del macinino dal gruppo lame.
- Non utilizzare il coperchio per azionare il dispositivo, utilizzare sempre il pulsante "OFF".
- **Questo apparecchio può venire danneggiato e provocare un infortunio esercitando forza eccessiva sul suo meccanismo di blocco.**
- **Scollegare sempre la spina del robot dalla presa quando non lo si utilizza.**
- Non utilizzare l'apparecchio con accessori non autorizzati.
- Non usare mai un apparecchio danneggiato. Farlo controllare o riparare: vedere la sezione 'Manutenzione e assistenza tecnica'.
- Non bagnare il motore, il cavo o la spina.
- Non lasciar pendere il cavo elettrico dal piano di lavoro e non lasciare che tocchi superfici calde.
- Sorvegliare i bambini, assicurandosi che non giochino con l'apparecchio.
- Questo apparecchio non dev'essere utilizzato dai bambini. Tenere apparecchio e cavo lontani dalla portata dei bambini.
- Gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con ridotte capacità psicofisico-sensoriali, o con esperienza e conoscenze insufficienti solo nel caso in cui siano state attentamente sorvegliate e istruite da un responsabile su come utilizzare un apparecchio in modo sicuro e siano consapevoli dei pericoli.
- Utilizzare l'apparecchio solo per l'uso domestico per cui è stato realizzato. Braun non si assumerà alcuna responsabilità se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o senza seguire le presenti istruzioni.
- L'utilizzo scorretto del robot, frullatore o macinino può provocare infortuni.
- La potenza massima si basa sull'apparecchio che esercita il carico maggiore. Altri apparecchi possono consumare meno corrente.

Frullatore

- Azionare il frullatore solo con il coperchio chiuso.
- Utilizzare la caraffa solo con il gruppo lame in dotazione.
- Non usare mai il frullatore a vuoto.
- Ricette per gli smoothie – non frullare mai ingredienti solidificatisi dopo il congelamento; disgregarli prima di aggiungerli nella caraffa.

Mini tritatutto/macinino compatto

- Non svitare mai la ciotola mentre il macinino è montato sul dispositivo.
- Non rimuovere mai il mini tritatutto/macinino fintanto che le lame non siano completamente ferme.
- L'apparecchio non funziona se il mini tritatutto / macinino è montato scorrettamente.

Dischi per affettare/grattugiare

- Assicurarsi che il disco affilato si sia fermato completamente prima di rimuovere il coperchio.

Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica

- Assicurarsi che la tensione della vostra rete elettrica sia la stessa di quella indicata sulla targhetta sotto l'apparecchio.
- Questo apparecchio è conforme al regolamento (CE) No. 1935/2004 sui materiali e articoli in contatto con alimenti.

Prima di usare per la prima volta

- 1 Eliminare le protezioni in plastica dalla lama. **Fare attenzione: le lame sono molto affilate.** Le protezioni vanno gettate, in quanto servono solo a proteggere la lama durante la produzione e il trasporto.
- 2 Lavare i componenti – vedere la sezione 'Cura & pulizia'.

Legenda

Robot

- ① Spingitore
- ② Tubo di riempimento
- ③ Coperchio
- ④ Vaschetta
- ⑤ Alberino motore rimovibile
- ⑥ Corpo motore
- ⑦ Tasto impulsi
- ⑧ Tasto velocità 1
- ⑨ Tasto velocità 2
- ⑩ Tasto OFF
- ⑪ Avvolgicavo (posteriore)
- ⑫ Dispositivi di blocco di sicurezza

⑬ Frullatore in plastica

- a Unità delle lame
- b Anello di tenuta
- c Caraffa
- d Tappo riempitore
- e Coperchio

A Accessori standard

- ⑭ Lama
- ⑮ Gancio impastatore
- ⑯ Utensile emulsionante
- ⑰ Disco per affettare/grattugiare da 4 mm
- ⑱ Disco per affettare/grattugiare da 2 mm
- ⑲ Disco per grattugiare extra fine
- ⑳ Mini tritatutto/macchinino compatto
- ㉑ Spremiagrumi

Uso del robot

Illustrazioni ① – ③

- 1 Montare l'alberino motore rimovibile sul corpo motore.
- 2 Quindi montare la ciotola sul corpo motore e ruotare in senso orario fino a quando non si blocca in posizione.
- 3 Montare un accessorio sull'alberino motore della vaschetta.
 - Prima di aggiungere gli ingredienti, assicurarsi sempre di montare la vaschetta e l'accessorio sul robot da cucina.
- 4 Montare il coperchio – assicurandosi che la parte superiore dell'alberino motore/accessorio si trovino al centro del coperchio.
- 5 Collegare, accendere e selezionare una velocità. (Fare riferimento alla tabella di utilizzo consigliato).
 - **Il robot non funziona se la vaschetta o il coperchio non sono montati correttamente sul dispositivo di sicurezza. Assicurarsi che il tubo di riempimento e la maniglia della ciotola si trovino sulla destra.**
 - Utilizzare il tasto Impulso (P) per azionamenti brevi. L'impulso lo farà funzionare finché il pulsante sarà tenuto in posizione.
- 6 Rimuovere coperchio, accessori e recipiente eseguendo la procedura inversa.

Importante

- Questo apparecchio non è indicato per macinare caffè in grani o per ottenere zucchero a velo da zucchero granulato.
- Durante l'aggiunta di aromi o essenza di mandorle, evitare il contatto diretto con la plastica in quanto può provocare macchie permanenti.

Uso degli accessori

Consultare la tabella di utilizzo consigliato per ciascun accessorio.

⑬ Frullatore in plastica

Uso del frullatore

Illustrazione ④ – ⑥

- 1 Inserire l'anello di tenuta nell'unità delle lame – assicurandosi che sia posizionata correttamente nell'area scanalata.
 - **Se la tenuta è danneggiata o non è installata in modo corretto vi saranno perdite.**
- 2 Tenendo l'unità delle lame per la parte inferiore inserire le lame nella caraffa – ruotare in senso antiorario fino a quando non si sente un click. Si rimanda all'immagine sotto l'unità delle lame:
 - 🔒 - posizione sbloccata
 - 🔒 - posizione bloccata
- 3 Mettere gli ingredienti nella caraffa.

- 4 Fissare il coperchio sulla caraffa e ruotare in senso orario fino a quando si sente un click. Fissare il tappo del coperchio.
- 5 Montare il frullatore su corpo motore e ruotare in senso orario per bloccarlo in posizione.

Suggerimenti e consigli

- Per fare la maionese, versare nel frullatore tutti gli ingredienti, tranne l'olio. Togliere il tappo di riempimento. Con l'apparecchio in funzione, aggiungere lentamente l'olio attraverso il foro sul coperchio.
- Nel caso di impasti molto densi, come paté e salse, potrebbe essere necessario staccare gli ingredienti dalle pareti della caraffa, usando la spatola. Se la lavorazione risulta difficoltosa, aggiungere più liquido.
- Non si consiglia di lavorare spezie in questo apparecchio, altrimenti si rischia di danneggiare le parti in plastica.
- Per lavorare ingredienti secchi, tagliarli a pezzetti; togliere il tappo di riempimento, poi mentre il frullatore è già in funzione versarli uno alla volta nella caraffa. Tenere la mano sopra l'apertura. Per i migliori risultati, svuotare regolarmente la caraffa.

14 Lama

Seguire le istruzioni della sessione intitolata "Uso del robot da cucina".

Suggerimenti e consigli

- Per consistenze meno omogenee utilizzare il comando a impulsi.
- Tagliare alimenti come carne, pane e verdure in cubetti da 2 cm circa.
- Spezzettare i biscotti e aggiungerli attraverso il tubo di riempimento mentre l'apparecchio è in funzione.
- Non esagerare con la lavorazione.
- Nel preparare dolci, utilizzare burro appena tolto dal frigorifero, tagliato in cubetti da 2 cm pollici.

15 Gancio impastatore

Seguire le istruzioni in "Come utilizzare il tuo robot da cucina".

Utilizzare per miscele d'impasto con lievito.

Suggerimenti e consigli

- Non azionare l'apparecchio per più di 60 secondi di seguito.
- Introdurre gli ingredienti secchi nella vaschetta e aggiungere il liquido attraverso il tubo di riempimento mentre l'apparecchio è in funzione. Lavorare fino a ottenere una palla di impasto omogenea ed elastica.
- Reimpastare solo a mano. Si sconsiglia di reimpastare nella vaschetta per non compromettere la stabilità dell'apparecchio.

16 Utensile emulsionante

Seguire le istruzioni in "Come utilizzare il tuo robot da cucina".

Utilizzare solo per miscele leggere ad es. panna, maionese.

Suggerimenti e consigli

- Accertarsi che la ciotola e l'accessorio siano puliti e non unti prima dell'uso.

17 – 19 Dischi

Uso dei dischi da taglio

- 1 Montare l'alberino di trasmissione e la ciotola sul corpo motore.
- 2 Tenendolo per la presa centrale, inserire il disco sull'alberino di rotazione con il lato appropriato rivolto verso l'alto.
- 3 Inserire il coperchio.
- 4 Inserire gli alimenti nel tubo di riempimento.
- 5 Accendere l'apparecchio ed esercitare una pressione uniforme con lo spingitore. Non infilare mai le dita nel tubo di riempimento.






Suggerimenti e consigli

- Usare ingredienti freschi
- Non tagliare gli ingredienti a pezzi troppo piccoli. Riempire il tubo di riempimento quasi fino al bordo. In tal modo si eviterà che i pezzi scivolino di lato durante la lavorazione.
- Nell'affettare o grattugiare: gli alimenti inseriti in verticale saranno tagliati in pezzi più corti di quelli inseriti in orizzontale.
- Dopo la lavorazione, rimarrà sempre un certo quantitativo di residui sul disco o nella vaschetta.

20 Mini tritatutto/macinino compatto

- a Recipiente
- b Anello di tenuta
- c Unità delle lame

- 1 Inserire gli ingredienti nella caraffa.
- 2 Inserire l'anello di tenuta nell'unità delle lame.
- 3 Capovolgere l'unità delle lame e abbassarla nella caraffa con le lame rivolte verso il basso.

- 4 Avvitare l'unità delle lame sulla caraffa a mano senza forzare eccessivamente. Si rimanda all'immagine sotto l'unità delle lame:
 -  - posizione sbloccata
 -  - posizione bloccata
- 5 Posizionare il mini tritatutto sul corpo motore, allineare il  sul mini tritatutto al  sul corpo motore e girare in senso orario per bloccare in posizione .
- 6 Selezionare Velocità massima o utilizzare il tasto ad impulsi (P).

Suggerimenti e consigli

- Alimenti per lattanti/puree - lasciare raffreddare gli alimenti cucinati a temperatura ambiente prima di lavorarli nel mini tritatutto.
- Per un risultato ottimale, si consiglia di utilizzare la vaschetta principale per sminuzzare le erbe.

21 Spremiagrumi

- a Cono
- b Filtro

Uso dello spremiagrumi

- 1 Montare l'alberino motore e la vaschetta sul corpo motore.
- 2 Inserire il filtro nella vaschetta, accertandosi che il manico del filtro sia bloccato in posizione direttamente sopra il manico del recipiente.
- 3 Applicare il cono sull'alberino motore rimovibile, ruotando fino al completo inserimento.
- 4 Tagliare il frutto a metà. Accendere e premere il frutto sul cono.

Suggerimenti e consigli

- Per risultati ottimali conservare la frutta e spremerla a temperatura ambiente e far rotolare a mano su un piano di lavoro prima di spremere.
- Per facilitare l'estrazione del succo, spostare il frutto da un lato all'altro durante la spremitura.
- Nello spremere grandi quantità, svuotare regolarmente il colino per evitare che si accumulino troppa polpa e troppi semi.

Cura e pulizia

- Spegnerne sempre e scollegare dalla rete prima di pulire.
- **Maneggiare con cura il gruppo frullatore/lama macinino, lama e dischi, poiché sono estremamente affilati.**
- Alcuni alimenti possono scolorire la plastica. Ciò rientra nella norma e non danneggia la plastica né pregiudica il gusto degli alimenti. Sfregare con un panno imbevuto di olio vegetale per eliminare la macchia.

Corpo motore

- Pulire con un panno umido, quindi asciugare. Accertarsi che nell'area del meccanismo di sicurezza non ci siano residui di alimenti.
- Non immergere in acqua il corpo motore.
- Riporre la lunghezza in eccedenza del cavo nell'apposita rientranza dietro il corpo motore ①.

Fare riferimento alla figura **22** per le istruzioni di pulizia degli utensili e degli accessori

Manutenzione e assistenza tecnica

- In caso di problemi con il funzionamento del dispositivo, prima di richiedere assistenza consultare la sezione "Guida alla risoluzione dei problemi" nel manuale o visitare www.braunhousehold.com.
- Garanzia e assistenza - per informazioni dettagliate vedere il foglio illustrativo sulla garanzia e assistenza o visitare www.braunhousehold.com.
- Prodotto in Cina.



IMPORTANTI AVVERTENZE PER IL CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO AI SENSI DELLA DIRETTIVA EUROPEA SUI RIFIUTI DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE (RAEE)





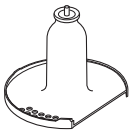

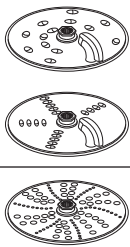

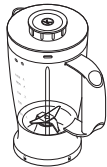
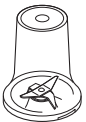
Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti urbani. Deve essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che offrono questo servizio.

Tabella di utilizzo consigliato

Non azionare l'apparecchio più a lungo di quanto specificato qui di seguito senza periodi di pausa. L'uso continuo per lunghi periodi potrebbe danneggiare l'apparecchio.

Le informazioni di lavorazione fornite sono solo indicative e variano a seconda della ricetta esatta e degli ingredienti da lavorare.

Non lavorare ingredienti caldi.


Ciotola/ Accessori	Funzione		 (Sec)	
	Miscela per dolci tutto in uno	2	10	1,2 kg peso totale
	Impasto dolce – lavorare burro e farina in un composto sbriciolato Aggiungere acqua per amalgamare gli ingredienti	2 1 – 2	10 10 – 20	300 g peso farina
	Tagliare pesce e carne magra Paté e terrine	2	10 – 30	400 g max. manzo magro
	Tagliare verdura	P	5 – 10	100 g – 500 g
	Tagliare frutta secca	2	30 – 60	100 g – 200 g
	Erbette	2	20 – 30	30 – 50 g
	Passare frutta morbida, frutta e verdura cotte	2	10 – 30	500 g
	Panna da montare (I tempi di lavorazione possono variare a seconda del contenuto di grassi della panna)	2	60 – 120	250 ml
	Maionese	2	60 – 80	4 tuorli d'uovo
	Miscele con lievito	2	60	340 g peso farina 550 g peso totale
	Grattugiare e affettare cibi solidi - formaggio, carote, patate e cibi con una consistenza simile	2	–	Non riempire oltre la capacità massima di 1,2 litri indicata sulla vaschetta
	Affettare cibi più morbidi - cetrioli e pomodori	1	–	
	Grattugia parmigiano	2	–	
	Utilizzare per spremere il succo di agrumi, come arance, limoni, lime e pompelmi.	1	–	–
	Liquidi e bevande freddi (Aggiungere ghiaccio/ingredienti congelati per ultimi nella caraffa)	2	30 – 60	1,2 l
	Frappè / Miscele a base di latte freddo	2	15 – 30	1 l
	Frantumazione del ghiaccio	P	30 – 40	6 cubetti di ghiaccio (125 g)
	Miscela di pastella (Aggiungere prima gli ingredienti liquidi)	1 ↓ 2	10 ↓ 50	1 l
	Frutta secca	2	10 – 30	50 g
	Chicchi di caffè	2	30	50 g
	Carne cruda (bistecca di manzo) tagliata a cubetti di 2 cm	P	5	50 g

Guida alla risoluzione dei problemi		
Problema	Causa	Soluzione
Il robot non funziona.	Manca la corrente. Vaschetta non inserita correttamente sul corpo motore. Coperchio della vaschetta inserito male.	Controllare che la spina dell'apparecchio sia inserita nella presa elettrica. Assicurarsi che il tubo di riempimento e la maniglia della ciotola si trovino sulla destra. Verificare che il dispositivo di blocco del coperchio sia ben inserito nell'area del manico. Il robot non funziona se la vaschetta e il coperchio non sono inseriti in modo corretto.
Il frullatore o il macinino non funzionano	Il frullatore o il macinino non è bloccato correttamente. Il frullatore o il macinino non è montato correttamente.	Il frullatore o il macinino non funzionerà se montato in modo errato sull'interblocco. Controllare che il gruppo lame sia ben serrato nel calice/ciotola
Il robot si ferma durante l'uso.	Sovraccarico/superamento delle capacità massime del robot. Il coperchio non è ben chiuso.	Controllare le capacità massime nel "Grafico di utilizzo consigliato". Controllare che il coperchio sia ben chiuso.
Il frullatore o mini tritatutto/ macinino presenta perdite dalla base del gruppo lame.	Manca la tenuta La tenuta è inserita male La tenuta è danneggiata	Controllare che la tenuta sia ben inserita e non abbia subito danni. Per ottenere una tenuta di ricambio, vedere la sezione "Manutenzione e assistenza tecnica".
Gli utensili/accessori danno scarse prestazioni	Leggere i consigli nella sezione "Utilizzare gli accessori". Controllare di aver montato correttamente gli accessori.	

Português

Por favor desdobre as ilustrações da primeira página.

Segurança

- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para consulta futura.
- Retire todas as embalagens e eventuais etiquetas.
- Se a ficha ou o cabo eléctrico estiver danificado deve, por razões de segurança, ser substituído pela Braun ou por um reparador Braun autorizado para evitar qualquer perigo.
- **NÃO toque nas lâminas afiadas.** O dispositivo de lâmina do liquidificador / moinho, a unidade de lâmina e os discos estão extremamente afiados, manipule com cuidado. **Segure sempre pelo aperto de dedo na parte de cima, afastando-se das partes cortantes, quer quando manusear quer quando limpar.**
-  **NÃO processe ingredientes quentes.**
- **RISCO DE QUEIMADURAS:** Deixe arrefecer os ingredientes quentes até à temperatura ambiente antes de os colocar na taça, no copo, no moinho ou antes de liquidificar.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância quando estiver em funcionamento.
- Não exceda as capacidades máximas mencionadas no quadro de utilização recomendada.
- **Não faça funcionar o seu aparelho durante mais tempo do que os especificados abaixo e faça pausas entre recomeços. Processar continuamente durante longos períodos pode danificar o seu aparelho.**

Função/Acessório	Tempo Máximo de Funcionamento	Tempo de Pausa Entre Funcionamentos
Liquidificador	60 seg.	Desligue o aparelho e deixe arrefecer durante 15 minutos
Misturas pesadas dentro da taça (p. ex. Massa de pão)	60 seg.	
Mini picadora/moinho	30 seg.	

- Não levante ou transporte o processador pela pega – esta pode quebrar e provocar ferimentos.
- Retire sempre a lâmina antes de retirar os alimentos da taça.
- Mantenha as mãos e utensílios longe da taça e do copo liquidificador do processador enquanto estiver ligado à corrente eléctrica.
- Desligue o aparelho e retire-o da tomada eléctrica: antes de colocar ou retirar peças, enquanto não estiver a utilizar e antes de limpar.
- Nunca utilize os dedos para empurrar os alimentos no tubo de alimentação. Utilize sempre o empurrador fornecido.
- **Nunca coloque o dispositivo de lâminas na unidade motriz sem o copo ou o jarro do moinho colocado.**

- Antes de retirar a tampa da taça, do liquidificador ou do moinho da unidade motriz:
 - desligue o aparelho;
 - aguarde até o acessório/as lâminas pararem totalmente;
 - tenha cuidado para não desenroscar o copo liquidificador ou o jarro do moinho do dispositivo de lâminas.
- Não utilize a tampa para operar o processador, utilize sempre o botão “OFF”.
- **Este aparelho ficará danificado e poderá provocar ferimentos se o mecanismo de engate for submetido a uma força excessiva.**
- **Desligue sempre o seu processador de alimentos da corrente eléctrica quando não estiver em utilização.**
- Não utilize acessórios não autorizados.
- Nunca utilize um acessório danificado. Mande-a examinar ou reparar: ver “Assistência e cuidados do cliente”.
- Não deixe que a unidade motriz, o cabo ou a ficha fiquem molhados.
- Não deixe que o cabo fique pendurado ao longo da extremidade de uma mesa ou bancada ou entre em contacto com superfícies quentes.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o electrodoméstico.
- Este electrodoméstico não pode ser usado por crianças. Mantenha o electrodoméstico e o respectivo fio eléctrico fora do alcance de crianças.
- Os electrodomésticos podem ser utilizados por pessoas com capacidades mentais, sensoriais ou físicas reduzidas, ou com falta de experiência ou conhecimento, se forem supervisionadas ou instruídas sobre o uso do electrodoméstico de forma segura e se compreenderem os riscos envolvidos.
- Use o aparelho apenas para o fim doméstico a que se destina. A Braun não se responsabiliza caso o aparelho seja utilizado de forma inadequada, ou caso estas instruções não sejam respeitadas.
- O uso incorrecto do seu processador, liquidificador ou moinho pode resultar em ferimentos.
- A capacidade máxima está baseada no acessório que leva a maior quantidade. Outros acessórios podem levar menos quantidade.

Liquidificador

- Não utilize o liquidificador sem a tampa colocada.
- Utilize o copo apenas com o dispositivo de lâmina fornecido.
- Nunca ponha em funcionamento se o liquidificador estiver vazio.
- Receitas de smoothies – nunca misture ingredientes congelados que tenham solidificado durante a congelação; esmague-os antes de os adicionar no copo.

Mini picadora/moinho

- Nunca desenrosque o jarro enquanto o moinho estiver colocado no seu aparelho.
- Nunca retire o moinho enquanto as lâminas não estiverem completamente paradas.

- O aparelho não funcionará se o moinho não estiver correctamente colocado.

Discos de Fatiar/Ralar

- Nunca retire a tampa enquanto o disco de corte não estiver completamente parado.

Antes de ligar à corrente

- Certifique-se de que a corrente eléctrica que vai utilizar corresponde à indicada na parte de baixo da máquina.
- Este aparelho está conforme com a Directiva n.º 1935/2004 da Comunidade Europeia sobre materiais concebidos para estarem em contacto com alimentos.

Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez

- 1 Remova as tampas plásticas da lâmina de corte. **Tenha cuidado porque as lâminas estão muito afiadas.** Estas tampas de protecção devem ser deitadas fora uma vez que servem apenas para protecção durante a fabricação e transporte.
- 2 Para limpar os componentes ver "Cuidados e limpeza".

Legenda

Robô de cozinha

- ① Empurrador
- ② Tubo de alimentação
- ③ Tampa
- ④ Taça
- ⑤ Veio accionador destacável
- ⑥ Unidade motriz
- ⑦ Botão de impulso
- ⑧ Botão de velocidade 1
- ⑨ Botão de velocidade 2
- ⑩ Botão OFF
- ⑪ Arrumação do cabo (nas costas do aparelho)
- ⑫ Mecanismo de engate de segurança

⑬ Liquidificador em plástico

- a Dispositivo de lâminas
- b Anel vedante
- c Copo
- d Tampa de enchimento
- e Tampa

A Acessórios padrão

- ⑭ Unidade de lâminas
- ⑮ Utensílio para massas
- ⑯ Utensílio Emulsionador
- ⑰ Disco de fatiar/ralar de 4 mm
- ⑱ Disco de fatiar/ralar de 2mm
- ⑲ Disco de ralar extra fino
- ⑳ Mini picadora/moinho
- ㉑ Espremedor de citrinos

Para usar o seu processador de alimentos

Ilustrações ① – ③

- 1 Introduza o eixo accionador amovível na unidade motriz.
- 2 Depois encaixe a taça na unidade motriz e rode na direcção horária até prender.
- 3 Encaixe um acessório por cima do eixo accionador da taça.
 - Coloque sempre a taça e acessório no processador antes de colocar os ingredientes.
- 4 Coloque a tampa - assegurando-se que o cimo do eixo accionador/ferramenta está localizado no centro da tampa.
- 5 Ligue à corrente eléctrica, ligue e seleccione uma velocidade. (Consulte o quadro de utilização recomendada).
 - **O robot não funcionará se a taça ou a tampa não estiverem colocadas correctamente no mecanismo de engate. Confirme que o tubo de alimentação e a pega da taça estão situados no lado direito.**
 - Use o impulso (P) para pequenos accionamentos. O impulso funciona enquanto o botão for mantido nessa posição.
- 6 Efectue o procedimento acima pela ordem inversa para retirar a tampa, os acessórios e a taça.

Importante

- O robô não foi concebido para esmagar ou moer grãos de café nem transformar açúcar granulado em açúcar mais fino.
- Quando adicionar essência ou aroma de amêndoa às misturas, evite o contacto com as peças de plástico pois tal pode resultar em manchas permanentes.



Utilizar os acessórios

Consulte o quadro de utilização recomendada para cada acessório.

13 Liquidificador em plástico

Utilizar o liquidificador

Ilustrações 4 – 6

- 1 Coloque o anel vedante no dispositivo de lâminas – assegurando-se de que está correctamente colocado no encaixe.
 - **Irá ocorrer vazamento caso o selo se encontre danificado ou esteja mal ajustado.**
- 2 Segure o dispositivo de lâminas pela parte de baixo e insira as lâminas no copo - gire na direcção contrária dos ponteiros do relógio até ficar seguro. Consulte as imagens que se encontram por baixo do dispositivo de lâminas, da seguinte forma:
 -  - posição aberta
 -  - posição fechada
- 3 Introduza os ingredientes no copo.
- 4 Coloque a tampa no copo e gire na direcção dos ponteiros do relógio até ouvir um clique. Coloque a tampa de enchimento.
- 5 Encaixe o liquidificador na unidade motriz e rode na direcção horária para prender.

Dicas e Sugestões

- Quando confeccionar maionese, coloque todos os ingredientes, excepto o azeite no misturador. Remova a tampa de enchimento. Em seguida, com o aparelho em funcionamento, deite muito devagar o azeite através da tampa.
- As misturas grossas como sejam os pátês e molhos podem necessitar de ser raspados. Caso seja difícil de processar a mistura, adicione mais líquido.
- Não se recomenda o processamento de especiarias pois estas podem danificar as partes plásticas.
- Para misturar ingredientes secos – corte-os em pedaços, remova a tampa de enchimento, e com o aparelho em funcionamento junte os pedaços um a um. Mantenha as mãos longe da abertura. Para obter melhores resultados esvazie com regularidade.

14 Unidade de lâminas

Siga as instruções que pode encontrar em “Para usar o seu processador de alimentos”.

Dicas e Sugestões

- Para texturas mais grossas utilize o controlo de impulso.
- Corte os alimentos como carne, pão, vegetais em cubos de 2cm antes de os processar.
- Os biscoitos devem ser partidos em pedaços e adicionados através do tubo de alimentação enquanto a máquina estiver a funcionar.
- Tenha cuidado para não misturar demasiado.
- Quando confeccionar massa para bolos utilize a gordura (margarina, manteiga ou outra) directamente do frigorífico e cortada em cubos de 2cm.

15 Utensílio para massas

Siga as instruções que encontra em “para usar o seu processador de alimentos”.

Utilize para misturas com fermento.

Dicas e Sugestões

- Não processe mais de 60 segundos seguidos.
- Coloque na taça os ingredientes secos e adicione o líquido através do tubo de alimentação enquanto o aparelho estiver a funcionar. Processe até obter uma bola de massa macia e elástica.
- Continue a amassar apenas à mão. Não se aconselha que misture novamente na máquina uma vez que esta pode ficar instável.

16 Utensílio Emulsionador

Siga as instruções que encontra em “para usar o seu processador de alimentos”.

Usar apenas para misturas leves como bater natas, maionese.

Dicas e Sugestões

- Certifique-se de que a taça e o utensílio estão limpos e sem gordura antes de utilizar.

17 – 19 Discos






Para usar os discos

- 1 Introduza o eixo accionador e a taça na unidade motriz.
- 2 Segurando pelo suporte central, coloque o disco de corte no eixo accionador com o lado apropriado virado para cima.
- 3 Coloque a tampa.
- 4 Coloque os alimentos no tubo de alimentação.
- 5 Seleccione auto, ligue e, empurre com o empurrador - nunca introduza os seus dedos no tubo de alimentação.

Dicas e Sugestões

- Utilize ingredientes frescos.
- Não corte os alimentos muito pequenos. Encha o tubo de alimentação largo de forma razoável. Isto impede que os alimentos deslizem para os lados durante o processo.
- Quando fatar ou ralar: os alimentos colocados verticalmente saem mais pequenos que os alimentos colocados na horizontal.
- Existirá sempre uma pequena perda de alimentos que ficarão no disco ou na taça depois de processados.

20 Mini picadora/moinho

- Jarro
 - Anel vedante
 - Dispositivos de lâmina
- Coloque os ingredientes no jarro.
 - Encaixe o anel vedante no dispositivo de lâminas.
 - Vire o dispositivo de lâminas ao contrário. Coloque-o dentro do jarro com as lâminas para baixo.
 - Enrosque o dispositivo de lâminas no jarro até estar bem apertado. Consulte as imagens que se encontram por baixo do dispositivo de lâminas, da seguinte forma:
 - Posição aberta
 - Posição fechada
 - Encaixe o moinho na unidade motriz alinhando  do moinho com  da unidade motriz e gire no sentido horário para o prender .
 - Selecione a velocidade Máxima ou utilize o controlo de impulso (P).

Dicas e Sugestões

- Preparados para bebés - deixe arrefecer, até à temperatura ambiente, os alimentos cozinhados antes de os processar no moinho.
- Para obter melhores resultados, recomenda-se que utilize a taça principal para picar as ervas.

21 Espremedor de citrinos

- Cone espremedor
- Coador

Para utilizar o espremedor de citrinos

- Introduza o eixo accionador e a taça na unidade motriz.
- Instale o coador na taça, assegurando-se que a pega está encaixada na pega da taça.
- Coloque o cone espremedor por cima do eixo accionador girando até que caia totalmente em baixo.
- Corte a fruta ao meio. Ligue e pressione a metade do fruto no cone espremedor.

Assistência e Cuidados ao Cliente

- Se tiver qualquer problema ao utilizar o seu aparelho, antes de pedir assistência consulte a secção "Guia de Avarias" do Manual ou visite o site www.braunhousehold.com
- Garantia & Assistência - para informações mais detalhadas sobre a garantia e a assistência consulte o folheto separado ou visite o site www.braunhousehold.com.
- Fabricado na China.

Dicas e Sugestões

- Para obter melhores resultados esprema e guarde o sumo à temperatura ambiente e faça rodar o fruto com a mão numa superfície plana antes de o cortar e espremer.
- Para ajudar a extrair o sumo, mova o fruto para os lados.
- Quando espremer grandes quantidades, esvazie regularmente o coador para evitar demasiada acumulação de polpa e sementes.

Cuidados e limpeza

- Desligue sempre o aparelho e retire o cabo da tomada eléctrica.
- Manuseie com cuidado o dispositivo de lâminas do liquidificador / moinho, a unidade de lâmina e os discos porque estão extremamente afiados.**
- Alguns alimentos podem retirar a cor do plástico. Isto é perfeitamente normal e não danifica o plástico nem altera o sabor dos alimentos. Limpe com o pano humedecido com óleo vegetal para recuperar a cor original.

Unidade motriz

- Limpe com um pano humedecido e, em seguida, seque. Certifique-se de que a área do mecanismo de engate não tem restos de alimentos agarrados.
- Não submerja a unidade motriz na água.
- Arrume o cabo em excesso na área de armazenagem na parte posterior da unidade motriz ①.

Para instruções sobre a limpeza dos utensílios e dos acessórios, consulte a ilustração **22**.



ADVERTÊNCIAS PARA A ELIMINAÇÃO CORRECTA DO PRODUTO NOS TERMOS DA DIRECTIVA EUROPEIA RELATIVA AOS RESÍDUOS DE EQUIPAMENTOS ELÉCTRICOS E ELECTRÓNICOS (REEE)







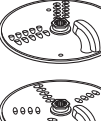
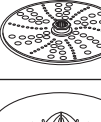



No final da sua vida útil, o produto não deve ser eliminado conjuntamente com os resíduos urbanos. Pode ser depositado nos centros especializados de recolha diferenciada das autoridades locais, ou junto dos revendedores que prestem esse serviço.

Quadro de Utilização Recomendada

Não faça funcionar o seu aparelho durante mais tempo do que os especificados abaixo e faça pausas entre recomeços. Processar continuamente durante longos períodos pode danificar o seu aparelho.

As informações sobre processamento são apenas indicativas e podem variar de acordo com a receita e/ou os ingredientes utilizados.

Não processe ingredientes quentes


Utensílio/ Acessório	Função		 (Seg.)	
	Preparados completos para bolos	2	10	1,2 kg peso total
	Pastelaria - misturar farinha em gordura Adicionar água para misturar ingredientes de pastelaria	2 1 – 2	10 10 – 20	300 g peso de farinha
	Cortar peixe e carne magra Patês e terrinas	2	10 – 30	400 g máx. de carne de vaca magra
	Cortar vegetais	Impulso	5 – 10	100 g – 500 g
	Picar nozes	2	30 – 60	100 g – 200 g
	Ervas	2	20 – 30	30 g – 50 g
	Fazer puré com frutos macios, frutos e vegetais cozinhados.	2	10 – 30	500 g
	Bater natas (Os tempos de processamento podem variar dependendo da percentagem de matéria gorda presente nas natas)	2	60 – 120	250 ml
	Maionese	2	60 – 80	4 gemas
	Misturas levedadas	2	60	340 g peso de farinha 550 g peso total
	Ralar e fatiar alimentos firmes - queijo, cenouras, batatas e alimentos de texturas similares	2	–	Não ultrapasse a capacidade máxima de 1,2L marcada na taça
	Fatiar alimentos macios - pepinos e tomates	1	–	
	Rala queijo Parmesão	2	–	
	Utiliza-se para espremer citrinos, p.ex., laranjas, limões, limas e toranjas.	1	–	–
	Líquidos e bebidas frios (Adicione em último lugar o gelo / ingredientes congelados no copo)	2	30 – 60	1,2 litros
	Batidos/bebidas à base de leite frio	2	15 – 30	1 litros
	Esmagar gelo	Impulso	30 – 40	6 cubos de gelo (125 g)
	Mistura para polme (Adicione primeiro os ingredientes líquidos)	1 ↓ 2	10 ↓ 50	1 litros
	Nozes	2	10 – 30	50 g
	Grãos de café	2	30	50 g
	Carne de vaca crua - corte em cubos de 2 cm	Impulso	5	50 g

Guia de avarias		
Problema	Causa	Solução
O processador não funciona.	Falta de energia. A taça não está correctamente colocada na unidade motriz. A tampa da taça não está correctamente presa.	Verifique se o processador está ligado à corrente. Confirme que o tubo de alimentação e a pega da taça estão situados no lado direito. Confirme que o mecanismo de engate da tampa está correctamente na zona da pega. O processador não funcionará se a taça e tampa não estiverem bem colocadas.
O liquidificador ou o moinho não funciona	O liquidificador ou moinho não está correctamente preso. O liquidificador ou moinho não está correctamente montado.	O liquidificador ou moinho não funciona se não estiver correctamente preso nos engates. Verifique se o dispositivo de lâminas está totalmente apertado dentro do copo/jarro.
O processador pára durante o funcionamento.	Excedida a capacidade máxima do processador. Tampa não presa.	Consulte as capacidades máximas no “Quadro de Utilização Recomendada”. Verifique se a tampa está correctamente presa.
O liquidificador ou mini picadora/moinho verte pela base do dispositivo de lâmina.	Falta o anel vedante. Anel vedante incorrectamente instalado. Anel vedante danificado.	Verifique se o anel vedante está correctamente instalado e não danificado. Para obter um anel vedante de substituição, ver “Assistência e cuidados do cliente”.
Mau desempenho dos utensílios/acessórios.	Consulte as sugestões na secção respectiva em “utilizar os acessórios”. Verifique se os acessórios estão correctamente montados.	

Español

Antes de leer, despliegue la cubierta que contiene las ilustraciones

Seguridad

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Quite todo el embalaje y las etiquetas.
- Si el enchufe o el cable están dañados, por razones de seguridad, deben ser sustituidos por Braun o por un técnico autorizado por Braun para evitar posibles riesgos.
- **NO toque las cuchillas afiladas.** El conjunto batidora de vaso/molinillo, la cuchilla y los discos están muy afilados; manéjelos con cuidado. **Sosténgalos siempre por el asa en la parte superior, lejos del borde cortante, tanto al manipularlos como en las operaciones de limpieza.**
-  **NO procese ingredientes calientes.**
- **RIESGO DE ESCALDARSE:** hay que dejar que los ingredientes calientes se enfríen a temperatura ambiente antes de ponerlos en bol, el vaso el molinillo o antes de mezclarlos.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras esté en funcionamiento.
- No sobrepase las capacidades máximas indicadas en la tabla de usos recomendados.
- **No haga funcionar el aparato durante más tiempo del que se especifica a continuación sin un período de descanso. Si lo hace funcionar de manera continuada durante periodos de tiempo más largos, puede dañar el aparato.**

Función/accesorio	Tiempo máximo de funcionamiento	Período de descanso entre los funcionamientos
Batidora de vaso	60 segundos	Desenchufe el aparato y deje que se enfríe durante 15 minutos
Mezclas pesadas en el bol (p. ej., masa)	60 segundos	
Minipicadora/molinillo	30 segundos	

- No levante ni lleve el procesador por el asa, ya que ésta podría romperse y ocasionar alguna herida.
- Retire siempre la cuchilla antes de vaciar el contenido del bol.
- No introduzca las manos ni ningún utensilio en el bol del procesador ni el vaso de la batidora cuando esté enchufado a la red eléctrica.
- Apague y desenchufe el aparato: antes de poner o quitar piezas, cuando no lo utilice y antes de limpiarlo.
- Nunca utilice los dedos para empujar los alimentos en el tubo de entrada. Utilice siempre el empujador que se suministra.
- **Nunca acople el conjunto de cuchillas a la unidad de potencia sin que el vaso o la jarra del molinillo estén colocados.**

- Antes de quitar la tapa del bol, la batidora de vaso o el molinillo de la unidad de potencia:
 - desenchufe el aparato;
 - espere hasta que el accesorio/cuchillas se hayan parado totalmente;
 - tenga cuidado de no desenroscar el vaso de la batidora o la jarra del molinillo del conjunto de cuchillas.
- No utilice la tapa para hacer funcionar el procesador; utilice siempre el botón de "APAGADO".
- **Este aparato se estropeará y puede producir lesiones si el mecanismo de enclavamiento se ve sometido a una fuerza excesiva.**
- **Desenchufe siempre el procesador de alimentos cuando no lo utilice.**
- Nunca utilice un accesorio no autorizado.
- Nunca utilice un aparato dañado. Para solicitar que lo revisen o lo reparen consulte: "servicio técnico y atención al cliente".
- Nunca permita que se mojen la unidad de potencia, el cable o el enchufe.
- No deje que el exceso de cable cuelgue de la mesa o la encimera ni que toque superficies calientes.
- Hay que vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o con falta de experiencia o conocimientos si han recibido instrucciones o supervisión en relación con el uso del aparato de forma segura y si entienden los peligros que ello implica.
- Utilice este aparato únicamente para el uso doméstico al que está destinado. Braun no se hará cargo de responsabilidad alguna si el aparato se somete a un uso inadecuado o si no se siguen estas instrucciones.
- El uso incorrecto de su procesador, batidora de vaso o molinillo puede producir lesiones.
- La potencia máxima se establece según el accesorio que requiere la mayor fuerza. Es posible que otros accesorios requieran menos potencia.

Batidora de vaso

- Haga funcionar la batidora de vaso únicamente con la tapa colocada en su sitio.
- Utilice el vaso únicamente con el conjunto de cuchillas suministrado.
- No ponga nunca en marcha la batidora de vaso cuando esté vacía.
- Elaboración de smoothies: no bata ingredientes congelados que hayan formado una masa sólida durante la congelación, trocéelos antes de añadirlos al vaso.

Minipicadora/molinillo

- Nunca desenrosque la jarra mientras el molinillo esté acoplado al aparato.
- Nunca quite el molinillo hasta que las cuchillas se hayan parado completamente.
- El aparato no funcionará si el molinillo no está acoplado correctamente.

Discos rebanadores/ralladores

- Nunca quite la tapa hasta que el disco de corte se haya parado completamente.

Antes de enchufar el aparato

- Asegúrese de que el suministro de energía eléctrica sea el mismo que el que se muestra en la parte inferior del aparato.
- Este dispositivo cumple con el reglamento (CE) n.º 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Antes de utilizar el aparato por primera vez

- 1 Quite las fundas protectoras de plástico de las cuchillas. **Tenga cuidado ya que las cuchillas están muy afiladas.** No guarde las fundas protectoras ya que solo se utilizan para proteger la cuchilla durante el proceso de fabricación y el transporte.
- 2 Lave las distintas piezas; consulte "Cuidado y limpieza".

Descripción del aparato

Procesador de alimentos

- ① Empujador
- ② Tubo de entrada de alimentos
- ③ Tapa
- ④ Bol
- ⑤ Eje motor desmontable
- ⑥ Unidad de potencia
- ⑦ Botón de acción intermitente
- ⑧ Botón de velocidad 1
- ⑨ Botón de velocidad 2
- ⑩ Botón de APAGADO
- ⑪ Recogecables (parte trasera)
- ⑫ Enclavamientos de seguridad

⑬ Batidora de vaso de plástico

- a Conjunto de cuchillas
- b Anillo de cierre
- c Vaso
- d Tapón de llenado
- e Tapa

A Accesorios estándares

- ⑭ Cuchilla
- ⑮ Utensilio para amasar
- ⑯ Disco emulsionante
- ⑰ Disco rebanador/rallador de 4 mm
- ⑱ Disco rebanador/rallador de 2 mm
- ⑲ Disco rallador extrafino
- ⑳ Minipicadora/molinillo
- ㉑ Exprimidor de cítricos

Para utilizar el procesador de alimentos

Ilustraciones ① – ③

- 1 Acople el eje motor desmontable sobre la unidad de potencia.
- 2 Luego coloque el bol en la unidad de potencia y gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede bien sujeto en su posición.
- 3 Coloque un accesorio sobre el eje motor del bol.
 - Antes de añadir ingredientes, acople siempre el bol y el accesorio.
- 4 Coloque la tapa asegurándose de que la parte superior del eje motor/utensilio quede situada en el centro de la tapa.
- 5 Enchufe el aparato, conéctelo y seleccione una velocidad (consulte la tabla de usos recomendados).
 - **El procesador no funcionará si el bol o la tapa no están correctamente ajustados en el enclavamiento. Compruebe que el tubo de entrada de alimentos y el asa del bol estén situados hacia el lado derecho.**
 - Utilice el botón de acción intermitente (P) para generar impulsos breves. El botón de acción intermitente funcionará mientras se mantenga apretado.
- 6 Siga el procedimiento anterior en sentido inverso para retirar la tapa, los accesorios y el bol.

Importante

- El procesador de alimentos no es apto para triturar o moler granos de café ni para convertir azúcar granulado en azúcar extrafino.
- Si añade esencia de almendra o aromatizantes a las mezclas, evite el contacto con el plástico ya que podrían quedar manchas permanentes.



Uso de los accesorios

Consulte la tabla de usos recomendados para cada accesorio.

13 Batidora de vaso de plástico

Para utilizar la batidora de vaso

Ilustraciones 4 – 6

- 1 Acople el anillo de cierre al conjunto de cuchillas, asegurándose de que el anillo esté colocado correctamente en la zona ranurada.
- **Si el anillo de cierre está dañado o no está correctamente acoplado, el contenido del vaso podría derramarse.**
- 2 Sujete la parte inferior del conjunto de cuchillas e inserte las cuchillas dentro del vaso; gire en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que quede bien sujeto. Consulte los siguientes gráficos que aparecen en la parte inferior del conjunto de cuchillas:
 - Posición de desbloqueo
 - Posición de bloqueo
- 3 Coloque los ingredientes en el vaso.
- 4 Ponga la tapa en el vaso y gire en el sentido de las agujas del reloj hasta que haga clic. Acople el tapón de llenado.
- 5 Acople la batidora de vaso a la unidad de potencia y gírela en el sentido de las agujas del reloj para que quede bien sujeta en su posición.

Consejos y sugerencias

- Al hacer mayonesa, añada todos los ingredientes excepto el aceite en la batidora de vaso. Retire el tapón de llenado. A continuación, con el aparato en marcha, vierta el aceite lentamente a través del orificio de la tapa.
- Las mezclas espesas, por ejemplo, patés y salsas, podrían quedarse apelmazadas en los lados del vaso; raspe los lados con una espátula y mezcle con el resto para seguir batiendo. Si la mezcla es difícil de batir, añada más líquido.
- No se recomienda procesar especias ya que pueden dañar las piezas de plástico.
- Para picar ingredientes secos, córtelos en trozos, retire el tapón de llenado y, seguidamente, con el aparato en marcha, añada los trozos uno a uno. Ponga la mano por encima del orificio. Para obtener mejores resultados, vacíe el vaso regularmente.

14 Cuchilla

Siga las instrucciones indicadas en "Para utilizar el procesador de alimentos".

Consejos y sugerencias

- Para obtener texturas más gruesas, utilice el control de acción intermitente.
- Corte los alimentos como carne, pan u hortalizas y verduras en dados de 2 cm aproximadamente.
- Rompa las galletas en trozos e introdúzcalos por el tubo de entrada de alimentos con el aparato en marcha.
- Tenga cuidado de no exceder el tiempo de procesamiento.
- Para hacer masa para pasteles, utilice manteca recién sacada de la nevera y cortada en dados de 2 cm.

15 Utensilio para amasar

Siga las instrucciones indicadas en "para utilizar el procesador de alimentos".

Use este accesorio para masas con levadura.

Consejos y sugerencias

- No procese los ingredientes durante más de 60 segundos seguidos.
- Ponga los ingredientes secos en el bol y añada el líquido por el tubo de entrada de alimentos con el aparato en marcha. Procese los ingredientes hasta obtener una bola de masa elástica y suave.
- El reamasado o la forma deben hacerse únicamente a mano. No es aconsejable reamasar o dar forma en el bol, ya que esta operación podría afectar a la estabilidad del aparato.

16 Disco emulsionante

Siga las instrucciones indicadas en "para utilizar el procesador de alimentos".

Utilícelo solamente para mezclas ligeras como nata o mayonesa.

Consejos y sugerencias

- Antes de utilizar el bol y el utensilio, asegúrese de que estén limpios y sin restos de grasa.

17 – 19 Discos

Para utilizar los discos de corte

- 1 Acople el eje de transmisión y el bol sobre la unidad de potencia.
- 2 Sujetándolo por la parte central, coloque el disco sobre el eje motor con el lado apropiado hacia arriba.
- 3 Coloque la tapa.
- 4 Coloque los alimentos en el tubo de entrada.
- 5 Encienda el aparato y empuje cada trozo firmemente con el empujador; nunca meta los dedos en el tubo de entrada de alimentos.






Consejos y sugerencias

- Utilice ingredientes frescos.
- No corte la comida en trozos demasiado pequeños. Llene el tubo de entrada de alimentos casi hasta arriba. Así evitará que la comida se deslice hacia los lados al procesarla.
- Al rebanar o rallar: los alimentos colocados en sentido vertical salen más cortos que los que se colocan en sentido horizontal.
- Después de procesar los alimentos, siempre quedarán pequeños restos de comida en el disco o en el bol.

20 Minipicadora/molinillo

- a Jarra
- b Anillo de cierre
- c Conjunto de cuchillas

- 1 Ponga los ingredientes en la jarra.
- 2 Acople el anillo de cierre al conjunto de cuchillas.
- 3 Gire el conjunto de cuchillas boca abajo. Colóquelo en la jarra, con las cuchillas hacia abajo.

- 4 Enrosque el conjunto de cuchillas en la jarra a mano. Consulte los siguientes gráficos que aparecen en la parte inferior del conjunto de cuchillas:
 -  - posición de desbloqueo
 -  - posición de bloqueo
- 5 Coloque el molinillo sobre la unidad de potencia, alinee el símbolo  en el molinillo con el símbolo  en la unidad de potencia y gire en el sentido de las agujas del reloj para que quede bien sujeto .
- 6 Seleccione la velocidad máxima o utilice el botón de acción intermitente (P).

Consejos y sugerencias

- Comida para bebés/puré - deje que los alimentos cocinados se enfríen a temperatura ambiente antes de procesarlos en el molinillo.
- Para obtener mejores resultados, se recomienda usar el bol principal para picar hierbas aromáticas.

21 Exprimidor de cítricos

- a Cono
- b Colador

Para utilizar el exprimidor de cítricos

- 1 Acople el eje motor y el bol en la unidad de potencia.
- 2 Acople el colador dentro del bol; asegúrese de que el asa del colador coincida con el asa del bol y que quede bien sujeta en su posición.
- 3 Coloque el cono sobre el eje motor y gírelo hasta que llegue abajo.
- 4 Corte la fruta en mitades. Luego encienda el aparato y presione la fruta sobre el cono.

Consejos y sugerencias


- Para obtener los mejores resultados, guarde y exprima la fruta a temperatura ambiente y haga rodar la fruta sobre una superficie de trabajo antes de exprimirla.

- Para ayudar a extraer el zumo, mueva la fruta de un lado a otro antes de exprimirla.
- Cuando exprima grandes cantidades de fruta, vacíe el colador de forma regular para impedir la acumulación de pulpa y semillas.

Cuidado y limpieza

- Apague y desconecte siempre el aparato antes de proceder a su limpieza.
- **Maneje el conjunto de cuchillas de la batidora de vaso/molinillo, la cuchilla y los discos con cuidado ya que están muy afilados.**
- Algunos alimentos pueden manchar el plástico. Esto es algo totalmente normal y no causa ningún daño en el plástico ni afecta al sabor de los alimentos. Para eliminar las manchas, frote el plástico con un paño suave mojado en aceite vegetal.

Unidad de potencia

- Límpiela con un trapo húmedo y séquela a continuación. Asegúrese de que el área de enclavamiento no muestre restos de comida.
- No sumerja la unidad de potencia en agua.
- Recoja el exceso de cable en el lugar de almacenamiento situado en la parte trasera de la unidad de potencia .

Consulte la ilustración **22** para ver las instrucciones de limpieza de los utensilios y los accesorios

Servicio técnico y atención al cliente

- Si tiene problemas con el funcionamiento del aparato, antes de solicitar ayuda, consulte la sección "Guía de solución de problemas" en el manual o visite www.braunhousehold.com.
- Garantía y servicio técnico - para obtener información detallada, consulte el folleto independiente sobre la garantía y el servicio técnico o visite www.braunhousehold.com.
- Fabricado en China.



ADVERTENCIAS PARA LA CORRECTA ELIMINACIÓN DEL PRODUCTO SEGÚN ESTABLECE LA DIRECTIVA EUROPEA SOBRE RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS (RAEE)

Al final de su vida útil, el producto no debe eliminarse junto a los desechos urbanos.

Puede entregarse a centros específicos de recogida diferenciada dispuestos por las administraciones municipales, o a distribuidores que faciliten este servicio.

Tabla de usos recomendados

No haga funcionar el aparato durante más tiempo del que se especifica a continuación sin un período de descanso. Si lo hace funcionar de manera continuada durante periodos de tiempo más largos, puede dañar el aparato.

La información sobre el procesamiento que se facilita es solo una orientación y variará dependiendo de la receta exacta y de los ingredientes que se procesen.

No procese ingredientes calientes






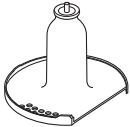

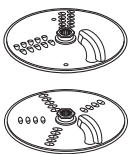







Herramienta/ Accesorio	Función		 (Segundos)	
	Preparados para tartas en un solo paso	2	10	1,2kg Peso total
	Masa - mezclar manteca con harina Añadir agua para combinar los ingredientes para masa para pasteles	2 1 – 2	10 10 – 20	300 g Peso de la harina
	Trocear pescado y carne magra Patés y terrina	2	10 – 30	400 g Peso máx de la carne magra:
	Cortar hortalizas y verduras	Control de acción intermitente	5 – 10	100 g - 500 g
	Picar frutos secos	2	30 – 60	100 g – 200 g
	Hierbas aromáticas	2	20 – 30	30 g – 50 g
	Hacer puré con fruta blanda, hortalizas y verduras y fruta cocidas	2	10 – 30	500 g
	Montar nata (los tiempos de procesamiento pueden variar dependiendo del contenido en grasa de la nata)	2	60 – 120	250 ml
	Mayonesa	2	60 – 80	4 yemas de huevo
	Mezclas con levadura	2	60	340 g Peso de la harina 550 g Peso total
	Rallar y rebanar alimentos consistentes como queso, zanahorias, patatas y alimentos de textura similar	2	–	No llene el bol por encima de la capacidad máxima de 1,2 l marcada en el mismo
	Cortar en rodajas alimentos más blandos como pepinos y tomates	1	–	
	Rallar queso parmesano	2	–	
	Usar para hacer zumos de frutas cítricas, como naranjas, limones, limas y pomelos.	1	–	–

Tabla de usos recomendados

No haga funcionar el aparato durante más tiempo del que se especifica a continuación sin un período de descanso. Si lo hace funcionar de manera continuada durante periodos de tiempo más largos, puede dañar el aparato.

La información sobre el procesamiento que se facilita es solo una orientación y variará dependiendo de la receta exacta y de los ingredientes que se procesen.

No procese ingredientes calientes

Herramienta/ Accesorio	Función		 (Segundos)	
	Bebidas y líquidos fríos (añada el hielo/ingredientes congelados al vaso en último lugar)	2	30 – 60	1,2 litros
	Batidos/Mezclas a base de leche fría	2	15 – 30	1 litros
	Picar hielo	Control de acción intermitente	30 – 40	6 cubitos de hielo (125 g)
	Mezcla para rebozado (añada los ingredientes líquidos en primer lugar)	1 ↓ 2	10 ↓ 50	1 litros
	Frutos secos	2	10 – 30	50g
	Granos de café	2	30	50g
	Carne cruda (bistec) cortado en dados de 2 cm	Control de acción intermitente	5	50g


Guía de solución de problemas

Problema	Causa	Solución
El procesador no funciona.	No hay corriente. El bol no se ha acoplado correctamente en la unidad de potencia. La tapa del bol no se ha cerrado correctamente.	Compruebe que el procesador esté enchufado. Compruebe que el tubo de entrada de alimentos y el asa del bol estén situados hacia el lado derecho. Compruebe que el enclavamiento de la tapa esté bien ubicado en la zona del asa. El procesador no funcionará si el bol y la tapa se han acoplado incorrectamente.
La batidora de vaso o el molinillo no funciona.	La batidora de vaso o el molinillo no se ha ajustado correctamente. La batidora de vaso o el molinillo no se ha ensamblado correctamente.	La batidora de vaso o el molinillo no funcionará si no está acoplado correctamente en el enclavamiento. Compruebe que el conjunto de cuchillas esté bien ajustado dentro del vaso/jarra.
El procesador se detiene cuando está en marcha.	Se ha sobrecargado el procesador/superado la capacidad máxima. La tapa no está bien sujeta.	Revise las capacidades máximas en la "Tabla de usos recomendados". Compruebe que la tapa esté bien sujeta.
La batidora de vaso o la minipicadora/molinillo gotea por la base del conjunto de cuchillas.	Falta el anillo de cierre. El anillo de cierre no está acoplado correctamente. El anillo de cierre está dañado.	Compruebe que el anillo de cierre esté acoplado correctamente y que no esté dañado. Para conseguir un anillo de cierre de repuesto, consulte la sección "Servicio técnico y atención al cliente".
Bajo rendimiento de los utensilios/accesorios.	Consulte los consejos de la sección "Uso del accesorio" pertinente. Compruebe que los accesorios estén correctamente ensamblados.	

Dansk

Fold forsiden med illustrationerne ud.

Sikkerhed

- Læs denne brugervejledning nøje, og opbevar den i tilfælde af, at du får brug for at slå noget op i den.
- Fjern al emballage og mærkater.
- Hvis stikket eller ledningen er beskadiget, skal Braun eller en autoriseret Braun-reparatør af sikkerhedsgrunde stå for udskiftningen for at undgå fare.
- **Rør IKKE ved de skarpe knive.** Blender/kværn-enheden, kniven og skiverne er særdeles skarpe og skal håndteres forsigtigt. **Hold dem altid ved fingergrebet i toppen, bort fra skæret, både under brug og rengøring.**
-  **Tilbered IKKE varme ingredienser.**
- **SKOLDNINGSRISIKO:** Varme ingredienser skal køle ned til stuetemperatur, før de kommes i skålen, blenderglasset eller kværnen, og før der blendes.
- Efterlad aldrig apparatet uden opsyn, når det er i drift.
- Overskrid ikke de angivne maksimummængder i oversigten over anbefalet brug.
- **Lad ikke dit apparat køre i længere tid end de nedenfor specificerede tider uden pause. Kontinuerlig tilberedning i længere tid kan skade dit apparat.**

Funktion/tilbehør	Maksimal brugstid	Pause i brug
Blender	60 sek.	Tag apparatets stik ud, og lad det køle ned i 15 minutter
Tunge blandinger i skålen (f.eks. dej)	60 sek.	
Minihakker/kværn	30 sek.	

- Løft eller bær ikke maskinen i håndtaget – det kan gå i stykker, hvilket kan medføre personskader.
- Tag altid kniven af, inden indholdet hældes ud af skålen.
- Stik aldrig hænder og køkkenredskaber ned i foodprocessorsens skål eller i blenderglasset, mens de er tilsluttet strømforsyningen.
- Sluk, og tag stikket ud inden påsætning eller aftagning af dele, når den ikke er i brug og inden rengøring.
- Brug aldrig fingrene til at stoppe maden ned i påfyldningstragten. Brug altid den medfølgende nedstopper.
- **Sæt aldrig knivenheden på motorenheden, uden at blenderglasset eller kværnens bæger er påsat.**
- Før låget tages af skålen, blenderen eller kværnen fra motorenheden:
 - sluk maskinen;
 - vent til tilbehør/knive står helt stille;
 - pas på ikke at skrue blenderglasset eller bægeret til kværnen af knivsenheden.
- Brug ikke låget til at betjene foodprocessoren med, brug altid "OFF"-knappen.

- **Maskinen bliver beskadiget, og du risikerer selv at komme til skade, hvis du prøver at omgå sikkerhedslåsen med magt.**
- **Træk altid stikket ud, når køkkenmaskinen ikke er i brug.**
- Brug aldrig uoriginalt tilbehør.
- Brug aldrig en defekt maskine. Få den eftersat eller repareret: se under 'Service og kundepleje'.
- Motorhus, ledning eller stik må aldrig blive våde.
- Lad ikke ledningen hænge ned over en bordkant, et skærebæret el.lign. Undgå, at den rører ved varme overflader.
- Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Dette apparat må ikke anvendes af børn. Opbevar apparatet og ledningen utilgængeligt for børn.
- Apparater kan bruges af personer med reducerede fysiske, sansemæssige eller mentale evner eller mangel på erfaring og kendskab, hvis de er blevet vejledt eller givet instrukser i brugen af apparatet på en sikker måde, og hvis de forstår de farer, der er involveret.
- Anvend kun apparatet til husholdningsbrug. Braun påtager sig intet erstatningsansvar, hvis apparatet ikke anvendes korrekt eller disse instruktioner ikke følges.
- Misbrug af din foodprocessor, blender eller kværn kan medføre personskade.
- Den maksimale kapacitet er baseret på det tilbehør, der kræver den største belastning. Andet tilbehør kan kræve mindre strøm.

Blender

- Anvend kun blenderen, når låget sidder på.
- Brug kun blenderglasset med den medfølgende knivsenhed.
- Lad aldrig blenderen køre, når den er tom.
- Opskrifter på smoothies – Blend aldrig frosne ingredienser som har formet sig til en solid masse ved frysning. En sådan klump skal knuses, før den tilføjes glasset.

Minihakker/kværn

- Skru aldrig bægeret af, mens kværnen sidder på dit apparat.
- Tag aldrig kværnen af, før knivene er stoppet helt.
- Apparatet virker ikke, hvis kværnen er sat forkert på.

Skiveskæring/rivning

- Tag aldrig låget af, før snittepladen står helt stille.

Før stikket sættes i stikkontakten

- Sørg for, at el-forsyningens spænding er den samme som den, der er vist på bunden af maskinen.
- Dette apparat overholder EF-forordning 1935/2004 om materialer og genstande, der kommer i kontakt med levnedsmidler.

Før ibrugtagning

- 1 Fjern plastovertræk fra knivene. **Pas på – knivene er meget skarpe.** Disse overtræk bør kasseres – de er kun beregnet til at beskytte knivene under produktion og transport.

- 2 Vask delene, se under 'Pleje & rengøring'.

Forklaring

Processor

- ① Nedstopper
- ② Påfyldningstragt
- ③ Låg
- ④ Skål
- ⑤ Aftagelig drivaksel
- ⑥ Motorenhed
- ⑦ Pulsknop
- ⑧ Knap til hastighed 1
- ⑨ Knap til hastighed 2
- ⑩ OFF-knap
- ⑪ Ledningsopbevaring (bagpå)
- ⑫ Sikkerhedslåse

⑬ Plastblender

- a Knivsenhed
- b Tætningsring
- c Blenderglas
- d Midterprop
- e Låg

A Standardtilbehør

- ⑭ Kniv
- ⑮ Dejredskab
- ⑯ Emulgeringsredskab
- ⑰ 4 mm skive til skiveskæring/rivning
- ⑱ 2 mm skive til skiveskæring/rivning
- ⑲ Skive til ekstrafin rivning
- ⑳ Minihakker/kværn
- ㉑ Citruspresser

Sådan bruges foodprocessoren

Illustration ① – ③

- 1 Sæt den aftagelige drivaksel på motorenheden .
- 2 Sæt derpå skålen på motorenheden, og drej med uret, indtil den låses på plads.
- 3 Sæt et tilbehør ned over skålens drivaksel.
 - Sæt altid skål og tilbehør fast på maskinen, inden der fyldes ingredienser i.
- 4 Sæt låget på – se efter, at toppen af drivakslen/redskabet er på plads midt i låget.
- 5 Sæt stikket i, tænd, vælg hastighed. (Se skemaet for anbefalet brug).
 - **Foodprocessoren virker ikke, hvis skålen eller låget ikke sidder korrekt i låsen. Sørg for, at påfyldningstragten og skålens håndtag befinder sig på højre side.**
 - Brug puls (P) til korte stød. Pulsen kører så længe, som knappen holdes inde.
- 6 Låg, tilbehør og skål fjernes i omvendt rækkefølge af den beskrevne procedure.

Vigtigt

- Foodprocessoren egner sig ikke til at knuse eller male kaffebønner, eller til at lave stødt melis om til flormelis.

- Når der tilsættes mandelessens eller krydderier: Undgå, at de kommer i berøring med plastik. Det kan give misfarvning, der ikke kan fjernes.

Brug af tilbehør

Se skemaet over anbefalet brug angående de enkelte tilbehørsdele.

13 Plastblender

Sådan bruges blenderen

Illustration ④ – ⑥

- 1 Sæt tætningsringen ind i knivsenheden – sørg for, at tætningen er placeret korrekt i området med indhak.
 - **Lækage kan opstå, hvis tætningsringen er beskadiget eller forkert monteret.**
- 2 Hold under knivsenheden, og indsæt knivene i blenderglasset – drej mod uret, indtil den er fastgjort. Se grafikken på undersiden af undersiden af knivsenheden som følger:
 - ☐ - Oplåst position
 - ☑ - Låst position
- 3 Kom ingredienserne i blenderglasset.
- 4 Sæt låget på blenderglasset, og drej med uret, indtil det siger klik. Sæt påfyldningsdækslet på.
- 5 Sæt blenderen på motorenheden, og drej med uret for at låse den i position.

Vink og tips

- Til mayonnaise hældes alle ingredienserne, undtagen olien, i blenderen. Fjern midterproppen. Hæld langsomt olien ned gennem hullet i låget, mens maskinen kører.
- Tykke blandinger dvs. patéer og dips, skal evt. skrubes ned. Såfremt blandingen er vanskelig at tilberede tilføres der mere væde
- Det anbefales ikke, at der tilberedes krydderier i blenderen, da det kan skade plastikdelene.
- Til at blende tørre ingredienser – skær dem i mindre stykker, fjern midterproppen og kom stykkerne i ét ad gangen, mens maskinen kører. Hold hånden over åbningen. Tøm den regelmæssigt for det bedste resultat.

14 Kniv

Følg vejledningen under "Sådan bruger du foodprocessoren".

Vink og tips

- Ønskes en grovere konsistens, kan impulskontrollen bruges.
- Skær fødevarer som kød, brød og grøntsager i terninger på cirka 2 cm.
- Kiks bør brækkes i mindre stykker og tilsættes gennem påfyldningstragten, mens maskinen kører.
- Pas på ikke at lade det køre for længe.
- Til bagværk bruges fedtstoffet direkte fra køleskabet skåret i 2 cm tern.

15 Dejrødsfab

Følq vejledningen under "sådan bruger du foodprocessoren".

Anvendes til dejrblandinger med gær.

Vink og tips

- Tilbered ikke i længere tid end 60 sekunder.
- Hæld de tørre ingredienser i skålen, og tilføj væsken med påfyldningstragten, mens apparatet kører. Fortsæt tilberedningen, til du har en glat elastisk dejrkluge.
- Anden gang æltes kun i hånden. Det frarådes at ælte anden gang i skålen, da maskinen kan komme ud af balance.

16 Emulgeringsredskab

Følq vejledningen under "sådan bruger du foodprocessoren".

Må kun bruges til lette blandinger, f.eks. fløde og mayonnaise.

Vink og tips

- Sørg for, at skålen og redskabet er rene og fri for fedt inden brug.

17 – 19 Skiver

Sådan bruges skæreskiverne

- 1 Sæt drivakslen og skålen på motorenheden.
- 2 Hold pladen i grebet i midten, sæt den ned over drivakslen med den ønskede side opad.
- 3 Sæt låget på.
- 4 Læg ingredienserne i påfyldningstragten.
- 5 Tænd maskinen, og tryk jævnt med nedstopperen – stik aldrig fingrene ned i påfyldningstragten.

Vink og tips

- Brug friske madvarer.
- Skær ikke fødevarerne i for små stykker. Fyld tilførselsrøret i hele dets bredde. Dette hindrer, at maden glider til siden under tilberedning.
- Ingredienser der placeres i lodret position, kommer ud i mindre stykker, end ingredienser der placeres i vandret position.
- Der vil altid være en lille mængde mad til overs på skiven eller i skålen efter tilberedning.




20 Minihakker/kværn

- a Kande
- b Tætningsring
- c Knivsenhed

- 1 Kom ingredienserne i bægeret.
- 2 Sæt tætningsringen ind i knivsenheden.
- 3 Vend bunden i vejret på knivsenheden. Kom den ned i bægeret med knivene nedad.
- 4 Skru knivsenheden på bægeret, til den er fingerstram. Se grafikken på undersiden af knivsenheden som følger:

 - Oplåst position

 - Låst position

- 5 Sæt kværnen på motorenheden, ret  på kværnen ind efter  på motorenheden, og drej med uret for at låse .
- 6 Vælg maksimal hastighed, eller brug impuls (P).

Vink og tips

- Babymad/puré – lad varm mad afkøle til stuetemperatur før tilberedning i kværnen.
- For at få de bedste resultater anbefales skålen til hakning af urter.

21 Citruspresser

- a Riflet kegle
- b Si

Sådan bruges citruspresseren

- 1 Sæt drivakslen og skålen på motorenheden.
- 2 Sæt sien ned i skålen – sørg for, at siens håndtag låses på plads lige over håndtaget på skålen.
- 3 Sæt keglen ned over drivakslen og drej den, til den falder helt ned på plads.
- 4 Skær frugten midt over. Tænd for maskinen og tryk frugten ned over keglen.


Vink og tips

- Det bedste resultat opnås ved at opbevare og presse frugt ved rumtemperatur og håndrulle dem på køkkenbordet, før de presses.
- Bevæg frugten fra side til side, mens den presses for at udvinde mest mulig saft.
- Når der presses store mængder, skal siet tømme regelmæssigt for at forebygge akkumulering af frugtkød og kerner.

Pleje og rengøring

- Sluk altid for maskinen og tag stikket ud, inden den gøres ren.
- **Håndter blender/kværnenheden, knivene og skiverne med forsigtighed – de er særdeles skarpe.**
- Visse fødevarer misfarver plastdelene. Det er ganske normalt og skader ikke plastikken eller giver afsmag i maden. Misfarvninger kan fjernes ved at gnide dem med en klud dyppet i spiseolie.

Motorenhed

- Aftørres med en fugtig klud; tør efter. Sørg for, at området omkring sikkerhedslåsen er frit for madrester.
- Nedsenk aldrig motorenheden i vand.
- Opbevar overskydende ledning i opbevaringsområdet på bagsiden af motorenheden .





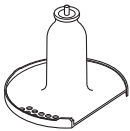

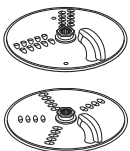



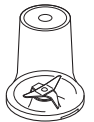
Se illustration **22** angående rengøring af redskaber og tilbehør

Oversigt over anbefalet brug

Lad ikke dit apparat køre i længere tid end de nedenfor specificerede tider uden pause. Kontinuerlig tilberedning i længere tid kan skade dit apparat.

Oplysninger om tilberedning er kun vejledende og varierer afhængigt af den præcise opskrift og ingredienserne, der tilberedes.

Tilbered ikke varme ingredienser

Redskab/ Tilbehør	Funktion		 (Sek.)	
	Alt i et kageblandinger	2	10	1,2 kg vægt i alt
	Butterdej – smuldring af fedtstof i mel Tilføjelse af vand til at samle dejingredienserne med.	2 1 – 2	10 10 – 20	300 g melvægt
	Snitning af fisk og magert kød Pateer og terriner	2	10 – 30	400 g maks. magert oksekød
	Snitning af grønsager	Impuls	5 – 10	100 g – 500 g
	Snitning af nødder	2	30 – 60	100 g – 200 g
	Urter	2	20 – 30	30 g – 50 g
	Purering af bløde frugter, kogte frugter og grønsager	2	10 – 30	500 g
	Piskefløde (Tilberedningstiderne kan variere afhængigt af flødens fedtindhold)	2	60 – 120	250 ml
	Mayonnaise	2	60 – 80	4 æggeblommer
	Gærdeje	2	60	340 g melvægt 550g vægt i alt
	Rivning og snitning af faste fødevarer – ost, gulerødder, kartofler og fødevarer med lignende konsistens	2	–	Overskrid ikke maksimum på 1,2 l, der er markeret på skålen
	Snitning af blødere fødevarer – agurker og tomater	1	–	
	Kan rive parmesanost	2	–	
	Bruges til at presse saft af citrusfrugter (f.eks. appelsiner, citroner, limefrugter og grapefrugter)	1	–	–
	Kolde væsker og drinks (Kom is/frosne ingredienser i blenderglasset til sidst)	2	30 – 60	1,2 liter
	Milkshake/blandinger med kold mælk	2	15 – 30	1 liter
	Knusning af is	Impuls	30 – 40	6 isterninger (125 g)
	Blanding af pandekagedej (Kom først flydende ingredienser i)	1 ↓ 2	10 ↓ 50	1 liter
	Nødder	2	10 – 30	50 g
	Kaffebønner	2	30	50 g
	Råt kød (bøf kød) skåret i terninger på 2 cm	Impuls	5	50 g

Fejlsøgningsguide		
Problem	Årsag	Løsning
Processoren fungerer ikke.	Ingen strøm. Skålen er ikke sat korrekt på motorenheden. Låget til skålen er ikke låst rigtigt på.	Kontrollér, at foodprocessorens stik er sat i en stikkontakt. Sørg for, at påfyldningstragten og skålens håndtag befinder sig på højre side. Sørg for at lågets sikkerhedslås er placeret korrekt i håndtaget. Foodprocessoren kan ikke starte, hvis skål og låg er sat forkert på.
Blender eller kværn fungerer ikke	Blender eller kværn ikke låst korrekt på. Blender eller kværn ikke samlet korrekt.	Blender eller kværn fungerer ikke, hvis den sidder forkert på sikkerhedslåsen. Kontrollér, at knivenheden er helt tilspændt i blenderglasset/bægeret
Foodprocessor stopper, mens den er i gang.	Foodprocessoren er overbelastet/de maksimale mængder er overskredet. Låget er låst op.	Kontrollér den maksimale kapacitet i oversigten over anbefalet brug. Check, at låget er låst korrekt fast.
Blender eller minihakker utæt ved knivsenhedens sokkel.	Der mangler en tætningsring. Tætningsringen er sat forkert på. Tætningsringen er beskadiget.	Kontrollér, at tætningsringen sidder rigtigt og ikke er beskadiget. Se "Service og kundepleje" for at få erstattet tætningsringen.
Redskaber/tilbehør virker ikke rigtigt.	Se tip i afsnittet "Brug af tilbehør". Kontrollér, at tilbehøret er samlet og sat rigtigt på.	

Service og kundepleje

- Hvis du oplever nogen problemer med betjening af apparatet, skal du, før du anmoder om hjælp, se afsnittet "fejlsøgning" i manualen eller besøge www.braunhousehold.com.
- Garanti og service – få detaljerede oplysninger i den separate garanti- og servicebrochure, eller besøg www.braunhousehold.com.
- Fremstillet i Kina.




VIGTIG INFORMATION ANGÅENDE KORREKT BORTSKAFFELSE AF PRODUKTET I OVERENSSTEMMELSE MED EU-DIREKTIVET OM AFFALD AF ELEKTRISK OG ELEKTRONISK Udstyr (WEEE)

Ved afslutningen af dets produktive liv må produktet ikke bortskaffes som almindeligt affald. Det bør afleveres på et specialiseret lokalt genbrugscenter eller til en forhandler, der yder denne service.

Svenska

Vik ut främre omslaget med bilderna.

Säkerhet

- Läs bruksanvisningen noggrant och spara den för framtida bruk.
- Avlägsna allt emballage och alla etiketter.
- Om kontakten eller sladden är skadad måste den av säkerhetsskäl bytas ut av Braun eller en auktoriserad Braun-reparatör för att undvika en fara.
- **RÖR INTE de vassa bladen.** Mixer/kvarn, knivblad, skärskivor är mycket vassa och ska hanteras med försiktighet. **Var försiktig! Håll alltid i greppet längst upp med eggen vänd bortåt när du hanterar eller rengör dem.**
-  **Bearbeta INTE heta ingredienser.**
- **RISK FÖR BRÄNSKADÖR:** Heta ingredienser måste få svalna till rums-temperatur innan de placeras i skålen, bägaren, kvarnen eller före mixning.
- Lämna aldrig apparaten obevakad när den är igång.
- Överskrid inte den maximala kapaciteten som anges i diagrammet "Rekommenderad användning".
- **Kör inte apparaten under längre tid än vad som anges nedan utan viloperiod. Kontinuerlig bearbetning under längre perioder kan skada apparaten.**

Funktion/tillbehör	Maximal drifttid	Viloperiod mellan bearbetningar
Mixer	60 s	Koppla ur apparaten och låt den svalna under 15 min.
Tunga blandningar i skålen (t.ex. deg)	60 s	
Minihackare/kvarn	30 s	

- Lyft inte och bär inte matberedaren i handtaget – om du gör det kan handtaget gå sönder och orsaka skada.
- Ta alltid bort kniven innan du tömmer skålen.
- Stick inte ner händer eller redskap i skålen eller mixerbägaren när kontakten är i.
- Stäng av och dra ur kontakten: innan du monterar eller tar bort delar, när apparaten inte används och före rengöring.
- Använd aldrig fingrarna för att trycka ner bitar i matarröret. Använd alltid matarstaven som medföljer.
- **Montera aldrig bladenheten på drivenheten utan att bägaren eller kvarnen är monterad.**
- Innan du avlägsnar locket från skålen, mixern eller kvarnen från drivenheten:
 - stäng av apparaten
 - vänta tills tillbehören/knivbladen är helt stilla
 - se till att inte skruva av mixerbägaren eller kvarnbehållaren från bladenheten.
- Använd inte locket för att reglera matberedaren, använd alltid "AV"-knappen.

- **Denna apparat skadas och kan orsaka skada om låsmekanismen utsätts för alltför stor kraft.**
- **Lämna aldrig stickkontakten i uttaget när matberedaren inte används.**
- Använd endast tillbehör som är direkt avsedda för denna apparat.
- Använd aldrig en skadad apparat. Se till att den undersöks eller repareras. se 'service och kundtjänst'.
- Låt aldrig strömenhet, sladd eller kontakt bli våta.
- Låt inte överflödig sladd hänga ner över kanten på bordet eller arbetsbänken eller komma åt en het yta.
- Barn får inte lov att leka med apparaten. Lämna dem inte ensamma med den.
- Denna apparat ska inte användas av barn. Håll apparat och sladden utom räckhåll för barn.
- Apparaten kan användas av personer med begränsad fysisk eller mental förmåga eller begränsad känsel eller med bristande erfarenhet eller kunskap, om de övervakas eller får instruktioner om hur den ska användas på säkert sätt och förstår de medföljande riskerna.
- Använd apparaten endast för avsett ändamål i hemmet. Braun tar inte på sig något ansvar om apparaten används på felaktigt sätt eller om dessa instruktioner inte följs.
- Om du använder matberedaren, mixern eller kvarnen på fel sätt kan det resultera i skada.
- Maximala märkdata baseras på det tillbehör som kräver störst effekt. Andra tillbehör kan vara mindre energikrävande.

Mixer

- Använd mixern bara när locket sitter på.
- Använd bågaren endast med tillhörande bladenhet.
- Kör aldrig mixern när den är tom.
- Recept på smoothies – mixa aldrig frusna ingredienser som har bildat en fast klump vid frysningen. Bryt sönder den innan du lägger den i bågaren.

Minihackare/kvarn

- Skruva aldrig loss behållaren medan kvarnen är monterad på apparaten.
- Ta aldrig bort kvarnen förrän bladen har stannat helt.
- Maskinen startar inte om kvarnen inte är korrekt monterad.

Skivnings-/rivningsskivor

- Ta aldrig av locket förrän skärskivan är helt stilla.

Innan du sätter i kontakten

- Kontrollera att din eltyp är samma som anges på apparatens undersida.
- Den här apparaten uppfyller EG förordning 1935/2004 om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel.

Före användning

- 1 Ta bort plastskydden från knivbladet. **Observera att bladen är mycket vassa.** Dessa skydd bör slängas eftersom de endast är avsedda att skydda bladet under tillverkning och transport.
- 2 Diska delarna, "Se Skötsel och rengöring"

Förklaring till bilder

Matberedare

- ① Påförare
- ② Matarrör
- ③ Lock
- ④ Skål
- ⑤ Borttagbar drivaxel
- ⑥ Drivenhet
- ⑦ Pulsknapp
- ⑧ Knapp för hastighet 1
- ⑨ Knapp för hastighet 2
- ⑩ AV-knapp
- ⑪ Sladdförvaring (baktil)
- ⑫ Säkerhetslås

⑬ Mixer i plast

- a Bladenhet
- b Tätningssringen
- c Bägaren
- d Påfyllningslock
- e Lock

A- Standardtillbehör

- ⑭ Knivblad
- ⑮ Degverktyg
- ⑯ Emulgeringsverktyg
- ⑰ 4 mm skivnings/rivningsskiva
- ⑱ 2 mm skivnings/rivningsskiva
- ⑲ Extra fin rivningsskiva
- ⑳ Minihackare/kvarn
- ㉑ Citruspress

Använda matberedaren

Bild ① – ③

- 1 Sätt på den borttagbara drivaxeln på nätenheten.
- 2 Montera sedan skålen på drivenheten och vrid medurs tills den låses fast i sitt läge.
- 3 Montera en tillsats på skålens drivenhet.
 - Sätt alltid skålen och tillbehöret på matberedaren innan du tillsätter ingredienserna.
- 4 Sätt på locket, och se till att drivaxeln/tillsatsens övre ände kommer in i mitten på locket.
- 5 Sätt i kontakten och välj en hastighet (se diagrammet "Rekommenderad användning").
 - **Matberedaren fungerar inte om skålen eller locket inte är ordentligt fastlåsta. Kontrollera att matarröret och skålens handtag sitter på höger sida.**
 - Använd pulsäge (P) för kortare körningar. Pulsen är igång så länge du håller knappen i sitt läge.
- 6 Följ anvisningarna ovan i omvänd ordning för att ta loss skålen, locket och tillbehören.

Viktigt

- Matberedaren lämpar sig inte för att krossa eller mala kaffebönor eller göra strösocker till florsocker.
- När du tillsätter bittermandelessens eller andra smaktillsatser måste du undvika att dessa kommer i direktkontakt med plasten, eftersom det kan orsaka bestående missfärgningar.

Använda tillbehören

Se diagrammet "Rekommenderad användning" för varje tillbehör.

⑬ Mixer i plast

Använda mixern

Bild ④ – ⑥

- 1 Montera tätningssringen på knivsatsen – se till att tätningen är korrekt placerad i spåren.
 - **Läckage kan uppstå om tätningssringen skadas eller sätts på felaktigt.**
- 2 Fatta tag i undersidan på knivsatsen och sätt ner bladen i bägaren- vrid moturs för att låsa. Se bilderna på undersidan av knivsatsen, med följande betydelser:
 - ☐ – Ej låst läge
 - ☑ – Låst läge
- 3 Lägg ingredienserna i bägaren.
- 4 Sätt på locket på bägaren och vrid medurs tills det knäpper till. Sätt på påfyllningslocket.
- 5 Montera mixern på drivenheten och vrid medurs för att låsa den i sitt läge.

Tips och idéer

- När du gör majonnäs ska du lägga i alla ingredienserna utom oljan i mixern. Ta bort locket till påfyllningshålet. Håll därefter sakta i oljan genom hålet i locket medan apparaten är igång.
- Tjocka blandningar, t.ex. patéer och dipmixer kan behöva skrapas ned. Tillsätt mer vätska om blandningen är svår att bereda.
- Vi rekommenderar inte att kryddor bereds eftersom de kan skada plastdelarna.
- Mixa torra ingredienser – skär i bitar, ta bort locket till påfyllningshålet och släpp ned bitarna en och en medan apparaten är igång. Håll handen över öppningen. Resultatet blir bäst om du tömmer apparaten med jämna mellanrum.

⑭ Knivblad

Följ anvisningarna under "Använda matberedaren".

Tips och idéer

- Använd momentanreglaget för grövre konsistens.
- Skär livsmedel som kött, bröd, grönsaker i cirka 2 cm stora kuber.
- Bryt kex i bitar och släpp ner dem i matningsröret medan maskinen går.
- Var noga med att inte arbeta degen för mycket.
- För pajdeg ska matfettet tas direkt ur kylan, skuret i 2 cm tärningar.

15 Degverktyg

Följ anvisningarna under "använda matberedaren".

Används för jästdeg.

Tips och idéer

- Bearbeta inte längre än 60 sekunder.
- Placera de torra ingredienserna i skålen och addera vätska genom matarröret medan apparaten är igång. Bearbeta tills dess att en jämn, elastisk boll av deg bildas.
- Gör den andra knådningen för hand. Att göra den andra knådningen i skålen är inte att rekommendera, eftersom matberedaren då kan bli ostadig.

16 Emulgeringsverktyg

Följ anvisningarna under "använda matberedaren".

Används endast för lätta blandningar, t.ex. grädde, majonnäs.

Tips och idéer

- Se till att skål och verktyg är rena och fria från fett före användning.

17 – 19 Skivor

Använda skärskivorna

- 1 Montera drivaxeln och skålen på drivenheten.
- 2 Håll i handtaget i mitten och lägg skivan på drivaxeln med önskad sida uppåt.
- 3 Sätt på locket.
- 4 Lägg livsmedlen i matarröret.
- 5 Slå på matberedaren och tryck ner livsmedlen i jämn takt med matarstaven – stoppa aldrig ner fingrarna i matarröret.

Tips och idéer

- Använd färska ingredienser.
- Skär inte livsmedlen i alltför små bitar. Fyll matarröret ganska fullt på bredden. Detta förhindrar att livsmedel glider sidledes under bearbetningen.
- Om bitarna läggs i upprätt blir de kortare än om de läggs i liggande.
- Det blir alltid lite rester av livsmedel kvar på skivan eller i skålen efter bearbetning.




20 Minihackare/kvarn

- a Behållare
- b Tätningring
- c Bladenhet

- 1 Placera ingredienserna i behållaren.
- 2 Montera tätningringen på knivsatsen.
- 3 Vänd knivsatsen upp och ner. Sätt den på behållaren med bladen nedåt.
- 4 Skruva på knivsatsen på behållaren så hårt det går för hand. Se bilderna på undersidan av knivsatsen, med följande betydelser:

 – Ej låst läge

 – Låst läge

- 5 Placera kvarnen på drivenheten, ställ in  på kvarnen mot  på drivenheten och vrid medurs för att låsa .
- 6 Välj maxhastighet eller använd pulsknappen (P).

Tips och idéer

- Barnmat/ puré – låt tillagad mat svalna till rumstemperatur innan du bereder den i kvarnen.
- Resultatet blir bäst om du använder den stora skålen när du hackar örter.

21 Citruspress

- a Kon
- b Sil

Använda citruspressen

- 1 Montera drivaxeln och skålen på nätenheten.
- 2 Passa in silen i skålen – kontrollera att handtaget på silen är i låst läge, direkt ovanför handtaget på skålen.
- 3 Sätt konen på drivaxeln och vrid runt tills den har gått hela vägen ner.
- 4 Skär frukten i halvor. Slå sedan på apparaten och tryck frukten mot konen.

Tips och idéer

- För bäst resultat ska frukten förvaras och pressas i rumstemperatur och rullas för hand på en arbetsbänk innan den pressas.
- Flytta frukthalvan från ena sidan till den andra under pressningen för att få ut all fruktsaften.
- Om du pressar stora mängder juice ska du tömma silen regelbundet så att fruktkött och kärnor inte ansamlar sig.

Skötsel och rengöring

- Stäng alltid av matberedaren och dra ur kontakten innan du rengör den.
- **Hantera mixerns/kvarnens bladenhet, kniv och skärplattor med försiktighet - de är extremt vassa.**
- Vissa livsmedel kan missfärga plasten. Detta är helt normalt. Plasten skadas inte, och mat som du lagar senare påverkas inte heller på något sätt. Om du gnuggar med en trasa doppad i vegetabilisk olja försvinner missfärgningen.

Drivenhet

- Torka med fuktig trasa och torka sedan torrt. Kontrollera att det inte finns några matrester nära låsmekanismen.
- Sänk inte ned nätenheten i vatten.
- Linda upp sladden i förvaringsutrymmet på strömdelens baksida (1).

Se bild **22** för rengörings- anvisningar för verktyg och tillbehör

Service och kundtjänst

- Om du får några problem med att använda apparaten bör du läsa avsnittet om problemsökning i bruksanvisningen eller besöka www.braunhousehold.com innan du ringer kundtjänst.
- Garanti och service - för detaljerad information se separat garanti- och servicesedel eller besök www.braunhousehold.com.
- Tillverkad i Kina.



VIKTIG INFORMATION OM HUR PRODUKTEN SKALL KASSERAS I ENLIGHET MED EUROPEISKA DIREKTIV OM AVFALL SOM UTGÖRS AV ELLER INNEHÅLLER ELEKTRISK OCH ELEKTRONISK UTRUSTNING (WEEE)







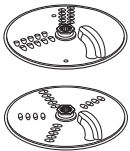


När produktens livslängd är över får den inte slängas i hushållssoporna. Den kan överlämnas till lokala myndigheters avfallssorteringscentraler eller till en återförsäljare som ger denna service.

Rekommenderad användning

Kör inte apparaten längre än de tider som anges nedan utan en viloperiod. Att köra kontinuerligt under en längre period kan skada apparaten.

Informationen om bearbetning som anges tjänar endast som riktlinje och varierar beroende på det enskilda receptet och ingredienserna som bearbetas.

Bearbeta inte varma ingredienser





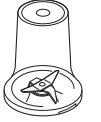
Verktyg/ Tillsats	Funktion			
	Allt-i-ett, kakmix	2	10	1,2 kg total vikt
	Pajdeg - knåda in fett i mjöl Tillsätta vatten till pajdegen	2 1 – 2	10 10 – 20	300 g mjölvikt
	Hacka fisk och magert kött Patéer och terriner	2	10 – 30	400 g Max magert kött
	Hacka grönsaker	P	5 – 10	100 g – 500 g
	Hacka nötter	2	30 – 60	100 g – 200 g
	Örter	2	20 – 30	30 g – 50g
	Puréa mjuk frukt, tillagad frukt och grönsake	2	10 – 30	500 g
	Vispa grädde (bearbetningstiden kan variera beroende på gräddens fetthåll)	2	60 – 120	250 ml
	Majonnäs	2	60 – 80	4 äggulor
	Jästdeg	2	60	340 g mjölvikt 550 g total vikt
	Rivning och skivning av hårda livsmedel - ost, morötter, potatis och livsmedel med en liknande konsistens	2	–	Fyll aldrig mer än den maxkapacitet på 1,2 l som anges på skålen
	Skivning av mjukare livsmedel - gurka och tomater	1	–	
	River parmesanos	2	–	
	Används för att pressa juice från citrus-frukter (t.ex. apelsiner, citroner, lime och grapefrukt)	1	–	–

Rekommenderad användning

Kör inte apparaten längre än de tider som anges nedan utan en viloperiod. Att köra kontinuerligt under en längre period kan skada apparaten.

Informationen om bearbetning som anges tjänar endast som riktlinje och varierar beroende på det enskilda receptet och ingredienserna som bearbetas.

Bearbeta inte varma ingredienser

Verktyg/ Tillsats	Funktion			
	Kalla vätskor och drycker (Tillsätt is/frysta ingredienser sist till bågaren)	2	30 – 60	1,2 liter
	Milkshakar/kalla mjölkbaserade blandningar	2	15 – 30	1 liter
	Krossning av is	P	30 – 40	6 isbitar (125 g)
	Kakmix (Tillsätt flytande ingredienser först)	1 ↓ 2	10 ↓ 50	1 liter
	Nötter	2	10 – 30	50 g
	Kaffebönor	2	30	50 g
	Rått kött (nötstek) skuret i 2 centimeters bitar	P	5	50 g


Problemsökning

Problem	Orsak	Lösning
Matberedaren fungerar inte	Ingen ström Skålen har inte satts på på nätenheten på rätt sätt. Skålens lock är inte låst på rätt sätt.	Kontrollera att matberedaren är ansluten till strömmen. Kontrollera att matarröret och skålens handtag sitter på höger sida. Kontrollera att locket låser korrekt i handtagsområdet. Matberedaren fungerar inte om skålen och locket sätts på felaktigt.
Mixer eller kvarn fungerar inte	Mixer eller kvarn är inte fastlåst på rätt sätt. Mixer eller kvarn är inte hopmonterad på rätt sätt.	Mixer eller kvarn fungerar inte om de inte är korrekt monterade så att de låses fast. Kontrollera att bladenheten är helt åtdragen i bågaren/behållaren
Mixern stannar under beredningen	Mixern är överbelastad/maximal kapacitet har överskridits. Locket är inte låst.	Kontrollera maxkapaciteterna som anges i tabellen med rekommenderade hastigheter. Kontrollera att locket låsts ordentligt.
Mixer eller minihackare/ kvarn läcker från bladenhetens bas.	Tätningringen saknas. Tätningringen sitter inte rätt. Tätningringen skadad.	Se till att tätningringen sitter rätt och att den inte är skadad. Se "Service och kundtjänst" om du behöver en ny tätningring.
Verktygen/tillsatserna fungerar inte som de ska	Se tipsen i motsvarande avsnitt "Använda tillsatserna". Se till att tillsatserna har satts ihop ordentligt.	

Norsk

Brett ut framsiden med illustrasjoner

Sikkerhet

- Les nøye gjennom denne bruksanvisningen og ta vare på den slik at du kan slå opp i den senere.
- Fjern all emballasje og eventuelle merkesedler.
- Hvis støpselet eller ledningen er skadet, må de av sikkerhetsårsaker skiftes ut av Braun eller en reparatør godkjent av Braun for å unngå fare.
- **Du må IKKE ta på de skarpe bladene.** Hurtigmikser/kvern-enheten, knivbladet og platene er veldig skarpe. Vær forsiktig ved håndtering. **Vær forsiktig. Hold alltid i fingergrepet øverst, unna skjærekanten, både ved bruk og rengjøring.**
-  **Du må IKKE behandle varme ingredienser.**
- **SKÅLDEFARE:** Varme ingredienser må kjøles ned til romtemperatur før du har dem i bollen, glasset, kvernen eller før miksing.
- Ikke gå fra apparatet mens det er i bruk.
- Ikke overskrid maksimal kapasitet som beskrevet i tabell over anbefalt bruk.
- **Ikke bruk apparatet lenger enn de angitte tidene uten hvileperioder. Ved kontinuerlig behandling i lengre perioder kan det skade apparatet.**

Funksjon/tilbehør	Maksimum behandlingstid	Hvileperiode mellom hver behandling
Hurtigmikser	60 sek	Koble fra apparatet og la det kjøle seg ned i 15 minutter
Tunge blandinger i bollen (f.eks. deig)	60 sek	
Minihakker/kvern	30 sek	

- Ikke løft eller bær prosessoren i håndtaket. Det kan knekke og føre til skader.
- Ta alltid ut kniven før du tømmer bollen.
- Hold hender og verktøy unna prosessorbollen og mikserglasset mens strømmen er koblet til.
- Slå av maskinen og trekk ut støpselet: før du setter på eller tar av deler, når den ikke er i bruk og før rengjøring.
- Bruk aldri fingrene til å skyve ingrediensene ned i matetrakten. Du må alltid bruke stapperen som følger med.
- **Ikke fest knivenheten til strømenheten uten at glasset eller kvernbeholderen sitter på.**
- Før du fjerner lokket fra bollen, hurtigmikseren eller kvernen fra strømenheten:
 - slå av maskinen;
 - vent til tilbehøret/knivbladene har stoppet helt opp;
 - Vær forsiktig så du ikke skrur løs hurtigmikserglasset eller kvernbeholderen fra knivenheten.
- Du må ikke bruke lokket til å stoppe prosessoren. Bruk alltid AV-knappen.

- **Dette apparatet blir ødelagt og kan føre til skader hvis låsemekanismen blir utsatt for stort press.**
- **Trekk alltid ut støpselet når apparatet ikke er i bruk.**
- Bruk kun originalt tilbehør.
- Aldri bruk et skadet apparat. Få det kontrollert eller reparert: se Service og kundetjeneste.
- La aldri strømenheten, ledningen eller støpselet bli vått.
- La ikke ledningen henge over kanten på bordet eller arbeidsbenken, eller ligge inntil varme overflater.
- Barn må ha tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Dette apparatet må ikke brukes av barn. Hold apparatet og den tilhørende ledningen utenfor barns rekkevidde.
- Apparater kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring eller kunnskap, hvis de har fått tilsyn eller veiledning om trygg bruk av apparatet og de forstår farene det innebærer.
- Bruk bare apparatet til dets tiltenkte hjemlige bruk. Braun frasier seg ethvert ansvar ved feilaktig bruk eller dersom apparatet ikke er brukt i henhold til denne bruksanvisningen.
- Feil bruk av processoren, hurtigmikseren eller kvernen kan føre til personskader.
- Maksimum kapasitet er basert på tilbehøret som bruker mest strøm. Annet tilbehør bruker kanskje mindre strøm.

Hurtigmikser

- Hurtigmikseren må alltid brukes med lokket påsatt.
- Mikserglasset må kun brukes med medfølgende knivenhet.
- Du må aldri kjøre hurtigmikseren når den er tom.
- Smoothie-opskrifter – ikke bland frosne ingredienser som har stivnet til en klump i fryseren. Bryt den opp før den tilsettes mikserglasset.

Minihakker/kvern

- Du må aldri skru opp beholderen mens kvernen er festet til apparatet.
- Du må aldri ta av kvernen før knivene har stoppet helt.
- Apparatet fungerer ikke hvis kvernen ikke er satt korrekt på plass.

Skjære-/riveplater

- Aldri fjern lokket før skjæreplaten har stanset helt.

Før du setter i støpselet

- Forsikre deg om at nettspenningen stemmer overens med det som står på undersiden av apparatet.
- Dette apparatet overholder EC-forordning 1935/2004 om materialer og gjenstander som er bestemt å komme i kontakt med næringsmidler.

Før første gangs bruk

- 1 Fjern plastdekslene fra knivbladet. **Bladene er veldig skarpe, så vær forsiktig.** Disse dekslene bør kastes da de kun skal beskytte bladet under produksjon og transport.

- 2 For vask av delene ser du Rengjøring og vedlikehold.

Deler

Foodprocessor

- ① Stapper
- ② Matetrakt
- ③ Lokk
- ④ Bolle
- ⑤ Avtagbar drivaksel
- ⑥ Strømenhet
- ⑦ Pulseringsknapp
- ⑧ Hastighet 1-knapp
- ⑨ Hastighet 2-knapp
- ⑩ AV-knapp
- ⑪ Ledningsvikler (bak)
- ⑫ Sikkerhetslåser

⑬ Plasthurtigmikser

- a Knivenhet
- b Tetningsring
- c Mikserglass
- d Fyllhette
- e Lokk

A Standardtilbehør

- ⑭ Knivblad
- ⑮ Feigkrok
- ⑯ Emulgeringsverktøy
- ⑰ 4 mm skjære-/riveplate
- ⑱ 2 mm skjære-/riveplate
- ⑲ Ekstra fin riveplate
- ⑳ Minihakker/kvern
- ㉑ Sitruspresse

Bruk av foodprocessoren

Illustrasjon ① – ③

- 1 Sett den avtagbare drivakselen på strømenheten.
- 2 Deretter setter du bollen på strømenheten og vrir med klokken til den låses på plass.
- 3 Sett på et tilbehør over bollens drivaksel.
 - Sett alltid bollen og tilbehøret på plass på processoren før du legger til ingredienser.
- 4 Fest lokket og sørg for at toppen av drivakselen/verktøyet festes i midten av lokket.
- 5 Sett inn støpselet, slå på og velg hastighet. (Se tabell over anbefalt bruk).
 - **Processoren fungerer ikke hvis bollen eller lokket ikke er låst korrekt på plass i sikkerhetslåsen. Kontroller at påfyllingstrakten og bollehåndtaket er plassert på høyre side.**
 - Bruk pulsering (P) for korte støt. Pulseringen fortsetter så lenge knappen holdes på plass.
- 6 Følg trinnene ovenfor i motsatt rekkefølge når du skal ta av lokket, tilbehøret og bollen.

Viktig

- Foodprocessoren egner seg ikke til knusing eller maling av kaffebønner, eller til knusing av grovt sukker til strøsukker (farin).
- Når du tilsetter mandelessens eller andre smakstilsetninger, må ikke disse komme i kontakt med plastmaterialet da de kan lage merker.

Bruk av tilbehøret

Se tabell over anbefalt bruk for hvert tilbehør.

⑬ Plasthurtigmikser

Bruk av hurtigmikseren

Illustrasjon ④ – ⑥

- 1 Sett tetningsringen inn i knivenheten – pass på at ringen sitter på plass i fordypningen.
 - **Det vil oppstå lekkasje dersom forseglingen er skadet eller feil påsatt.**
- 2 Hold undersiden av knivenheten og sett knivbladene inn i mikserglasset. Vri mot klokken til de sitter på plass. Se illustrasjonen på undersiden av knivenheten:
 - 🔒 - Ulåst posisjon
 - 🔒 - Låst posisjon
- 3 Ha ingrediensene i mikserglasset.
- 4 Sett lokket på mikserglasset og vri med klokken til det klikker på plass. Sett på fyllhetten.
- 5 Fest hurtigmikseren til strømenheten og vri med klokken for å låse den på plass.

Råd og tips

- Når du lager majones, legger du alle ingrediensene unntatt oljen i hurtigmikseren. Ta av fyllhetten. Mens apparatet kjører heller du oljen sakte gjennom hullet i lokket
- Tykke blandinger, f.eks. patéer og dipp, må kanskje skrapes ned. Hvis blandingen er vanskelig å prosessere, skal du tilsette mer væske.
- Det anbefales ikke å prosessere krydder, da de kan skade plastdelene.
- Når du skal blande tørre ingredienser, skjærer du dem i biter, fjerner fyllhetten og mens apparatet kjører, legger du i én og én bit. Hold hånden over åpningen. For best resultat tømmer du den jevnlig.

⑭ Knivblad

Følg veiledningen under «Bruk av foodprocessoren».

Råd og tips

- Bruk pulskontrollen for en grovere konsistens.
- Skjær matvarer som kjøtt, brød og grønnsaker i terninger på ca. 2 cm.
- Kjeks kan brytes i biter og tilsettes i matetrakten mens maskinen kjører.
- Pass på å ikke overbehandle dem.
- Når du lager bakverk bruker du fett rett fra kjøleskapet som er skåret i terninger på 2 cm.

15 Deigkrok

Følg veiledningen under «Bruk av foodprocessoren».

Bruk til gjærdeigblandinger.

Råd og tips

- Ikke behandle matvarene lenger enn 60 sekunder.
- Ha de tørre ingrediensene i bollen og hell væsken ned i matetrakten mens apparatet kjører. Kjører til ingrediensene danner en jevn, elastisk deigball.
- Elte på nytt for hånd. Det anbefales ikke at du elter på nytt i bollen siden det kan føre til at prosessoren blir ustabil.

16 Emulgeringsverktøy

Følg veiledningen under «Bruk av foodprocessoren».

Må bare brukes til lette blandinger, f.eks. krem og majones.

Råd og tips

- Pass på at bollen og verktøyet er rene og uten fett før bruk.

17 – 19 Plater

Bruk av skjæreplatene






- 1 Sett drivakselen og bollen på strømenheten.
- 2 Hold i midtgrepet og plasser platen på drivakselen med passende side øverst.
- 3 Sett på lokket.
- 4 Legg maten i matetrakten.
- 5 Slå på og dytt jevnt nedover med stapperen - aldri plasser fingrene i matetrakten.

Råd og tips

- Bruk ferske ingredienser
- Ikke skjær matvarene i for små biter. Fyll matetrakten rimelig full i bredden. Det forhindrer at matvarene sklir sidelengs under behandlingen.
- Mat som er plassert stående kommer ut kortere enn mat som er plassert liggende.
- Det kommer alltid til å ligge igjen litt rester på skiven eller i bollen etter behandlingen.

20 Minihakker/kvern

- a Beholder
- b Tetningsring
- c Knivenhet

- 1 Legg ingrediensene i begeret.
- 2 Sett tetningsringen inn i knivenheten.
- 3 Snu knivenheten opp ned. Senk den ned i begeret med knivbladene ned.
- 4 Skru fast knivenheten i begeret til den sitter stramt. Se illustrasjonene på undersiden av knivenheten:
 - Ulåst posisjon
 - Låst posisjon
- 5 Sett kvernen på strømenheten ved å la  på kvernen stå overfor  på strømenheten, og vri med klokken for å låse den på plass .
- 6 Velg maksimal hastighet eller bruk pulsring (P).

Råd og tips

- Barnemat/mos: la varm mat kjøle seg ned til romtemperatur før du behandler den i kvernen.
- Du får best resultat hvis du bruker hovedbollen til hakking av urter.

21 Sitruspresse

- a Presse
- b Sil

Bruk av sitruspressen

- 1 Sett drivakselen og bollen på strømenheten.
- 2 Fest silen i bollen og sørg for at silhåndtaket er låst i posisjon direkte over bollehåndtaket.
- 3 Plasser pressen over drivakselen og vri den til den faller helt ned.
- 4 Skjær frukten i to. Deretter slår du på og presser frukten ned i pressen.


Råd og tips

- For best mulig resultater oppbevarer og presser du frukten i romtemperatur og håndruller den på en benkeplate før pressing.
- For å bidra til saftutvinningen beveger du frukten fra side til side når du presser den.
- Når du lager saft av store mengder frukt, tømmer du silen jevnlig for å hindre at det bygger seg opp fruktkjøtt og frø.

Rengjøring og vedlikehold

- Slå alltid av maskinen og trekk ut støpselet for rengjøring.
- **Håndter hurtigmikser/kvernblad-enheten, knivbladet og platene med forsiktighet – de er svært skarpe.**
- Enkelte ingredienser kan føre til misfarging av plastmaterialet. Dette er helt normalt og skader ikke platen. Det påvirker heller ikke smaken på maten. Fjern misfarging med en klut fuktet i vegetabilsk olje.

Strømenhet

- Tørk av med en fuktig klut, og deretter med en tørr klut. Påse at det ikke er matrester i eller rundt sikkerhetslåsen.
- Ikke legg motordelen i vann.
- Oppbevar overflødig ledning i oppbevaringsrommet bak på strømenheten .





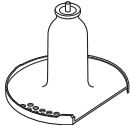







Se illustrasjon **22** for rengjøring av verktøy og tilbehør

Tabell over anbefalt bruk

Ikke bruk apparatet lengre enn de angitte tidene uten hvileperioder. Ved kontinuerlig behandling i lengre perioder kan det skade apparatet.

Bruksinformasjonen som oppgis er bare veiledende og vil variere ut fra oppskrift og ingrediensene som behandles.

Du må ikke mikse varme ingredienser

Verktøy/ tilbehør	Funksjon		 (Sek)	
	Alt-i-ett-kakemiks	2	10	1,2 kg total vekt
	Butterdeig – smuldre smør i mel Tilføyning av vann for å kombinere ingredienser i butterdeig	2 1 – 2	10 10 – 20	300 g melvekt
	Skjære opp fisk og magert kjøtt Posteier og terriner	2	10 – 30	400 g maks magert storfe kjøtt
	Skjære opp grønnsaker	Pulse	5 – 10	100 g – 500 g
	Hakke nøtter	2	30 – 60	100 g – 200 g
	Urter	2	20 – 30	30 g – 50 g
	Mose myk frukt, kokt frukt og grønnsaker	2	10 – 30	500 g
	Pisket krem (Behandlingstidene kan variere ut fra fettinnholdet i fløten)	2	60 – 120	250 ml
	Majones	2	60 – 80	4 eggeplommer
	Gjærdeig	2	60	340 g melvekt 550 g total vekt
  	Kutte og rive faste matvarer – ost, gulrøtter, poteter og matvarer med lignende tekstur	2	–	Ikke fyll over maksmerket på bollen – 1,2 liter
	Kutte mykere matvarer – agurk og tomater	1	–	
	River parmesanost	2	–	
	Bruk til å klemme saft fra sitrusfrukter, f.eks. appelsiner, sitroner og grapefrukt.	1	–	–
	Kalde væsker og drikkevarer (Tilsett isbiter/frosne ingredienser i glasset til slutt)	2	30 – 60	1,2 liter
	Milkshaker eller blandinger med kald melk	2	15 – 30	1 liter
	Isknusing	Pulse	30 – 40	6 isbiter (125 g)
	Røre (Tilsett flytende ingredienser først)	1 ↓ 2	10 ↓ 50	1 liter
	Nøtter	2	10 – 30	50 g
	Kaffebønner	2	30	50 g
	Rått kjøtt (storfebiff) skåret i terninger på 2 cm	Pulse	5	50 g

Feilsøkningsveiledning		
Problem	Årsak	Løsning
Prosessoren fungerer ikke.	Ikke strøm. Bollen er ikke festet riktig til strømenheten. Bollelokket er ikke låst riktig.	Sjekk at støpselet på prosessoren sitter i kontakten. Kontroller at påfyllingstrakten og bollehåndtaket er plassert på høyre side. Kontroller at lokklåsen er riktig plassert i håndtaksområdet. Prosessoren vil ikke fungere hvis ikke bollen og lokket sitter som de skal.
Hurtigmikser eller kvern fungerer ikke	Hurtigmikser eller kvern er ikke låst på plass. Hurtigmikser eller kvern er ikke satt ordentlig sammen.	Hurtigmikser eller kvern vil ikke fungere hvis den er satt ukorrekt på låsesystemet. Kontroller at bladenheten er godt festet i glasset/ beholderen.
Prosessoren stanser midt i prosessen.	Prosessoren er overfylt / maksimal kapasitet overskredet. Lokket er låst opp.	Sjekk maksimalkapasiteten som står oppført i tabellen for anbefalt bruk. Kontroller at lokket er riktig låst.
Hurtigmikser eller minikutter/kvern lekker fra knivbladbasen.	Tetningsringen er ikke satt på. Tetningsringen er feil satt på. Tetningsringen er skadet.	Sjekk at tetningsringen er satt riktig på og ikke er skadet. Hvis du trenger en ny tetningsring, se Service og kundetjeneste.
Redskapet/tilbehøret fungerer dårlig.	Se tipsene i den relevante delen under «Bruk av tilbehøret». Sjekk at tilbehøret er satt sammen riktig.	

Service og kundetjeneste

- Hvis du får problemer ved bruk av apparatet, se kapitlet om feilsøking i håndboken eller gå inn på www.braunhousehold.com før du ber om hjelp.
- Garanti og service - for detaljert informasjon, se eget hefte om garanti og service eller gå inn på www.braunhousehold.com.
- Laget i Kina.



VIKTIG INFORMASJON OM KORREKT KASTING AV PRODUKTET I HENHOLD TIL EU-DIREKTIVET OM ELEKTRISK OG ELEKTRONISK UTSTYR SOM AVFALL (WEEE)


På slutten av levetiden må ikke produktet kastes som vanlig avfall.

Det må tas med til et lokalt kildesorteringssted eller til en forhandler som tilbyr tjenesten.

Suomi

Taita auki etusivun kuvitukset

Turvallisuus

- Lue nämä ohjeet huolella ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.
- Poista pakkauksen osat ja mahdolliset tarrat.
- Jos pistoke tai virtajohto on vaurioitunut, sen saa turvallisuussyistä vaihtaa ainoastaan Braun tai Braunin valtuutettu huoltoedustaja vaaran välttämiseksi.
- **ÄLÄ koske teräviin teriin.** Tehosekoittimen/myllyn osat, terä ja levyt ovat erittäin teräviä. Käsittele niitä varovasti. **Kun käsittelet tai puhdistat, tartu aina yläosan kohtaan, joka on kaukana leikkuuterästä.**
-  **ÄLÄ käsittele kuumia ainesosia.**
- **PALOVAMMAVAARA:** Kuumien aineosien on annettava jäähtyä huoneenlämpöiseksi ennen niiden asettamista kulhoon, astiaan tai myllyyn ja ennen sekoittamista.
- Älä koskaan jätä laitetta valvomatta, kun se on toiminnassa.
- Älä ylitä käyttösuositustaulukossa mainittuja enimmäistehoja.
- **Laitetta saa käyttää yhtäjaksoisesti korkeintaan alla kuvatun ajan verran ilman taukoa. Jos sitä käytetään yhtäjaksoisesti pidempään, se saattaa vaurioitua.**

Toiminto/lisälaite	Pisin yhtäjaksoinen käyttöaika	Tauon pituus käyttöjaksojen välillä
Tehosekoitin	60 sekuntia	Irrota laitteen pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä 15 minuuttia.
Raskaat seokset kulhossa (esim. taikina)	60 sekuntia	
Monitoimimyllyn	30 sekuntia	

- Älä nosta tai kannaa yleiskonetta kahvasta. Muutoin kahva voi särkyä, jolloin voi aiheutua onnettomuus.
- Irrota leikkuuterä aina ennen kuin kaadat kulhon sisällön astiaan.
- Pidä kädet ja keittiövälineet poissa yleiskoneen kulhosta ja tehosekoittimen astiasta, kun yleiskoneen pistoke on pistorasiassa.
- Katkaise virta ja irrota pistoke sähköpistorasiasta ennen osien irrottamista, käytön jälkeen ja ennen puhdistamista.
- Älä koskaan paina ruokaa syöttösuppilon sormien avulla. Käytä aina mukana toimitettua paininta.
- **Älä kiinnitä teräasetelmaa moottoriyksikköön, jos astia tai mylly ei ole paikallaan.**
- Ennen kannen poistamista kulhosta tai tehosekoittimen tai myllyn irrottamista moottoriyksiköstä
 - kytke virta pois.
 - odota, kunnes levy/terä on pysähtynyt kokonaan.
 - Älä irrota tehosekoittimen astiaa tai myllyä teristä.
- Älä ohjaa yleiskonetta kannen avulla. Käytä aina OFF-painiketta.

- **Tämä laite vaurioituu ja voi aiheuttaa henkilövahingon, jos lukitusmekanismiin kohdistetaan suuri voima.**
- **Kun yleiskonetta ei käytetä, irrota sen pistoke sähköpistorasiasta.**
- Älä koskaan kiinnitä laitteeseen muita kuin sen omia osia.
- Älä käytä vaurioitunutta laitetta. Toimita se tarkistettavaksi tai korjattavaksi. Lisätietoja on huolto ja asiakaspalvelu -kohdassa.
- Älä kastele virtayksikköä, sähköjohtoa tai pistoketta.
- Varo, ettei virtajohto roiku pöydän tai työtason reunan alla tai kosketa kuumiin pintoihin.
- Lapsia tulee pitää silmällä sen varmistamiseksi, että he eivät leiki laitteella.
- Tätä laitetta ei saa antaa lasten käyttöön. Pidä laite ja sen virtajohto poissa lasten ulottuvilta.
- fyysisesti, sensorisesti tai henkisesti rajoittuneet tai kokemattomat henkilöt voivat käyttää laitteita, jos heidät on koulutettu käyttämään niitä turvallisesti ja he ymmärtävät käyttämisen aiheuttamat vaarat.
- Käytä laitetta ainoastaan sille tarkoitettuun kotitalouskäyttöön. Braun-yhtiö ei ole korvausvelvollinen, jos laitetta on käytetty väärin tai näitä ohjeita ei ole noudatettu.
- Yleiskoneen, tehosekoittimen tai pienoisleikkurin väärinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisen.
- Suurin kuormitus määräytyy eniten virtaa kuluttavan varusteen mukaan. Muut varusteet voivat kuluttaa vähemmän virtaa.

Tehosekoitin

- Käytä tehosekoitinta vain kannen ollessa paikoillaan.
- Käytä sekoitusastiassa vain mukana toimitettua teräyksikköä.
- Älä koskaan käytä tehosekoitinta sen ollessa tyhjä.
- Valmistaessasi smoothieta älä aseta tehosekoittimeen kimpaleeksi jäätyneitä aineosia. Riko kimpaleet ennen niiden asettamista kannuun.

Monitoimimyllyn

- Älä irrota astiaa, jos laitteeseen on kiinnitetty mylly.
- Älä poista myllyä, ennen kuin terät ovat pysähtyneet kokonaan.
- Laite ei toimi, jos mylly ei ole kunnolla paikoillaan.

Viipalointi-/raastamislevyt

- Älä poista kantta, ennen kuin levy on kokonaan pysähtynyt.
- Käsittele levyjä varoen – ne ovat hyvin teräviä.

Ennen liittämistä verkkovirtaan

- Varmista, että koneen pohjassa esitetty jännite vastaa käytettävän verkkovirran jännitettä.
- Tämä laite täyttää EU-asetuksen 1935/2004 elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvista materiaaleista ja tarvikkeista.

Ennen kuin käytät laitetta ensimmäistä kertaa

- 1 Poista terän muovisuojukset. **Terät ovat erittäin teräviä, joten toimi varovasti.** Tämä suojukset on heitettävä pois, sillä niiden tehtävä on vain suojata terää valmistuksen ja kuljetuksen ajan.

- 2 Pese osat hoitaminen ja puhdistaminen -kohdassa kuvatulla tavalla.

Selite

Yleiskone

- ① Syöttöpainike
- ② Syöttösuppilo
- ③ Kansi
- ④ Kulho
- ⑤ Irrotettava pyörityskappale
- ⑥ Virtayksikkö
- ⑦ Sykäyspainike
- ⑧ Nopeuden 1 painike
- ⑨ Nopeuden 2 painike
- ⑩ OFF-painike
- ⑪ Virtajohdon lokero (takana)
- ⑫ Turvalukitukset

⑬ Muovinen tehosekoitin

- a Terä
- b Tiivisterengas
- c Kannu
- d Täyttökansi
- e Kansi

A - Vakiovarusteet

- ⑭ Hienonnusterä
- ⑮ Taikinan sekoitin
- ⑯ Tehosekoitustyökalu
- ⑰ 4 mm:n viipalointi-/raastamislevy
- ⑱ 2 mm:n viipalointi-/raastamislevy
- ⑲ Erittäin hieno raastamislevy
- ⑳ Monitoimimyllyn
- ㉑ Sitruspuserrin

Yleiskoneen käyttö

Kuva ① – ③

- 1 Kiinnitä irrotettava akseli moottoriosaan.
- 2 Aseta kulho moottoriyksikköön ja lukitse kääntämällä myötäpäivään.
- 3 Kiinnitä laite kulhon akselin päälle.
 - Aseta kulho ja varuste aina paikoilleen yleiskoneeseen ennen aineosien lisäämistä.
- 4 Aseta kansi paikoilleen. Varmista, että käyttöakselin/välineen yläosa tulee kannen keskelle.
- 5 Aseta pistoke pistorasiaan, käynnistä laite ja valitse nopeus. (Lisätietoja on käyttösuosituskaaviossa.)
 - **Yleiskone ei toimi, jos kulho tai kansi ei ole kunnolla paikallaan. Tarkista, että syöttöputki ja kulhon kahva ovat oikealla puolella.**
 - Sykäys (P) tuottaa lyhyitä sekoitusjaksoja. Sykäys toimii, kun painiketta pidetään tässä asennossa.
- 6 Kansi, työvälaineet ja kulho irrotetaan päinvastaisessa järjestyksessä.

Tärkeää

- Yleiskoneella ei voi rouhia tai jauhaa kahvinpapuja tai hienontaa palasokeria.
- Kun käytät mausteena manteliesanssia tai -aromia, varo että aine ei kosketa muoviosiin, sillä siitä jää pysyviä jälkiä.

Varusteiden käyttö

Katso käyttösuositustaulukosta lisätietoja varusteiden käyttämisestä.

⑬ Muovinen tehosekoitin

Tehosekoittimen käyttö

Kuva ④ – ⑥

- 1 Sovita tiivisterengas teräasetelmaan. Varmista, että tiiviste on urassa oikein.
 - **Jos tiiviste on vaurioitunut tai huonosti paikoillaan, laite vuotaa.**
- 2 Tartu teräasetelman pohjaan ja aseta terät astiaan. Kiinnitä kääntämällä vastapäivään. Lisätietoja on teräasetelman pohjassa:
 - 🔒 - Avatussa asennossa
 - 🔒 - Suljetussa asennossa
- 3 Laita sekoitettavat ainekset sekoitusastiaan.
- 4 Sovita kansi astiaan ja lukitse käännä myötäpäivään, kunnes se napsahtaa. Kiinnitä täyttökansi paikoilleen.
- 5 Aseta tehosekoitin moottoriyksikköön ja lukitse kääntämällä myötäpäivään.

Vihjeitä ja neuvoja

- Kun teet majoneesia, aseta kaikki aineosat öljyä lukuun ottamatta tehosekoittimeen. Irrota syöttökansi. Kun laite on toiminnassa, kaada öljy hitaasti kannen aukon läpi.
- Paksut seokset, kuten pateetaikinat ja dippikastikkeet, on ehkä kaavittava lastalla. Jos seos on liian paksua, lisää nestettä.
- Mausteiden käsittelemistä ei suositella, sillä ne voivat vaurioittaa muoviosia.
- Voit sekoittaa kuivat paloitellut ainekset poistamalla syöttökannen ja pudottamalla palaset yksi kerrallaan laitteen käydessä. Pidä kätesi aukon päällä. Tyhjennä säännöllisesti parhaan lopputuloksen saavuttamiseksi.

⑭ Hienonnusterä

Noudata monitoimikoneen Käyttö -kohdassa annettuja ohjeita.

Vihjeitä ja neuvoja

- Jos haluat karkeamman koostumuksen, käytä sykäystoimintoa.
- Leikkaa esimerkiksi liha, leipä ja vihannekset noin 2 cm kokoisiksi kuutioiksi.
- Keksit on murennettava ja lisättävä syöttöputkeen, kun laite on toiminnassa.
- Varo käsittelemästä ruoka-aineita liikaa.
- Kun valmistat leivonnaisia, kuutioi kova rasva ensin 2 cm:n kuutioiksi.

15 Taikinan sekoitin

Noudata Monitoimikoneen käyttö -kohdassa annettuja ohjeita.

Käytetään leivottaessa hiivataikinoita.

Vihjeitä ja neuvoja

- Älä käsittele yli 60 sekunnin ajan.
- Aseta kuiva-aineet kulhoon ja lisää neste syöttöputken kautta laitteen ollessa käynnissä. Työstä niin kauan, kunnes kulhoon on muodostunut kimmoisa taikinapallo.
- Jos haluat vaivata taikinaa uudelleen, tee se ainoastaan käsin. Uudelleenvaivaaminen kulhossa ei ole suositeltavaa, sillä yleiskone voi sen vuoksi menettää vakauttaan.

16 Tehosekoitustyökalu

Noudata Monitoimikoneen käyttö -kohdassa annettuja ohjeita.

Käytä vain kevyille seoksille, kuten kermalle ja majoneesille.

Vihjeitä ja neuvoja

- Varmista ennen käyttöä, että kulho ja työkalu ovat puhtaita ja rasvattomia.

17 – 19 Levyt






Viipalointilevyjen käyttäminen

- 1 Kiinnitä akseli ja kulho moottoriosaan.
- 2 Tartu levyn keskiosaan ja aseta se akseliin oikea puoli ylöspäin.
- 3 Aseta kansi paikalleen.
- 4 Aseta ainekset syöttöputkeen.
- 5 Käynnistä ja paina työntimellä tasaisesti. Älä työnnä sormiasi syöttöputkeen.

Vihjeitä ja neuvoja

- Käytä tuoreita raaka-aineita.
- Älä paloittele ruokaa liian pieniksi paloiksi. Täytä syöttöputki melko täyteen, jotta ainekset eivät liiku sivusuunnassa.
- Pystysuunnassa asetetut ainekset tulevat ulos lyhyempinä kuin vaakasuunnassa asetetut.
- Levyn tai kulhoon jää aina hieman tähteitä.

20 Monitoimimyllyn

- a Astia
 - b Tiivisterengas
 - c Teräyksikkö
- 1 Laita aineosat astiaan.
 - 2 Kiinnitä tiivisterengas teräasetelmaan.
 - 3 Käännä teräasetelma ylösalaisin. Laske se astiaan terät alaspäin.
 - 4 Kierrä teräasetelma astiaan ja kiristä sormin. Lisätietoja on teräasetelman pohjassa:
 -  - Avatussa asennossa
 -  - Lukitussa asennossa
 - 5 Aseta mylly moottoriosan päälle, kohdista myllyn  moottoriosan symboliin  ja lukitse kääntämällä myötäpäivään .
 - 6 Valitse suurin nopeus tai käytä sykäystoimintoa (P).

Vihjeitä ja neuvoja

- Vauvanruoka tai soseet: anna keitetyn ruoan jäähtyä huoneenlämpöiseksi ennen sen laittamista pienoisleikkuriin.
- Parhaiden tulosten varmistamiseksi on suositeltavaa käyttää kulhoa, kun yrtejä hienonnetaan.

21 Sitruspuserrin

- a Kartio
- b Siivilä

Sitruspusertimen käyttäminen

- 1 Kiinnitä akseli ja kulho moottoriosaan.
- 2 Kiinnitä siivilä kulhoon. Varmista, että siivilän kahva lukittuu paikalleen kulhon kahvan päälle.
- 3 Aseta kartio akselin päälle ja käännä sitä, kunnes se painuu pohjaan saakka.
- 4 Puolita hedelmä. Käynnistä laite. Paina hedelmä kartiota vasten.


Vihjeitä ja neuvoja

- Saat enemmän mehua säilyttämällä hedelmät huoneenlämpötilassa ja pyörittelemällä niitä pöytätasoa vasten ennen mehun pusertamista.
- Mehua tulee enemmän, kun siirtelet hedelmää sivusuunnassa pusertamisen aikana.
- Jos puserrat paljon mehua, tyhjennä siivilä välillä, jotta hedelmäliha ja siemenet eivät tuki sitä.

Hoitaminen ja puhdistaminen

- Sammuta laite ja irrota pistoke pistorasiasta aina ennen puhdistamista.
- **Tehosekoitin/mylly, terä ja levyt ovat erittäin teräviä. Käsittele niitä varovasti.**
- Jotkut elintarvikkeet saattavat värjätä muovia. Tämä on täysin normaalia eikä vahingoita muovia tai vaikuta ruoan makuun. Poista väri hankaamalla kasvisöljyyn kastetulla kankaalla.

Virtayksikkö

- Pyyhi kostealla pyyhkeellä ja kuivaa. Varmista, että lukituskohdassa ei ole ruoan jätteitä.
- Älä koskaan upota moottoriyksikköä veteen.
- Voit säilyttää ylimääräistä johtoa moottoriyksikön  takana.





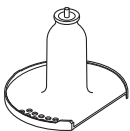

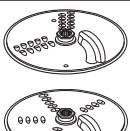

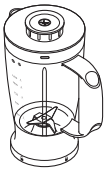
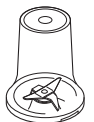
Varusteiden ja välineiden puhdistusohjeet näkyvät kuvassa **22**.

Käyttösuositustaulukko

Laitetta saa käyttää yhtäjaksoisesti korkeintaan alla kuvatun ajan verran ilman taukoa. Jos sitä käytetään yhtäjaksoisesti pidempään, se saattaa vaurioitua.

Käsittelytiedot ovat vain suosituksia. Tarkka nopeus määräytyy ruokaohjeen ja käsiteltävien ainesosien mukaan.

Älä käsittele kuumia ainesosia.

Väline/ lisälaiter	Toiminta		 (Sekuntia)	
	Valmiit leivontaseokset	2	10	1,2 kg kokonaispaino
	Taikina: rasvan hierominen jauhojen sekaan Veden lisääminen murotaikinaainesten yhdistämiseksi	2 1 – 2	10 10 – 20	300 g jauhojen paino
	Vähärasvaisen lihan tai kalan hienontaminen Pateet ja terriinit	2	10 – 30	400g rasvatonta nautanlihaa
	Vihannesten pilkkominen	Sykäys	5 – 10	100 g – 500 g
	Pähkinöiden hienontaminen	2	30 – 60	100 g – 200 g
	Yrtit	2	20 – 30	30 g – 50 g
	Pehmeiden tai keitettyjen hedelmien ja vihannesten soseuttamine	2	10 – 30	500 g
	Kerman vaahdottaminen (Aika voi vaihdella kerman rasvapitoisuuden mukaan.)	2	60 – 120	250 ml
	Majoneesi	2	60 – 80	4 munankeltuasta
	Hiivataikinat	2	60	340 g rasvatonta nautanlihaa 550 g kokonaispaino
	Juuston, porkkanoiden, perunoiden ja koostumukseltaan vastaavien ruoka-aineiden raastaminen ja viipaloiminen	2	–	Älä ylitä kulhoon merkittyä suurinta määrää (1,2 litraa).
	Kurkun ja tomaattien kaltaisten pehmeiden kasvisten viipaloiminen	1	–	
	Parmesaanijuuston raastamiseen	2	–	
	Mehun pusertamiseen sitruhedelmistä, kuten appelsiineista, sitruunoista, greipeistä ja limeistä.	1	–	–
	Kylmät nesteet ja juomat (Lisää jääkuutiot tai jäiset ainekset sekoitusastiaan viimeisinä.)	2	30 – 60	1,2 litraa
	Pirtelöt ja kylmät maitopohjaiset seokset	2	15 – 30	1 litra
	Jään murskaaminen	Sykäys	30 – 40	6 jääpalaa (125 g)
	Taikinan sekoittaminen (lisää nestemäiset ainekset ensin)	1 ↓ 2	10 ↓ 50	1 litra
	Pähkinät	2	10 – 30	50 g
	Kahvinpavut	2	30	50 g
	Kypsentämätön liha (nautanpaisti) leikattuna 2 cm:n kuutioiksi	Sykäys	5	50 g

Ongelmanratkaisuohteja		
Ongelma	Syy	Ratkaisu
Yleiskone ei toimi.	Ei virtaa. Kulhoa ei ole kiinnitetty moottoriyksikköön kunnolla. Kulhon kansi ei ole kunnolla paikoillaan.	Tarkista, että yleiskoneen virtajohto on seinän pistorasiassa. Tarkista, että syöttöputki ja kulhon kahva ovat oikealla puolella. Tarkista, että kannen lukitus on oikeassa paikassa kahvan alueella. Yleiskone ei toimi, jos kulho ja kansi eivät ole kunnolla paikoillaan.
Tehosekoitin tai mylly ei toimi.	Tehosekoitin tai mylly ei ole kunnolla paikoillaan. Tehosekoitinta tai myllyä ei ole koottu oikein.	Tehosekoitin tai mylly ei toimi, jos lukitus ei ole kunnolla paikallaan. Tarkista, että teräasetelma on kiristetty kulhoon tai astiaan tiukasti.
Yleiskone pysähtyy kesken kaiken.	Yleiskone on ylikuormitettu tai suurin kapasiteetti on ylitetty. Kansi on auki.	Tarkista suurimmat kapasiteetit käyttösuositustaulukko Tarkista, että kansi on kunnolla paikoillaan.
Tehosekoitin, pienoisleikkuri tai mylly vuotaa teräasetelman tyvestä.	Tiiviste puuttuu. Tiiviste ei ole oikein paikallaan. Tiiviste on vaurioitunut.	Tarkista, että tiiviste on oikein paikallaan eikä se ole viallinen. Varaosien hankkimisesta on lisätietoja Huolto ja asiakaspalvelu -kohdassa.
Välineet/osat toimivat heikosti.	Lue Varusteiden käyttö -kohdassa annetut vinkit. Tarkista, että osat on asennettu oikein.	

Huolto ja asiakaspalvelu

- Jos laitetta käytettäessä ilmenee ongelmia, katso lisätietoja käyttöohjeessa tai osoitteessa www.braunhousehold.com annettavista ongelmanratkaisuohteista ennen asiakaspalveluun soittamista.
- Takuu ja huolto: lisätietoja on erillisessä takuusta ja huollosta kertovassa julkaisuissa ja osoitteessa www.braunhousehold.com.
- Valmistettu Kiinassa.



TÄRKEITÄ TIETOJA TUOTTEEN HÄVITTÄMISEKSI OIKEIN SÄHKÖ- JA ELEKTRONIIKKALAITEROMUSTA ANNETUN ASETUKSEN MUKAISESTI (WEEE)

Tuotetta ei saa hävittää yhdessä tavallisten kotitalousjätteiden kanssa sen lopullisen käytöstä poiston yhteydessä.

Vie se paikallisten viranomaisten hyväksymään kierrätyskeskukseen tai anna se jälleenmyyjän hävitettäväksi, mikäli kyseinen palvelu kuuluu jälleenmyyjän toimialaan.

Türkçe

Kullanım yönergelerini okumadan önce ön sayfayı çeviriniz ve açıklayıcı resimlere bakınız

Güvenlik

- Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- Tüm ambalajları ve etiketleri çıkartın.
- Fiş veya kablo hasar gördüyse, olası tehlikelerden kaçınmak için güvenlik sebebiyle Braun veya yetkili Braun servis merkezi tarafından değiştirilmelidir.
- **Keskin bıçaklara DOKUNMAYIN.** Blender/öğütücü tertibatı, bıçak ve diskler çok keskindir, dikkatli tutun. **Tutarken ve temizlerken kesici kenardan uzak durarak tepesinden parmak uçlarınızla tutun.**
- **⊗ Sıcak malzemeleri İŞLEMEYİN.**
- **HAŞLANMA RİSKİ:** Sıcak malzemeleri kaseye, hazneye, öğütüçüye koymadan ya da blenderden geçirmeden önce oda sıcaklığına gelmelerini bekleyin.
- Çalışırken cihazın başından asla ayrılmayın.
- Önerilen kullanım tablosunda belirtilen maksimum kapasiteleri aşmayın.
- **Cihazınızı aşağıda belirtilen süreleri aşacak şekilde aralıksız olarak çalıştırmayın. Uzun süre boyunca sürekli olarak çalışma cihazınıza zarar verebilir.**

Fonksiyon / Ek	Azami Çalışma Süresi	İşlemler arasında dinlendirme süresi
Blender	60 saniye	Cihazın fişini çekin ve 15 dakika boyunca soğumasını bekleyin
Kasedeki yoğun karışımlar (örn. Hamur)	60 saniye	
Mini doğrayıcı/Öğütücüyü	30 saniye	

- Robotu elinizle kaldırmayın veya taşımayın – elle tutmak yaralanmaya neden olabilir.
- Kaseyi boşaltmadan önce daima bıçağı çıkartın.
- Güç kaynağına bağlıyken ellerinizi ve malzemeleri robot kasesinden ve mikser kabından uzak tutun.
- Kapat ve fişini çek: parçaları takmadan veya çıkarmadan önce, kullanılmadığında ve temizlemeden önce.
- Yiyecekleri asla parmaklarınızla gıda girişinden aşağı itmeyin. Her zaman sağlanan iticiyi kullanın.
- **Bıçak tertibatını, hazne veya öğütücü şişesi takılı değilken asla güç ünitesine yerleştirmeyin.**
- Kapağı kaseden; blender veya öğütücüyü güç ünitesinden çıkarmadan önce:
 - cihazı kapatın;
 - blender haznesini/şişesini veya öğütücü şişeyi/kapağı bıçak düzeneğinden sökmemeye dikkat edin.
 - blender haznesini veya öğütücü şişesini bıçak tertibatından sökmemeye dikkat edin.
- Robotu çalıştırmak için kapağı kullanmayın, daima 'KAPATMA' düğmesini kullanın.

- **Kilitleme mekanizması aşırı yüke maruz kaldığında cihaz hasar görecektir ve yaralanmaya neden olabilecektir.**
- **Mutfak robotunuzu kullanmadığınızda daima fişten çekin.**
- Asla onaylanmamış parçalar kullanmayın.
- Asla hasarlı bir cihaz kullanmayın. Kontrol veya tamir ettirin: bkz. 'Servis ve müşteri hizmetleri'.
- Cihazın motor kısmı, elektrik kablosu ya da elektrik fişinin ıslanmamasına özen gösterin.
- Elektrik kablosunun masa/tezgah kenarlarından sarkmasını ya da sıcak yüzeylere temas etmesini önleyin.
- Çocuklar cihazla oynamamaları gerektiği konusunda bilgilendirilmelidir.
- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Cihazı ve kordonunu çocukların erişemeyeceği yerde tutun.
- Bu cihaz, fiziki, algılama ya da zihinsel kapasiteleri yetersiz kişiler tarafından ya da yeterli deneyimi olmayan kişilerce gözetim altında olmaları ve cihazın güvenli şekilde kullanımına ilişkin talimatları almaları ve olası tehlikeleri anlamaları şartıyla kullanılabilir.
- Bu cihazı sadece iç mekanlarda kullanım alanının olduğu yerlerde kullanın. Braun, cihaz uygunsuz kullanımlara maruz kaldığı ya da bu talimatlara uyulmadığı takdirde hiçbir sorumluluk kabul etmez.
- Mutfak robotunun, blender veya öğütücünün hatalı kullanımı yaralanmaya neden olabilir.
- Maksimum değer en büyük yükü çeken eklentiye bağlıdır. Diğer eklentiler daha az güç çekebilir.

Blender

- Mikseri sadece kapağı takılıyken kullanın.
- Hazneyi sadece verilen bıçak tertibatı ile birlikte kullanın.
- Mikseri asla boş çalıştırmayın.
- Smoothie tarifler – dondurulurken katı hal almış malzemeleri asla karıştırmayın, hazneye koymadan önce kırın.

Mini doğrayıcı/Öğütücüyü

- Öğütücü cihazınıza takılıyken asla şişeyi çıkartmayın.
- Bıçaklar tamamen durmadan öğütücüyü çıkartmayın.
- Öğütücü yanlış takıldıysa, cihaz çalışmayacaktır.

Dilimleme/Rendeleme Diskleri

- Kesme diski tamamen durmadan kapağı asla kaldırmayın.

Fişe takmadan önce

- Aygıtı kullanmadan önce evinizdeki elektrik akımının aygıtta belirtilen akımla aynı olduğundan emin olunuz.
- Bu cihaz gıda ile temas eden malzemeler ve maddeler ile ilgili EC 1935/2004 Yönetmeliğine uygundur.

İlk kullanımdan önce

- 1 Bıçaktan plastik bıçak kapaklarını çıkarın. **Bıçaklar çok keskindir, dikkatli olun.** Bu kapaklar bıçağı sadece üretim ve nakil sırasında koruduklarından atılmalıdır.

- 2 Parçaları yıkayın, bkz. 'Bakım ve temizlik'.

Parçalar

Mutfak robotu

- ① Itici
- ② Besleme borusu
- ③ Kapak
- ④ Kase
- ⑤ Çıkarılabilir kumanda mili
- ⑥ Güç birimi
- ⑦ Puls düğmesi
- ⑧ Hız 1 düğmesi
- ⑨ Hız 2 düğmesi
- ⑩ KAPATMA düğmesi
- ⑪ Kordon sarma yuvası (arkada)
- ⑫ Güvenlik kilitleme

⑬ Plastik blender

- a Bıçak ünitesi
- b Sızdırmaz halka
- c Kabı
- d Doldurma kabı
- e Kapak

A Standart ekler

- ⑭ Kesici bıçak
- ⑮ Hamur yoğurucu
- ⑯ Emülsiyon aracı
- ⑰ 4mm dilimleme/rendeleme diski
- ⑱ 2mm dilimleme/rendeleme diski
- ⑲ Ekstra ince rendeleme diski
- ⑳ Mini doğrayıcı/Öğütücüyü
- ㉑ Narenciye sıkacağı

Mutfak robotunun kullanımı

Çizim ① – ③

- 1 Sökülebilir mili güç ünitesi üzerine yerleştirin.
- 2 Sonra kaseyi güç ünitesine yerleştirin ve yerine oturup kilitlemeye kadar saat yönünde çevirin.
- 3 Kase tahrik mili üzerine bir eklenti takın.
 - Her zaman kaseyi ve eki robota malzemeleri eklemeyen önce yerleştirin.
- 4 Kapağı yerleştirin – tahrik milinin/aletinin üstünün kapağın ortasına yerleştiğinden emin olun.
- 5 Fişe takın, çalıştırın ve bir hız seçin. (Önerilen kullanım tablosuna bakın).
 - **Kase veya kapak düzgün olarak takılmadığında mutfak robotu çalışmayacaktır. Besleme tüpünün ve kase tutacağına sağ tarafa yerleştirilip yerleştirilmediğini kontrol edin.**
- Kısa aralıklarla Puls (P) modunu kullanın. Puls, düğme basılı tutulduğu sürece çalışacaktır.
- 6 Kapağı, parçaları ve kaseyi sökme için yukarıdaki işlemi işlemi ters sırayla yürütün.

Önemli

- Mutfak robotunuz ile kahve öğütülemez ya da toz şekeri pudra şekeri halinde getirilemez.
- Kase içindeki karışıma badem özü ya da tatlandırıcı eklerken bunların plastik parçalara değmesini önleyin. Aksi halde kalıcı lekeler oluşabilir.

Ek parçaların kullanımı

Her eklenti için önerilen kullanım tablosuna bakın.

13 Plastik blender

Blenderin kullanımı

Çizim ④ – ⑥

- 1 Sızdırmazlık halkasını bıçak ünitesine yerleştirin – sızdırmazlığın doğru yerleştirildiğinden emin olun.
 - **Eğer conta zarar gördüyse veya yanlış yerleştirildiyse sızdırma meydana gelir.**
- 2 Bıçak ünitesini altından tutun ve bıçakları hazneye yerleştirin – kilitlemek için yerine oturana kadar saat yönünün tersine çevirin. Bıçak ünitesinin altında bulunan grafiğe bakın:
 - 🔒 – Kilit açık pozisyon
 - 🔒 – Kilitli pozisyon
- 3 Malzemelerinizi kabın içine koyun
- 4 Kapağı haznenin üzerine yerleştirin ve kilitlemek için klik sesi duyulana kadar saat yönünde çevirin. Doldurma kapağını takın.
- 5 Blenderi güç ünitesine takın ve yerinde kilitlemek için saat yönünde çevirin.

Öneriler ve ipuçları

- Mayonez yaparken mikserin içine yağ hariç bütün malzemeleri koyun. Doldurma kabını çıkarın. Sonra, cihaz çalışırken, yağı kapaktaki delikten yavaşça ekleyin.
- Yoğun karışımların, örn. pateler ve dipler, kazınması gerekebilir. Eğer karışımın işlenmesi zorsa, daha fazla sıvı ekleyin.
- Baharatların işlenmesi plastik parçalara zarar verebilecekleri için önerilmemektedir.
- Katı malzemelerin karıştırılması – parçalar halinde kesin, doldurma kabını çıkarın sonra cihaz çalışırken parçaları teker teker atın. Elinizi açıklıktan uzak tutun. En iyi sonuçlar için düzenli olarak boşaltın.

14 Kesici bıçak

“Mutfak robotunuzun kullanımı” altındaki talimatları uygulayın.

Öneriler ve ipuçları

- Daha kalın doku için darbeli kontrol kullanın.
- Et, ekmek, sebze gibi yiyecekleri yaklaşık 2 cm büyüklükte kesin.
- Bisküviler ufalanmalı ve makine çalışırken besleme haznesinden eklenmelidir.
- Fazla karıştırmamaya dikkat edin.
- Pasta yaparken buzdolabından çıkarttığınızı yağları beklemeden 2cm iç küpler halinde doğrayarak kullanın.

15 Hamur yoğurucu

“Mutfak robotunuzun kullanımı” altındaki talimatları uygulayın.

Mayalı hamur karışımları için kullanın.

Öneri ve İpuçları

- 60 saniyeden daha uzun süre işlemeyin.
- Kuru malzemeleri kaseye koyun ve ıslak malzemeleri cihaz çalışırken besleme tüpünden aşağı ilave edin. Pürüzsüz, elastik bir hamur topu oluşana kadar işleyin.
- Tekrar yoğururken sadece elde yoğurun. Kasenin içinde tekrar yoğurma tavsiye edilmez, çünkü bunu yapmak mutfak robotunun dengesizleşmesine yol açabilir.

16 Emülsiyon Aracı

"Mutfak robotunuzun kullanımı" altındaki talimatları uygulayın.

Sadece hafif karışımlar için kullanın, örn. krema, mayonez.

Öneri ve İpuçları

- Kullanmadan önce kase ve aletin temiz ve yağlardan arınmış olduğundan emin olun.

17 – 19 Diskler

Kesme disklerinin kullanımı






- 1 Tahrik milini ve kaseyi güç ünitesinin üzerine yerleştirin.
- 2 Orta tutamaklardan tutarak, diski uygun yan üstlerle tahrik mili üzerine yerleştirin.
- 3 Kapağı yerleştirin.
- 4 Yiyecekleri besleme haznesine koyun.
- 5 Açın ve iticiyle eşit olarak itin – parmaklarınızı asla besleme haznesinin içine sokmayın.

Öneri ve İpuçları

- Taze malzemeler kullanın.
- Yiyecekleri çok küçük kesmeyin. Besleme tüpünün genişliğini makul ölçüde doldurun. Bu yiyeceklerin işleme sırasından yanlardan kaymasını önler.
- Dik yerleştirilen yiyecek yatay yerleştirilen yiyecektekenden daha kısa çıkar.
- Çalıştırmadan sonra diskin üzerinde ya da çanağın içinde her zaman küçük miktarda artık olacaktır.

20 Mini doğrayıcı/Öğütücüyü

- a Kavanoz
- b Conta bileziği
- c Bıçak tertibatı

- 1 Malzemeleri kaseye koyun.
- 2 Sızdırmazlık halkasını bıçak ünitesine takın.
- 3 Bıçak ünitesini ters çevirin. Ana üniteyi bıçaklar aşağıya gelecek şekilde hazneye doğru indirin.
- 4 Bıçak ünitesini hazneye elle sıkıca vidalayın. Bıçak ünitesinin altında bulunan grafiğe bakın:
 – Kilit açık pozisyon
 – Kilitli pozisyon
- 5 Öğütücüyü güç ünitesinin üzerine yerleştirin, öğütücü üzerindeki  ile güç ünitesi üzerindeki  hizalayın ve kilitlemek için saat yönünde döndürün .
- 6 Maksimum hızı seçin veya puls (P) kontrolünü kullanın.

Öneri ve İpuçları

- Bebek maması/püresi – öğütücüde işlemeyen önce gıdaların oda sıcaklığına gelmelerini bekleyin.
- Baharatları doğrarken en iyi sonuç için büyük kaseyi kullanmanız önerilir.

21 Narenciye sıkacağı

- a Sıkma konisi
- b Süzgeç

Narenciye sıkacağına kullanımı

- 1 Tahrik milini ve kaseyi güç ünitesinin üzerine yerleştirin.
- 2 Süzgeci kaseye takın – süzgeç tutamaklarının kase üzerindeki tutamlara doğrudan kilitlendiğinden emin olun
- 3 koniyi tamamen aşağıya düşecek şekilde çevirerek tahrik milinin üzerine yerleştirin.
- 4 Meyveyi ikiye bölün. Çalıştırın ve meyveyi koni üzerine bastırın.


Öneri ve İpuçları

- En iyi sonucu elde etmek için meyveleri oda sıcaklığında saklayın ve suyunu sıkmadan önce tezgah üzerinde elinizle yuvarlayın.
- Meyve suyu sıkmaya yardımcı olmak için meyveyi bir yandan diğerine hareket ettirin.
- Büyük miktarlarda meyve suyu sıkarken, posa ve çekirdek birikimini önlemek için süzgeci düzenli aralıklarla boşaltın.

Bakım ve temizlik

- Temizliğe başlamadan önce daima cihazı kapatıp fişini prizden çekin.
- **Son derece keskin oldukları için blender/ öğütücü tertibatı, bıçak ve diskleri dikkatli tutun.**
- Bazı gıdalar, plastiğin rengini değiştirecektir. Bu durum normaldir. Plastiğe zarar gelmez ve yiyeceklerinizin tadını etkilemez. Biraz sıvı bitkisel yağ sürülmüş bir bez ile ovarak bu durumu giderebilirsiniz.

Güç birimi

- Nemli bir bez ile silerek kurutun. Kilit alanında gıda artıkları bulunmamasına dikkat edin.
- Güç ünitesini suya sokmayın.
- Kablo fazlalığını güç ünitesi arkasındaki yerde toplayın .





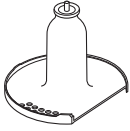

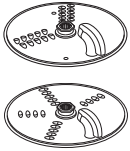



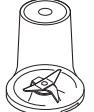
Alet ve eklentilerin temizlik talimatları için çizim 22'ye bakın

Tavsiye Edilen Kullanım Tablosu

Cihazınızı, dinlendirmeden aşağıda belirtilen sürelerden daha uzun süre çalıştırmayın. Cihazınızı uzun süreli sürekli çalıştırmak ona zarar verebilir.

Verilen işleme bilgileri sadece bilgi amaçlıdır ve işlenmekte olan tam tarife ve malzemelere bağlı olarak farklılık gösterebilir.

Sıcak malzemeleri işlemeyin

Araç/Aparat	Şlevi		 (Saniye)	
	Hepsi bir arada kek karışımları	2	10	1,2 kg toplam ağırlık
	Pastacılık – una yağ eklemek Hamur malzemelerini birleştirmek için su ekleme	2 1 – 2	10 10 – 20	300 g kullanılan unun ağırlığı
	Balık parçalama ve yağsız kıyma Pateler ve sebze yahniler	2	10 – 30	400g max lean beef
	Sebzeli parçalama	Puls	5 – 10	100 g – 500 g
	Kuruyemiş parçalama	2	30 – 60	100 g – 200 g
	Bitkiler	2	20 – 30	30 g – 50 g
	Yumuşak meyveleri, pişmiş meyve ve sebzeleri püre haline getirme	2	10 – 30	500 g
	Krema (işlem süreleri, kremanın yağ içeriğine bağlı olarak değişebilir)	2	60 – 120	250 ml
	Mayonez	2	60 – 80	4 yumurta sarısı
	Mayalı karışımlar	2	60	340 g kullanılan unun ağırlığı 550 g toplam ağırlık
	Sert yiyecekleri rendeleme ve dilimleme - peynir, havuç, patates ve benzer dokudaki gıdalar	2	–	Doldururken kase üzerinde işaretlenmiş 1.2L maksimum çizgisini geçmeyin
	Yumuşak yiyecekleri dilimleme - salatalık ve domates	1	–	
	Parmesan peynir rendeler	2	–	
	Narenciye türü meyvelerin sularını sıkılmak için kullanın (örn. portakal, limon, lime ve greyfurt)	1	–	–
	Soğuk sıvılar ve içecekler (Kaseye en son buz/dondurulmuş malzemeleri ekleyin)	2	30 – 60	1.2 litre
	Milkshake/Soğuk süt bazlı karışımlar	2	15 – 30	1 litre
	Buz kırmak	Puls	30 – 40	6 buz küpü (125 g)
	Pasta karışımı (İlk olarak sıvı malzemeleri ekleyin)	1 ↓ 2	10 ↓ 50	1 litre
	Ceviz	2	10 – 30	50 g
	Kahve çekirdekleri	2	30	50 g
	Pişirilmemiş et (biftek) – 2cm küpler halinde kesilmiş	Puls	5	50 g

Sorun giderme kılavuzu		
Sorun	Neden	Çözüm
Mutfak robotu çalışmıyor.	Elektrik akımı yok. Kase güç ünitesine doğru yerleştirilmemiş. Kase kapağı doğru kilitlememiştir.	Fişin prize takılı olup olmadığını kontrol ediniz. Besleme tüpünün ve kase tutacağına sağ tarafa yerleştirilip yerleştirilmediğini kontrol edin. Kapak kilidinin tutma yerine doğru yerleşip yerleşmediğini kontrol edin. Kase ve kapak doğru yerleştirilmemişse robot çalışmayacaktır.
Blender veya öğütücü çalışmıyor	Blender veya öğütücü doğru şekilde kilitlememiş. Blender veya öğütücü doğru şekilde birleştirilmemiş.	Blender veya öğütücü kilitleyiciye doğru şekilde takılmadığında çalışmayacaktır. Bıçak ünitesinin hazneye/kaseye tam sıkı şekilde takıldığından emin olun
Robot çalışma sırasında duruyor.	Robot aşırı yüklenmiştir/ maksimum kapasitesini aşmıştır. Kapağın kilidi açıldı.	Önerilen Kullanım Grafiği'ndeki' maksimum kapasiteleri kontrol edin. Kapağın doğru kilitleyip kilitlemediğini kontrol edin.
Blender veya mini doğrayıcı/ öğütücü bıçak tertibatı tabanından sızdırıyor.	Sızdırmaz halka yerinde değil. Sızdırmaz halka yerine doğru takılı değil. Sızdırmaz halka hasarlı.	Sızdırmaz halka hasarlı değilse, doğru takılıp takılmadığını kontrol ediniz. Hasarlı Sızdırmazlığın yedeğini elde etmek için "Servis ve müşteri hizmetleri"ne bakın.
Parça/ek parçalar iyi çalışmıyor.	"Ek Parçaların Kullanımı" bölümüne bakınız ve faydalı bilgilere göz atınız. Ek parçaların yerine doğru takılıp takılmadığını kontrol ediniz.	

Servis ve Müşteri Hizmetleri


- Cihazınızın çalışması ile ilgili herhangi bir sorun yaşarsanız, yardım istemeden önce bu kılavuzdaki "Sorun Giderme Kılavuzu" bölümüne bakın veya www.braunhousehold.com adresini ziyaret edin.
- Garanti ve Servis - detaylı bilgi için ayrı garanti ve servis broşürüne bakın veya www.braunhousehold.com adresini ziyaret edin.
- Çin'de üretilmiştir.



ÜRÜNÜN ATIK ELEKTRİKLİ VE ELEKTRONİK EKİPMANIN BERTARAF EDİLMESİNE İLİŞKİN AVRUPA DİREKTİFİNE UYGUN ŞEKİLDE BERTARAF EDİLMESİ HAKKINDA ÖNEMLİ BİLGİ (WEEE)

Kullanım ömrünün sonunda ürün evsel atıklarla birlikte atılmamalıdır.
Ürün yerel yetkililerce belirlenmiş atık toplama merkezine veya bu hizmeti sağlayan bir satıcıya götürülmelidir.

Bezpečnost

- Přečtěte si pečlivě pokyny v této příručce a uschovejte ji pro budoucí použití.
- Odstraňte veškerý obalový materiál a nálepky.
- Pokud je poškozená zástrčka nebo kabel, musí je z bezpečnostních důvodů vyměnit zástupce firmy Braun nebo autorizovaný servisní technik firmy Braun, aby se předešlo nebezpečí.
- **NEDOTÝKEJTE SE ostrých nožů.** Sestava mixéru/mlýnku, nožová jednotka a kotouče jsou velmi ostré – zacházejte s nimi opatrně. **Při manipulaci a čištění je uchopte vždy za rukojeť pro prsty na jejich horní části, ve vzdálenosti od ostré hrany.**
-  **NEZPRACOVÁVEJTE horké ingredience.**
- **NEBEZPEČÍ OPARENÍ:** Horké přísady je třeba nechat před umístěním do mísy, poháru nebo mlýnku nebo před mixováním vychladnout na pokojovou teplotu.
- Příklad v chodu nenechávejte nikdy bez dozoru.
- Nepřekračujte maximální množství uvedená v tabulce doporučených množství.
- **Nepoužívejte spotřebič bez přerušení déle než po dobu uvedenou níže. Při delším používání bez přerušení se může spotřebič poškodit.**

Funkce/nástavec	Maximální doba provozu	Doba odpočinku před dalším použitím
Mixér	60 s	Odpojte spotřebič a nechte na 15 minut vychladnout
Husté směsi v míse (např. kynuté těsto)	60 s	
Víceúčelový mlýnek	30 s	

- Mixér nezdvíhejte ani nepřenášejte za rukojeť, protože by se mohla utrhnout a způsobit zranění.
- Sekací nůž vždy nejdříve vyjměte z pracovní nádoby, teprve pak ji vyprázdněte.
- Pokud je mixér připojen do sítě, nekládejte do mísy robotu ani do nádoby mixéru ruce ani kuchyňské potřeby.
- Příklad vypněte a odpojte z elektrické sítě před připojením nebo odpojením nástavců, v době, kdy ho nepoužíváte, a před čištěním.
- Potravinu nikdy netlačte do násypky prsty. Vždy používejte dodávaný pěchovač.
- **Nenasazujte nožovou jednotku na hnací jednotku, pokud není nasazený pohár nebo nádoba mlýnku.**
- Před sundáním víka z mísy nebo mixéru a mlýnku z hnací jednotky:
 - spotřebič vypněte;
 - počkejte, až se nasazené doplňky/nože úplně zastaví;
 - Dávejte pozor, abyste neodšroubovali nádobu mixéru nebo mlýnku z nožové jednotky.
- K ovládání přístroje nikdy nepoužívejte víko, ale vypínač.

- **Pokud zajišťovací mechanismus vystavíte nadměrné síle, dojde k poškození přístroje a nebezpečí následného zranění.**
- **Pokud kuchyňský robot nepoužíváte, vytáhněte jej ze zásuvky.**
- Nepoužívejte příslušenství neschválené výrobcem.
- Přístroj nepoužívejte, pokud je poškozený. Nechejte jej zkontrolovat nebo spravit: viz část „servis a údržba“.
- Hnací jednotka, přívodní kabel a zástrčka nesmějí přijít do styku s vodou.
- Nenechávejte přívodní kabel volně viset přes okraj stolu nebo pracovní plochy nebo se dotýkat horkých ploch.
- Dohlédněte, aby si děti s přístrojem nehrály.
- Tento spotřebič nesmějí používat děti. Spotřebič a jeho kabel musí být mimo dosah dětí.
- Osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí mohou spotřebič používat v případě, že jsou pod dozorem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a chápou rizika, která jsou s používáním spojená.
- Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití. Společnost Braun vylučuje veškerou odpovědnost v případě, že zařízení bylo nesprávně používáno nebo pokud nebyly dodrženy tyto pokyny.
- Nesprávné používání robotu, mixéru nebo mlýnku může způsobit zranění.
- Udávaná hodnota maximálního výkonu je údaj získaný při použití příslušenství, které odebírá nejvíce energie. Ostatní příslušenství mohou odebírat energie méně.

Mixér

- Mixér pouštějte pouze s nasazeným víkem.
- Nádobu mixéru používejte pouze s dodávanou nožovou jednotkou.
- Mixér nikdy nespouštějte naprázdno.
- Příprava ovocných mléčných koktejlů – nikdy nemixujte zmražené ingredience, které vytvořily pevnou hmotu, musíte je před přidáním do nádoby rozbít na kousky.

Univerzální mlýnek/sekáček

- Nepokoušejte se odšroubovat nádobu, když je mlýnek nasazený na přístroj.
- Mlýnek nesundávejte, dokud se nože zcela nezastaví.
- Pokud není mlýnek správně nasazený, nebude spotřebič fungovat.

Kotouč na plátky/strouhání

- Nezpracovávejte sušený kurkumový kořen, protože je příliš tvrdý a mohl by poškodit nože.

Před zapojením

- Přesvědčte se, že vaše elektrická zásuvka odpovídá zásuvce uvedené na spodní straně přístroje.
- Tento spotřebič splňuje nařízení ES č. 1935/2004 o materiálech a výrobcích určených pro styk s potravinami.

Před prvním použitím

- 1 Z nožů sundejte plastové kryty. **Postupujte opatrně, protože nože jsou velmi ostré.** Kryty

můžete zlikvidovat, protože chrání nože pouze při výrobě a přepravě.

- 2 Umyjte všechny části - viz „Péče a čištění“.

Popis

Kuchyňský robot

- ① Pěchovač
- ② Násypka
- ③ Víko
- ④ Mísa
- ⑤ Oddělitelná část hnacího hřídele
- ⑥ Nnací jednotka
- ⑦ Tlačítko pulzního režimu
- ⑧ Tlačítko rychlosti 1
- ⑨ Tlačítko rychlosti 2
- ⑩ Vypínač
- ⑪ Úložné místo napájecího kabelu (v zadní části)
- ⑫ Zajišťovací mechanismus

13 Plastový mixér

- a Nožová jednotka
- b Těsnící kroužek
- c Mixovací nádoba
- d Plnicí víčko
- e Víko

A Standardní nástavce

- ⑭ Nástavec s nožovými břity
- ⑮ Hnětací nástavec na těsto
- ⑯ Emulgovací nástavec
- ⑰ 4mm kotouč na plátky/strouhání
- ⑱ 2mm kotouč na plátky/strouhání
- ⑲ Kotouč na velmi jemné strouhání
- ⑳ Univerzální mlýnek/sekáček
- ㉑ Lis na citrusové plody

Jak používat kuchyňský robot

Ilustrace 1 – 3

- 1 Nasaďte oddělitelnou část hnacího hřídele na hnací jednotku.
- 2 Poté umístěte mísu na hnací jednotku a otočením po směru hodinových ručiček ji zajistěte.
- 3 Na hnací hřídel mísy nasaďte příslušenství.
 - Mísu a příslušenství namontujte vždy předtím, než do přístroje vložíte ingredience.
- 4 Nasaďte víko tak, aby vrchol hnací hřídele/nástroje byl uprostřed víka.
- 5 Zapojte přístroj do elektrické zásuvky, zapněte ho a zvolte rychlost. (Viz tabulka doporučených rychlostí.)
 - **Pokud nejsou mísa nebo víko správně nasazeny a zajištěny, nebude přístroj fungovat. Zkontrolujte, zda jsou plnicí hrdlo a rukojeť mísy umístěny na pravé straně.**
 - Pro rychlé zpracování použijte pulzní režim (P). Přístroj bude pracovat, dokud budete držet ovladač v příslušné poloze.
- 6 Při snímání mísy, víka a příslušenství postupujte opačně.

Upozornění

- Tento kuchyňský robot není vhodný k drčení nebo mletí zrnkové kávy nebo k drčení krystalového cukru na práškový.
- Přidáváte-li do směsi mandlovou esenci, dbejte na to, aby nepřišla do styku s materiály z plastu. Mohla by na nich zanechat neodstranitelné skvrny.



Používání nástavců

Při použití každého nástavce postupujte podle tabulky doporučeného množství.

13 Plastový mixér

Jak používat mixér

Ilustrace 4 – 6

- 1 Vložte těsnící kroužek do nožové jednotky tak, aby správně zapadl do drážky.
 - **Když je těsnění poškozené nebo špatně nasazené, bude obsah unikat ven.**
- 2 Uchopte spodní stranu nožové jednotky a vložte nože do nádoby – zajistěte otočením proti směru hodinových ručiček. Řiďte se vyobrazením na spodní straně nožové jednotky:
 -  – nezajištěná pozice
 -  – zajištěná pozice
- 3 Vložte do nádoby přísady k mixování.
- 4 Nasaďte víko na nádobu a otočte ve směru hodinových ručiček dokud nezaklapne. Nasaďte plnicí víčko.
- 5 Nasaďte mixér na hnací jednotku a otočením po směru hodinových ručiček ho zajistěte.

Rady a tipy

- Při výrobě majonézy do přístroje vložte všechny ingredience kromě oleje. Odejměte plnicí víčko. Potom za běhu přístroje otvorem ve víku pomalu přidávejte olej.
- U hustých směsí, jako jsou paštiky a pomazánky, je někdy nutné seškrábat směs ze stěn nádoby. Je-li mixování obtížné, přidejte víc tekutiny.
- Nedoporučuje se mixovat tvrdá koření, protože by mohlo dojít k poškození plastových částí.
- Pokud budete chtít míchat suché ingredience - nakrájejte je na kousky, odejměte plnicí víčko a potom za chodu přístroje vhaďte jeden kousek po druhém. Nestrkejte ruku do otvoru. Nejlepších výsledků dosáhnete, pokud přístroj budete pravidelně vyprazdňovat.

14 Nástavec s nožovými břity

Postupujte podle pokynů v části „Jak používat kuchyňský robot“.

Rady a tipy

- Chcete-li dosáhnout hrubší konzistence, použijte pulzní režim.
- Potraviny jako maso, pečivo či zeleninu nakrájejte asi na 2 cm velké kostky.
- Suchary nalamte na kousky a vhaďte za chodu násypkou.
- Nenechávejte směs zpracovávat příliš dlouho.
- Při výrobě sladkého těsta použijte tuk přímo z chladničky nakrájený na kostky o velikosti 2 cm.

15 Hnětací nástavec na těsto

Postupujte podle pokynů v části „Jak používat kuchyňský robot“.

Používejte na kynutá těsta.

Rady a tipy

- Nepracovávájte déle než 60 sekund.
- Do mísy nasypete suché ingredience a tekutinu přilévejte nasypkou, když je spotřebič spuštěný. Zpracovávejte, dokud nevznikne hladká elastická koule těsta.
- Další hnětení provádějte pouze ručně. Další hnětení v míse se nedoporučuje, protože robot by se mohl převrhnout.

16 Emulgovací nástavec

Postupujte podle pokynů pro použití kuchyňského robota.

Používejte nástavec pouze pro lehké směsi, např. smetanu nebo majonézu.

Rady a tipy

- Před použitím zkontrolujte, jestli jsou mísa a nástroje čisté a nezůstala na nich mastnota.

Kotouče 17 – 19

Používání krájecích kotoučů

- 1 Nasaďte hřídel a mísu na hnací jednotku.
- 2 Kotouč uchopte za úchytku uprostřed a nasaďte jej na hřídel příslušnou stranou nahoru.
- 3 Nasaďte víko.
- 4 Příslušnou potravinu vložte do násypky.
- 5 Zapněte a rovnoměrně tlačte pýchovačem – do násypky nestrkejte prsty.

Rady a tipy

- Používejte čerstvé suroviny
- Nekrájejte potraviny na příliš malé kousky. Vyplňte násypku do celé šířky. Zabráňte tím sklouzávání potravin stranou během zpracování.
- Potraviny krájené kolmo budou kratší než potraviny krájené podélně.
- Po zpracování na kotouči nebo v nádobě vždy zůstane trochu odpadu.




20 Univerzální mlýnek/sekáček

- a Pohár
- b Těsnicí kroužek
- c Nožová sestava

- 1 Vložte suroviny do nádoby.
- 2 Nasaďte těsnicí kroužek na nožovou jednotku.
- 3 Otočte nožovou jednotku vzhůru nohama. Nasaďte ji na nádobku tak, aby nože směřovaly dolů.
- 4 Nožovou jednotku našroubujte na nádobku a jemně utáhněte. Řiďte se vyobrazením na spodní straně nožové jednotky:

 – nezajištěná pozice

 – zajištěná pozice

- 5 Nasaďte víceúčelový mlýnek na hnací jednotku, zarovnejte značku  na víceúčelovém mlýnku se značkou  na hnací jednotce a otočením ve směru hodinových ručiček zajistěte .
- 6 Zvolte nejvyšší rychlost nebo použijte pulzní spínač (P).

Rady a tipy

- Dětská výživa / pyré – před zpracováním v mlýnku nechte uvařené potraviny vychladnout na pokojovou teplotu.
- K sekání bylinek se nejlépe hodí hlavní mísa.

21 Lis na citrusové plody

- a Kužel
- b Sítko

Používání lisu na citrusové plody

- 1 Nasaďte hnací hřídel na hnací jednotku.
- 2 Do mísy nasaďte sítko tak, aby držadlo sítko bylo zajištěno přímo nad držadlem mísy.
- 3 Otáčením nasaďte kužel na hnací hřídel, dokud nezapadne na doraz.
- 4 Rozkrojte ovoce na poloviny. Pak zapněte přístroj a ovoce přitlačte na kužel.


Rady a tipy

- Abyste dosáhli nejlepších výsledků, ovoce skladujte a lisujte při pokojové teplotě a před lisováním pováležte po pracovní ploše.
- Abyste napomohli co nejlepšímu odšťavení, během lisování ovocem pohybujte ze strany na stranu.
- Při lisování velkého množství ovoce pravidelně vyprazdňujte sítko, aby nedocházelo k hromadění dužiny a pecek.

Péče a čištění

- Před čištěním robot vždy vypněte a přívodní kabel vytáhněte ze zásuvky.
- **Zacházejte s nožovou sestavou mixéru/mlýnku, nožovou jednotkou a kotouči opatrně, protože jsou velmi ostré.**
- Některé potraviny způsobují změnu barevného odstínu plastických hmot. To je normální, plastický materiál se tím nepoškodí a chuť jídel zůstane stejná. Zbarvení je možné odstranit hadříkem navlhčeným v rostlinném oleji.

Hnací jednotka

- Otřete vlhkým hadříkem a osušte. Zkontrolujte, zda kolem zajišťovacího mechanismu nejsou zbytky potravin.
- Hnací jednotku nikdy neponořujte do vody.
- Nadbytečnou délku kabelu uložte do úložného prostoru na zadní straně hnací jednotky .

Pokyny pro čištění nástrojů a nástavců viz obrázek 22

Servis a údržba

- Pokud budete mít při použití přístroje problémy, než si vyžádáte pomoc, podívejte se do části „Odstraňování problémů“ v příručce nebo navštivte stránky www.braunhousehold.com.
- Záruka a servis – podrobné informace viz samostatný leták s informacemi o záruce a servisu nebo stránky www.braunhousehold.com.
- Vyrobeno v Číně.



DŮLEŽITÉ INFORMACE PRO SPRÁVNOU LIKVIDACI VÝROBKU V SOULADU S EVROPSKOU SMĚRNICÍ O ODPADNÍCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍCH (OEEZ)





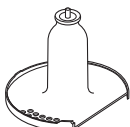

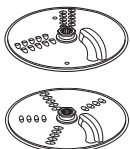

Po ukončení doby provozní životnosti se tento výrobek nesmí likvidovat společně s domácím odpadem. Výrobek se musí odevzdat na specializovaném místě pro sběr tříděného odpadu, zřizovaném městskou správou anebo prodejcem, kde se tato služba poskytuje.

Tabulka doporučených rychlostí

Nepoužívejte spotřebič nepřerušovaně déle než po dobu uvedenou níže. Při delším nepřetržitém používání se může spotřebič poškodit.

Uvedené údaje jsou pouze orientační a budou se lišit v závislosti na použitém receptu a zpracovávaných surovinách.

Nezpracovávejte horké ingredience.







Nástroj/ Nástavec	Funkce			
	Směsi na moučníky	2	10	1,2 kg celková hmotnost
	Sladké těsto – tření tuku s moukou Přidávání vody do těsta na pečení	2 1 – 2	10 10 – 20	300 g hmotnost mouky
	Sekání ryb a libového masa Paštiky a teriny	2	10 – 30	400 g libového hovězího (max.)
	Krájení zeleniny	Pulzní režim	5 – 10	100 g – 500 g
	Sekání ořechů	2	30 – 60	100 g – 200 g
	Bylinky	2	20 – 30	30 g – 50 g
	Mixování měkkého ovoce, vařeného ovoce a zeleniny	2	10 – 30	500 g
	Šlehačka (doba zpracování se může lišit v závislosti na obsahu tuku ve smetaně)	2	60 – 120	250 ml
	Majonéza	2	60 – 80	4 žloutky
	Kynutá těsta	2	60	340 g hmotnost mouky 550 g celková hmotnost
	Strouhání a krájení tuhých potravin – sýra, mrkve, brambor a potravin s podobnou strukturou	2	–	Nepřeplňujte nad maximum 1,2 l vyznačené na míse
	Krájení měkkých potravin – okurek a rajčat	1	–	
	Strouhání parmezánu	2	–	

Tabulka doporučených rychlostí

Nepoužívejte spotřebič nepřerušovaně déle než po dobu uvedenou níže. Při delším nepřetržitém používání se může spotřebič poškodit.

Uvedené údaje jsou pouze orientační a budou se lišit v závislosti na použitém receptu a zpracovávaných surovinách.

Nezpracovávejte horké ingredience.

Nástroj/ Nástavec	Funkce			
	Používejte k vymačkání šťávy z citrusových plodů (např. pomerančů, citronů, limetek nebo grepů).	1	-	-
	Studené tekutiny a nápoje (Led/zmražené ingredience přidávejte do poháru jak poslední)	2	30 – 60	1.2 litru
	Mléčné koktejly / směsi ze studeného mléka	2	15 – 30	1 litr
	Drcení ledu	Pulzní režim	30 – 40	6 kostek ledu (125 g)
	Směs na lité těsto (jako první přidejte tekuté ingredience)	1 ↓ 2	10 ↓ 50	1 litr
	Ořechy	2	10 – 30	50 g
	Kávová zrna	2	30	50 g
	Syrové maso (biftek) nakrájené na 2 cm kostičky	Pulzní režim	5	50 g


Průvodce odstraňováním problémů

Problém	Příčina	Řešení
Robot nefunguje.	Není napájen. Mísa není správně nasazena na základnu Víko mísy není ve správné poloze.	Zkontrolujte, zda je robot připojen do napájecí sítě. Zkontrolujte, zda jsou plnicí hrdlo a rukojeť mísy umístěny na pravé straně. Zkontrolujte, zda-li je západka víka umístěna ve správné poloze v oblasti rukojeti. Pokud nejsou mísa a víko správně nasazeny, přístroj nebude fungovat.
Mixér nebo mlýnek se nespustí.	Mixér nebo mlýnek není řádně zajištěný. Mixér nebo mlýnek není řádně sestavený.	Mixér nebo mlýnek se nespustí, pokud nebude řádně nasazený do bezpečnostního mechanismu. Prověřte, zda je nožová sestava zcela utažená v nádobě.
Robot se během provozu zastaví.	Robot přetížen/překročena maximální kapacita. Víko není zajištěno.	Zkontrolujte maximální hodnoty uvedené v tabulce doporučených rychlostí. Zkontrolujte, že víko je správně zajištěno.
Z mixéru, sekáčku nebo mlýnku uniká obsah u spodního dílu nožové sestavy.	Chybí těsnění. Těsnění není správně nasazeno. Těsnění je poškozeno.	Zkontrolujte, zda je těsnění nasazeno správně a zda není poškozeno. Pokud budete potřebovat náhradní těsnění, informace naleznete v části „Servis a údržba“.
Malý výkon nástrojů anebo nástavců.	Podívejte se do odpovídajících pokynů v oddíle „Používání nástavců“. Zkontrolujte, zda jsou nástavce správně sestaveny.	

Magyar

A használati utasítás olvasása közben hajtsa ki az első oldalt, hogy az illusztrációk is láthatók legyenek.

Első a biztonság

- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- Távolítsa el minden csomagolóanyagot és címkét!
- Ha a hálózati vezeték sérült, azt a veszélyek megelőzése érdekében biztonsági okból ki kell cseréltetni a Braun vagy egy hivatalos Braun szerviz szakemberével.
- **Ne érjen hozzá az éles késekhez.** Legyen óvatos, mert a mixer/daráló késegsége, a forgókés és a tárcsák rendkívül élesek. **A kezelés és tisztítás során mindig a fogórésznél, felül fogja meg azokat, a vágóéltől távol.**
-  **Ne dolgozzon fel forró hozzávalókat.**
- **EGÉSI SÉRÜLÉS KOCKÁZATA:** Forró hozzávalók esetén, mielőtt az edénybe, keverőpohárba vagy darálóba helyezné és összekeverné azokat, várja meg, hogy lehűljenek szobahőmérsékletre.
- Működés közben ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül.
- Ne lépje túl a felhasználási útmutató táblázatában megadott maximális kapacitásokat.
- **Ne működtesse a készüléket pihentetés nélkül az alábbiakban megadottnál hosszabb ideig. Ha hosszabb ideig működteti egyfolytában, azzal károsíthatja a készüléket.**

Funkció/tartozék	Maximális működési idő	A működtetések között szükséges pihentetés
Mixer	60 s	A hálózati csatlakozót húzza ki a konnektorból, és várjon 15 percet, hogy a készülék lehűljön
Sűrű anyag az edényben (pl. tészta)	60 s	
Mini daráló	30 s	

- Ne emelje fel, vagy hordozza a készüléket a fogantyúnál fogva – a fogantyú eltörhet, ami sérülést okozhat.
- Az edény kiürítése előtt mindig vegye ki a vágókést.
- Tartsa távol kezét és a konyhai eszközöket a robotgép edényétől és a keverőpohártól, amikor a készülék csatlakoztatva van a hálózatra.
- A részegységek fel- és leszerelése előtt, használaton kívül vagy tisztítás előtt kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózati csatlakozót.
- Az élelmiszert soha ne az ujjával nyomja le az adagolócsőben. Mindig használja a tartozék tömőrudat.
- **Soha ne szerelje a késegséget a meghajtóegységre a keverőpohár vagy a darálóedény nélkül.**
- Mielőtt eltávolítaná a fedelet az edényről, mixerről vagy a darálót a meghajtóegységről:
 - kapcsolja ki a készüléket;
 - várja meg, amíg a tartozékok/kések teljesen leállnak;
 - ügyeljen rá, nehogy a keverőpoharat vagy a darálóedényt lecsavarja a késegségről.

- A robotgépet ne a fedéllel működtesse, erre a célra mindig a kikapcsológombot használja.
- **A készülék megsérülhet és sérülést okozhat, ha a zárószervezetet túlzott erőnek teszik ki.**
- **A robotgépet mindig húzza ki a hálózati aljzatból, amikor nem használja.**
- Csak engedélyezett tartozékot használjon.
- Soha ne használjon meghibásodott készüléket. Ellenőrzés és javítás – lásd: „Szerviz és vevőszolgálat”.
- A meghajtóegységet, a hálózati vezetéket és a csatlakozódugaszt óvja a nedvességtől.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati vezeték ne lógjon le az asztal vagy munkafelület széléről, és ne érintkezzen forró felülettel.
- A gyermekekre figyelni kell, nehogy játsszanak a készülékkel.
- Ezt a készüléket nem használhatják gyermekek. Ügyelni kell arra, hogy a készülékhez és zsinórjához gyermekek ne férjenek hozzá.
- A készüléket üzemeltethetik olyanok is, akik mozgásukban, érzékelésükben vagy mentálisan korlátozottak, illetve nincs kellő hozzáértésük vagy tapasztalatuk, amennyiben a készüléket felügyelet mellett használják, vagy annak biztonságos használatára vonatkozóan utasításokkal látták el őket, és tisztában vannak a kapcsolódó veszélyekkel.
- A készüléket csak a rendeltetésének megfelelő háztartási célra használja! A Braun nem vállal felelősséget, ha a készüléket nem rendeltetészerűen használták, illetve ha ezeket az utasításokat nem tartják be.
- Az aprító, mixer vagy daráló helytelen használata balesetet okozhat.
- A maximális sebesség a legnagyobb terheléssel működő toldaton múlik. A többi toldat esetleg kisebb teljesítményű.

Mixer

- A mixert csak akkor működtesse, ha a fedél a helyén van.
- A keverőpoharat kizárólag a hozzá tartozó késegységgel használja.
- Soha ne működtesse a mixert üresen.
- Jeges italok készítésekor a fagyott hozzávalókat törje darabokra, mielőtt a pohárba tenné.

Mini daráló

- Soha ne csavarja le az edényt, amíg a daráló fel van szerelve a készülékre.
- Soha ne távolítsa el a darálót addig, amíg a kések teljesen le nem álltak.
- A készülék nem működik, ha a daráló nincs megfelelően felszerelve.

Szeletelő-/reszelőtárcsák

- Soha ne távolítsa el a fedelet addig, amíg a vágótárcsa teljesen le nem állt.

Csatlakoztatás előtt

- Ellenőrizze, hogy a háztartásban lévő hálózati feszültség paraméterei megegyeznek a készülék alján feltüntetett paraméterekkel.
- A készülék megfelel az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyokról szóló 1935/2004/EK rendelet követelményeinek.

Az első használat előtt

- 1 Távolítsa el a műanyag késvédőket a vágókésről.
A kések nagyon élesek, óvatosan kezelje őket. Ezeket a védőelemeket dobja ki, mivel azok csak a gyártás és szállítás során szolgálnak a kés védelmére.
- 2 Mossa el az alkatrészeket – lásd: „Karbantartás és tisztítás”.

A készülék részei

Alapgép

- ① Tömőrúd
- ② Adagolócső
- ③ Fedél
- ④ Edény
- ⑤ Levehető hajtótengely
- ⑥ Meghajtóegység
- ⑦ Rövid üzem gomb
- ⑧ 1. sebesség gomb
- ⑨ 2. sebesség gomb
- ⑩ Kikapcsológomb
- ⑪ Vezetéktároló (a hátlapon)
- ⑫ Biztonsági rezeszek

⑬ Műanyag mixer

- a Késegység
- b Tömítőgyűrű
- c Keverőpohár
- d Töltőnyílás kupakja
- e Fedél

A Alaptartozékok

- ⑭ Vágókés
- ⑮ Dagsztó
- ⑯ Emulgeáló eszköz
- ⑰ 4 mm-es szeletelő-/reszelőtárcsa
- ⑱ 2 mm-es szeletelő-/reszelőtárcsa
- ⑲ Extra finom reszelőtárcsa
- ⑳ Mini daráló
- ㉑ Citrusfacsaró

A robotgép használata

Ábra 1 – 3

- 1 Illessze a levehető hajtótengelyt a meghajtóegységre.
- 2 Ezután illessze az edényt a meghajtóegységre, és forgassa el jobbra, amíg rögzül.
- 3 Szereljen egy tartozékot az edény hajtótengelyére.
 - Mindig rögzítse az edényt és a tartozékot a meghajtóegységhez, mielőtt betenné a hozzávalókat.
- 4 Helyezze fel a fedelet – a hajtótengely/eszköz csúcsának a fedél középpontjába kell illeszkednie.

- 5 Csatlakoztassa a hálózathoz, kapcsolja be, majd válassza ki a sebességet. (Lásd a felhasználási útmutató táblázatát.)
 - **A robotgép nem működik, ha az edény vagy a fedél nincs megfelelően felszerelve a rögzítőszerkezetre. Ellenőrizze, hogy az adagolócső és az edény fogantyúja a jobb oldalon legyen.**
 - Rövid lökésekhez használja a (P) rövid üzem funkciót. A rövid üzem funkció addig működik, amíg a gombot lenyomva tartja.
- 6 A fedél, a tartozékok és az edény eltávolítását fordított sorrendben kell elvégezni.

Fontos

- A robotgép nem alkalmas kávészemek aprítására vagy darálására, illetve porcukor kristálycukorból való előállítására.
- Mandulaesszencia, illetve egyéb ízesítőanyagok hozzáadásakor ügyelni kell arra, hogy ezek az anyagok ne érjenek a műanyaghoz, mert tartós elszíneződést okozhatnak.

Tartozékok használata

Az egyes tartozékokra vonatkozóan a felhasználói útmutató táblázata ad tájékoztatást.

13 Műanyag mixer

A mixer használata

Ábra 4 – 6

- 1 Helyezze a tömítőgyűrűt a késegységre – ügyeljen arra, hogy a tömítés pontosan a horonyba kerüljön.
 - **Szivárgást okozhat, ha a tömítés sérült vagy nem megfelelően illeszkedik.**
- 2 A késegységet alul megfogva engedje le a keverőpohárba – majd balra elfordítva rögzítse. Lásd a késegység alján látható ábrát:
 - ☐ – Nyitott állás
 - ☑ – Zárt állás
- 3 Tegye a hozzávalókat a pohárba.
- 4 Helyezze a fedelet a pohárra, és jobbra elfordítva rögzítse. Helyezze fel a töltőnyílás kupakját.
- 5 Helyezze a mixert a meghajtóegységre és jobbra elforgatva rögzítse.

Tanácsok és tippek

- Majonéz készítésekor helyezzen minden hozzávalót a mixerbe, az olaj kivételével. Vegye le a töltőnyílás kupakját. Ezután, a készülék működése közben, lassan adja hozzá az olajat a fedél nyílásán keresztül.
- Sűrű keverékek, például pástétomok és öntetek készítésekor előfordulhat, hogy le kell kaparni az edény oldalára tapadt masszát. Ha az anyag nehezen keverhető, adjon hozzá folyadékot.
- Ne aprítson fűszereket, mert károsíthatják a műanyag részeket.

- Száraz hozzávalók keverése – vágja darabokra a hozzávalókat, vegye le a töltőnyílás kupakját, majd a készülék működése közben egyenként dobálja be a darabokat. Tartsa a kezét a nyíláson. A legjobb eredmény elérése érdekében rendszeresen ürítse az edényt.

14 Vágókés

Kövesse „A robotgép használata” fejezetben leírt utasításokat.

Tanácsok és tippek

- Durvább állag eléréséhez használja a rövid üzem funkciót.
- Az élelmiszert (húst, kenyeret, zöldséget) vágja fel kb. 2 cm-es kockákra.
- A kekszet törje darabokra, és a gép működése közben helyezze be az adagolócsövön keresztül.
- Ügyeljen arra, nehogy túl sokáig végezze a feldolgozást.
- Tészta készítésekor a zsiradékot egyenesen a hűtőszekrényből vegye ki, és vágja 2 cm élű kockákra.

15 Dagasztó

Kövesse „A robotgép használata” fejezetben leírt utasításokat.

Kelt tészták készítéséhez használható.

Tanácsok és tippek

- Ne működtesse 60 másodpercnél tovább.
- A száraz hozzávalókat helyezze az edénybe, a folyadékot pedig a gép működése közben töltsse be az adagolócsövön keresztül. A tészta rugalmas golyóvá válásáig folytassa a keverést.
- Az átgúrást kézzel végezze, de ne a keverőedényben, mert a robotgép károsodhat.

16 Emulgeáló eszköz

Kövesse „A robotgép használata” fejezetben leírt utasításokat.

Csak híg keverékekhez használja, pl. tejszín, majonéz.

Tanácsok és tippek

- A használat előtt ellenőrizze, hogy az edény és az eszköz tiszta és zsírmentes legyen.

17 – 19 Tárcsák

A vágótárcsák használata






- 1 Szerelje fel a hajtótengelyt és az edényt a meghajtóegységre.
- 2 A középső fogórésznél megtartva a megfelelő oldalával felfelé helyezze a tárcsát a hajtótengelyre.
- 3 Illessze a helyére a fedelet.
- 4 Tegye be az ételt az adagolócsőbe.
- 5 Kapcsolja be a gépet, és a tömőrúddal egyenletesen nyomja le a nyersanyagot – soha ne nyúljon kézzel az adagolócsőbe.

Tanácsok és tippek

- Friss hozzávalókat használjon.
- Ne vágja az élelmiszert túl kicsire. Az adagolócső teljes szélességét töltsse ki. Így megakadályozza, hogy a feldolgozás során a nyersanyag oldalra csússzon.
- A függőlegesen elhelyezett darabok rövidebbre lesznek vágva, mint a vízszintesen elhelyezett darabok.
- A feldolgozás után mindig marad kis mennyiségű élelmiszer a tárcsán vagy a tálban.

20 Mini daráló

- a Edény
- b Tömítőgyűrű
- c Késegység

- 1 Tegye a hozzávalókat az edénybe.
- 2 Helyezze a tömítőgyűrűt a késegységre.
- 3 Fordítsa a késegységet fejjel lefelé. Engedje le az edénybe, késekkel lefelé.
- 4 Csavarja a késegységet az edényre, és szorítsa meg, amennyire kézzel lehet. Lásd a késegység alján látható ábrát:
 -  – Nyitott állás
 -  – Zárt állás
- 5 Helyezze a darálót a meghajtóegységre úgy, hogy a darálón látható  jel egy vonalban legyen a meghajtóegységen látható  jellel, majd jobbra elfordítva rögzítse .
- 6 Válassza a legnagyobb sebességet, vagy használja a rövid üzem (P) funkciót.

Tanácsok és tippek

- Bébiétel/püré – a darálóban való feldolgozás előtt várja meg, hogy főtt étel lehűljön szobahőmérsékletre.
- Fűszernövények aprításához a fő edényt célszerű használni.

21 Citrusfacsaró

- a Kúp
- b Szűrő

A citrusfacsaró használata


- 1 Szerelje fel a hajtótengelyt és az edényt a meghajtóegységre.
- 2 Illessze be a szűrőt az edénybe, ügyelve arra, hogy a szűrő fogója közvetlenül az edény fogója fölött legyen.
- 3 Helyezze rá, majd forgatva húzza rá teljesen a kúpot a hajtótengelyre.
- 4 Vágja félbe a gyümölcsöt. Kapcsolja be a robotgépet, és nyomja rá a gyümölcsöt a kúpra.

- A legkedvezőbb eredmény elérése érdekében szobahőmérsékleten tárolja és facsarja a gyümölcsöt, és a facsarás előtt kézzel lenyomva görgesse meg az asztalon.
- Az ivólé kinyerésének elősegítése érdekében facsarás közben mozgassa a gyümölcsöt oldalirányban ide-oda.
- Nagy mennyiségű ivólé készítésekor rendszeresen ürítse a szűrőt, hogy ne halmozódjon fel benne a gyümölcsbőr és a mag.

Karbantartás és tisztítás

- Tisztítás előtt mindig kapcsolja ki a gépet, és a hálózati dugaszt húzza ki a konnektorból.
- **A mixer/daráló késegegye, a forgókés és a tárcsák rendkívül élesek, ezért ezekkel nagyfokú körültekintéssel kell bánni.**
- Bizonyos élelmiszerek hatására a műanyag elszíneződhet. Ez normális jelenség, ami nem károsítja a műanyagot, illetve nem befolyásolja az élelmiszerek ízét. Az ilyen elszíneződések növényi olajba mártott ruhadarabbal dörzsölve eltávolíthatók.

Meghajtóegység

- Előbb nedves ruhával törölje át, majd törölje szárazra. Ügyeljen arra, hogy a zárószervezetnél ne legyenek élelmiszermaradékok.
- Ne merítse vízbe a meghajtóegységet.
- A felesleges vezetéket tárolja a meghajtóegység hátoldalán kiképzett tárolóban .

Az eszközök és tartozékok tisztítására vonatkozóan lásd a **22** ábrát

Szerviz és vevőszolgálat

- Ha bármilyen problémát tapasztal a készülék használata során, olvassa el a használati utasítás „Hibaelhárítási útmutató” fejezetét vagy látogasson el a www.braunhousehold.com webhelyre, mielőtt segítséget kérne.
- Garancia és szerviz – a részletes információk megtalálhatók a külön garancia és szerviz tájékoztatóban vagy látogasson el a www.braunhousehold.com webhelyre.
- Készült Kínában.



FONTOS TUDNIVALÓK AZ EURÓPAI UNIÓ ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK HULLADÉKAIRA (WEEE) VONATKOZÓ IRÁNYELVÉRŐL





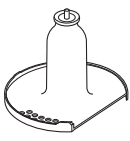

A hasznos élettartamának végére érkezett készüléket nem szabad kommunális hulladékként kezelni. A termék az önkormányzatok által fenntartott szelektív hulladékgyűjtő helyeken vagy az ilyen szolgáltatást biztosító kereskedőknél adható le.




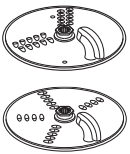



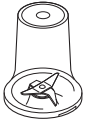
Felhasználási útmutató

Ne működtesse a készüléket pihentetés nélkül az alábbiakban megadottnál hosszabb ideig. Ha hosszabb ideig működteti egyfolytában, azzal károsíthatja a készüléket.

A feldolgozásra vonatkozó információk csak iránymutatásul szolgálnak és függenek a pontos recepttől és a feldolgozandó nyersanyagoktól.

Ne dolgozzon fel forró hozzávalókat

Eszköz/ Tartozék	Funkció		 (s)	
	Tésztaporok	2	10	1,2 kg teljes súly
	Sütemény – margarin bedolgozása a lisztbe Víz hozzáadásával összedolgozza a tészta hozzávalóit	2 1 – 2	10 10 – 20	300 g liszt súlya
	Hal és sovány hús aprítása Pástétomok	2	10 – 30	400 g max. sovány marhahús
	Zöldség aprítása	Rövid üzem	5 – 10	100 g – 500 g
	Dió aprítása	2	30 – 60	100 g – 200 g
	Fűszernövények	2	20 – 30	30 g – 50 g
	Puha gyümölcs, főtt gyümölcs és zöldség pürésítése	2	10 – 30	500 g
	Tejszín (A feldolgozási idő a tejszín zsírtartalmától függően eltérő lehet.)	2	60 – 120	250 ml
	Majonéz	2	60 – 80	4 tojás sárgája
	Élesztővel készült tészták	2	60	340 g liszt súlya 550 g teljes súly


Eszköz/ Tartozék	Funkció		 (S)	
	Tömör hozzávalók reszelése vagy szeletelése – sajt, sárgarépa, burgonya és hasonló állagú élelmiszerek	2	–	Ne töltsé az edényen látható maximális 1,2 l jel fölé
	Parmezán reszeléséhez	2	–	
	A citrusfélék (pl. narancs, citrom, lime és grapefruit) levének kinyerésére szolgál.	1	–	–
	Hideg folyadékok és italok (A jeget/fagyasztott hozzávalókat utólag öntse a keverőpohárba)	2	30 – 60	1,2 liter
	Tejturmix/hideg tej alapú keverékek	2	15 – 30	1 liter
	Jégapritás	Rövid üzem	30 – 40	6 jégkocka (125 g)
	Tésztakeverék (Először a folyékony hozzávalókat öntse bele)	1 ↓ 2	10 ↓ 50	1 liter
	Dió	2	10 – 30	50 g
	Szemes kávé	2	30	50 g
	Nyers hús (marhaszelet) 2 cm-es kockákra vágva	Rövid üzem	5	50 g

Hibaelhárítási útmutató		
Hiba	A hiba lehetséges oka	Megoldás
A készülék nem indul el.	A készülék nincs feszültség alatt. Az edényt nem megfelelően szerelték a meghajtóegységre. Az edény fedele nem rögzül megfelelően.	Ellenőrizze, hogy a hálózati dugasz megfelelően van-e bedugva a konnektorba. Ellenőrizze, hogy az adagolócső és az edény fogantyúja a jobb oldalon legyen. Ellenőrizze, hogy a fedél retesze megfelelően rögzül-e a fogantyú mellett. A készülék nem működik, ha az edény vagy a fedél nem megfelelően van felszerelve.
A mixer vagy a daráló nem működik	A mixer vagy a daráló nincs megfelelően rögzítve. A mixer vagy a daráló nincs megfelelően összeszerelve.	A mixer vagy a daráló nem működik, ha nincs megfelelően felszerelve a rögzítőszerkezetre. Ellenőrizze, hogy a késegség szorosan rögzítve legyen a keverőpoháron/edényen.
A készülék leáll használat közben.	A készüléket túlterhelte / túllépte a maximális kapacitást. A fedél kioldódott.	Ne lépje túl a felhasználói útmutatóban jelzett maximális kapacitásokat. Ellenőrizze, hogy a fedél megfelelően rögzítve legyen.
A mixer vagy a mini daráló a késegség aljánál szivárog.	Hiányzik a tömítés. A tömítés nem megfelelően illeszkedik a helyére. A tömítés megsérült.	Ellenőrizze a tömítést, hogy megfelelően illeszkedik-e és nem sérült-e. A cseretömítés beszerzéséről lásd: „Szerviz és vevőszolgálat”.
Egyes tartozékok nem működnek megfelelően.	Olvassa el az adott tartozékok használatára szereplő tanácsokat. Ellenőrizze, hogy a tartozékok megfelelően vannak-e felszerelve.	

Polski

Przed przystąpieniem do czytania instrukcji prosimy rozłożyć pierwszą stronę z ilustracjami

Bezpieczeństwo obsługi

- Przeczytać uważnie poniższą instrukcję i zachować na wypadek potrzeby skorzystania z niej w przyszłości.
- Usunąć wszelkie materiały pakunkowe i etykiety.
- Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód musi zostać wymieniony przez pracownika firmy Braun lub upoważnionego przez firmę Braun zakładu naprawczego w celu uniknięcia zagrożenia.
- **NIE dotykać ostrzy noży.** Zespół ostrzy blendera/młynka, ostrze tnące i tarcze są bardzo ostre – należy się z nimi obchodzić ostrożnie. **Podczas obsługi i mycia należy je chwycić wyłącznie za uchwyt i nie dotykać ostrzy.**
-  **NIE rozdrabniać składników gorących.**
- **RYZYKO POPARZENIA:** Przed umieszczeniem w misce, dzbanku lub młynku i przed blendowaniem gorące składniki należy zawsze ostudzić do temperatury pokojowej.
- Włączonego urządzenia nie wolno zostawiać bez nadzoru.
- Nie przekraczać maksymalnej dozwolonej ilości składników, podanej w tabeli zaleceń.
- **Nie używać urządzenia bez przerwy przez czas dłuższy niż czasy podane poniżej. Nieprzerwana praca przez czas dłuższy może spowodować uszkodzenie urządzenia.**

Funkcja/nasadka	Maksymalny czas pracy	Długość przerwy pomiędzy etapami pracy
Blender	60 sekund	Wyjąć wtyczkę z gniazda zasilającego i odczekać 15 minut, aż urządzenie ostygnie
Gęste składniki w misce (np. ciasto na chleb)	60 sekund	
Mini-rozdrabniacz/młynek	30 sekund	

- Nie podnosić ani nie przenosić robota, trzymając za uchwyt – uchwyt może się oderwać, w konsekwencji czego może dojść do wypadku i urazu ciała.
- Przed wylewaniem rozdrobnionych składników z miski należy zawsze najpierw wyjąć ostrze.
- Gdy urządzenie jest podłączone do prądu, do miski robota i dzbanka blendera nie wolno wkładać rąk ani przyborów kuchennych.
- Przed zakładaniem i zdejmowaniem części, po zakończeniu pracy oraz przed czyszczeniem należy zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda zasilającego.
- Żywności nie wolno popychać do podajnika palcami. Używać wyłącznie popychacza załączonego w zestawie.
- **Nie zakładać zespołu ostrzy na podstawę zasilającą, jeżeli nie został na nią założony dzbanek lub pojemnik młynka.**

- Przed zdjęciem pokrywy z miski lub blendera bądź młynka z podstawy zasilającej:
 - wyłączyć urządzenie;
 - poczekać, aż nasadka/ostrza całkowicie się zatrzymają;
 - zachować ostrożność, by nie odkręcić dzbanka blendera lub pojemnika młynka z zespołu ostrzy.
- Do obsługi urządzenia nie używać pokrywy – służy do tego wyłącznie wyłącznik („OFF”).
- **Używanie nadmiernej siły podczas obsługi mechanizmu blokującego spowoduje uszkodzenie urządzenia, co może w konsekwencji spowodować wypadek i urazy ciała.**
- **Nieużywany robot należy zawsze odłączyć od sieci, wyjmując wtyczkę z gniazdka.**
- Nigdy nie stosować niekompatybilnych nasadek.
- Nie używać uszkodzonego urządzenia. W razie awarii oddać je do sprawdzenia lub naprawy (zob. ustęp pt. „serwis i punkty obsługi klienta”).
- Nie wolno dopuszczać do zamoczenia podstawy zasilającej, przewodu sieciowego i wtyczki.
- Przewód sieciowy nie powinien zwisać z biału, na którym stoi urządzenie ani stykać się z gorącymi przedmiotami lub powierzchniami.
- Dzieci należy nadzorować i nie dopuszczać, by bawiły się urządzeniem.
- Urządzenia nie wolno obsługiwać dzieciom. Urządzenie i przewód sieciowy należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Urządzenia mogą być użytkowane przez osoby o obniżonej sprawności fizycznej, zmysłowej lub umysłowej lub osoby niemające doświadczenia ani wiedzy na temat zastosowania tych urządzeń, o ile korzystają z nich pod nadzorem odpowiedniej osoby lub otrzymały instrukcje dotyczące ich bezpiecznej obsługi i rozumieją zagrożenia związane z ich użytkowaniem.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do zgodnego z przeznaczeniem użytku domowego. Firma Braun nie ponosi odpowiedzialności za wypadki i uszkodzenia powstałe podczas niewłaściwej eksploatacji urządzenia lub w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji.
- Stosowanie robota, blendera lub młynka w sposób niezgodny z przeznaczeniem może grozić wypadkiem i uszkodzeniem ciała.
- Maksymalna moc urządzenia odnosi się do nasadki pracującej pod największym obciążeniem. Pobór mocy innych nasadek może być mniejszy.

Blender

- Blendera można używać wyłącznie z założoną pokrywą.
- Dzbanka używać wyłącznie z zespołem ostrzy załączonym w zestawie.
- Nie wolno uruchamiać blendera, jeżeli dzbanek jest pusty.
- Przepisy na napoje typu *smoothie* – nie mieszać składników, które zbrilyły się podczas zamrażania. Przed umieszczeniem ich w dzbanku należy je pokruszyć.

Mini-rozdrabniacz/młynek

- Nigdy nie odkręcać pojemnika w czasie, gdy młynek jest zamontowany na urządzeniu.
- Młynek zdejmować jedynie po całkowitym zatrzymaniu się ostrzy.
- Urządzenie nie będzie działać, jeżeli młynek nie został poprawnie zamocowany.

Tarcze krojące/trące

- Pokrywę zdejmować wyłącznie po całkowitym zatrzymaniu się tarczy tnącej.

Przed podłączeniem do sieci

- Sprawdzić, czy napięcie sieciowe odpowiada danym znamionowym podanym na spodzie obudowy urządzenia.
- Urządzenie spełnia wymogi rozporządzenia Wspólnoty Europejskiej nr 1935/2004 dotyczącego materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Przed pierwszym użyciem

- 1 Zdjąć plastikowe osłony z ostrzy. **Zachować ostrożność, ponieważ są bardzo ostre.** Osłony ostrzy należy wyrzucić – służą wyłącznie do ochrony ostrzy podczas produkcji i przewożenia.
- 2 Umyć części – zob. ustęp pt. „Konserwacja i czyszczenie”.

Oznaczenia

Robot kuchenny

- ① Popychacz
- ② Podajnik
- ③ Pokrywa
- ④ Miska
- ⑤ Wyjmowany wał napędowy
- ⑥ Podstawa zasilająca
- ⑦ Przycisk pracy przerywanej
- ⑧ Przycisk prędkości 1
- ⑨ Przycisk prędkości 2
- ⑩ Wyłącznik („OFF”)
- ⑪ Schowek na przewód sieciowy (z tyłu)
- ⑫ Blokady bezpieczeństwa

⑬ Plastikowy blender

- a Zespół ostrzy
- b Pierścień uszczelniający
- c Dzbanek
- d Zakrywka wlewu
- e Pokrywa

A Nasadki standardowe

- ⑭ Ostrze
- ⑮ Końcówka do zagniatania ciasta
- ⑯ Końcówka do łączenia niemieszających się składników płynnych
- ⑰ Tarcza do tarcia/krojenia na 4-milimetrowe plastry
- ⑱ Tarcza do tarcia/krojenia na 2-milimetrowe plastry
- ⑲ Tarcza do tarcia na bardzo drobne wiórka
- ⑳ Mini-rozdrabniacz/młynek
- ㉑ Wyciskarka do cytrusów

Obsługa robota

Ilustracja ① – ③

- 1 Na podstawie zasilającej zamocować wyjmowany wał napędowy.
- 2 Następnie na podstawie zasilającej zamocować miskę i przekręcić ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara do momentu, aż zablokuje się we właściwym położeniu.
- 3 Na wale napędowym miski zamocować wybraną nasadkę.
 - Przed włożeniem składników miskę i nasadkę należy najpierw zamocować na podstawie zasilającej.
- 4 Zamocować pokrywę – sprawdzając, czy górna część wału napędowego/nasadka wpasowała się w środek pokrywy.
- 5 Włożyć wtyczkę do gniazda zasilającego, włączyć urządzenie i ustawić prędkość (zob. tabela zaleceń).
 - **Robot nie będzie działać, jeżeli miska lub pokrywa nie zostaną prawidłowo osadzone w blokadach bezpieczeństwa. Podajnik i rączka misy muszą znajdować się po prawej stronie.**
 - Do trybu pracy przerywanej użyć przycisku (P). W tym trybie urządzenie pracuje tak długo, jak długo przycisk przytrzymywany jest w tym położeniu.
- 6 Aby zdjąć pokrywę, nasadki i miskę, wykonać wyżej opisane czynności w odwrotnej kolejności.

Uwaga

- Robot nie jest przeznaczony do rozdrabniania lub mielenia kawy ani do mielenia cukru na cukier puder.
- Dodając olejek migdałowy lub substancje smakowe do mieszanych składników, należy uważać, by nie zetknęły się z plastikowymi elementami, ponieważ może to spowodować trwałe plamy.

Użytkowanie nasadek

Zob. tabela zaleceń dla każdej nasadki.

13 Plastikowy blender

Obsługa blendera

Ilustracja 4 – 6

- 1 Na zespół ostrzy założyć pierścień uszczelniający, zwracając uwagę na to, by pierścień był poprawnie włożony w rowki.
 - **Jeżeli uszczelka zostanie niepoprawnie założona lub uszkodzona, składniki będą wyciekać z dzbanka.**
- 2 Trzymając zespół ostrzy za spodnią część, wsunąć go do dzbanka i przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do momentu, aż zostanie zabezpieczony na swoim miejscu. Rysunki na spodzie zespołu ostrzy wskazują pozycję:
 - ☐ – Pozycja „odblokowane”
 - ☒ – Pozycja „zablokowane”
- 3 W dzbanku umieścić składniki.
- 4 Na dzbanek założyć pokrywę i przekręcić ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara do momentu, aż rozlegnie się kliknięcie. W otworze pokrywy umieścić zakrywkę wlewu.
- 5 Na podstawie zasilającej zamocować blender i zablokować, przekręcając go zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż zablokuje się we właściwym położeniu.

Porady i wskazówki

- Przygotowując majonez, w blenderze należy umieścić wszystkie składniki oprócz oleju. Wyjąć zakrywkę wlewu. Następnie włączyć urządzenie i przez otwór w pokrywie powoli dodawać olej.
- Gęste mieszanki, np. pasztyety i sosy typu dip, mogą wymagać zgarniania składników ze ścianek dzbanka. Jeżeli składniki trudno jest rozdrobnić, dodać większą ilość składników płynnych.
- Nie zaleca się mielenia przypraw korzennych, ponieważ mogą uszkodzić plastikowe elementy.
- Miksowanie suchych składników – składniki pokroić na kawałki, zdjęć zakrywkę wlewu, a następnie włączyć urządzenie i wrzucić składniki przez otwór po jednym kawałku naraz. Nad otworem należy trzymać dłoń. Najlepsze wyniki daje regularne opróżnianie dzbanka.

14 Ostrze

Postępować zgodnie z instrukcjami podanymi w części pt. „Obsługa robota”.

Porady i wskazówki

- Aby uzyskać mniej rozdrobnioną konsystencję, użyć trybu pracy przerywanej.
- Składniki takie jak mięso, chleb czy warzywa należy pokroić w kostkę wielkości ok. 2 cm.
- Ciastka należy połamać na mniejsze kawałki i wysypywać przez podajnik podczas pracy urządzenia.
- Składników nie należy miksować zbyt mocno.
- Wyrabiając ciasto, używać tłuszczu schłodzonego w lodówce, pokrojonego w kostkę wielkości ok. 2 cm.

15 Końcówka do zagniatania ciasta

Postępować zgodnie z instrukcjami podanymi w części pt. „Obsługa malaksera”.

Do wyrabiania ciast na bazie drożdży.

Porady i wskazówki

- Nie rozdrabniać składników przez czas dłuższy niż 60 sekund.
- Suche składniki umieścić w misce, a następnie, podczas pracy urządzenia, przez podajnik dodać składniki płynne. Miksować do momentu, gdy z ciasta uformuje się gładka kula o elastycznej konsystencji.
- Nie zagniatć ponownie ciasta w robocie – należy to zrobić ręcznie. Nie zaleca się ponownego zagniatania w misce, ponieważ może to spowodować utracenie przez robot stabilności podczas pracy.

16 Końcówka do łączenia niemieszających się składników płynnych

Postępować zgodnie z instrukcjami podanymi w części pt. „Obsługa malaksera”.

Końcówka nadaje się wyłącznie do lekkich mieszanin, np. śmietany, majonezu.

Porady i wskazówki

- Przed użyciem sprawdzić, czy miska i końcówka są czyste i czy nie są tłuste.

17 – 19 Tarcze






Użytkowanie tarcz krojących

- 1 Na podstawie zasilającej zamocować wał napędowy i miskę.
- 2 Trzymając tarczę za środkowy uchwyt, umieścić tarczę na wale napędowym, odpowiednią stroną skierowaną do góry.
- 3 Założyć pokrywę.
- 4 Włożyć składniki do podajnika.
- 5 Włączyć urządzenie i za pomocą popychacza równomiernie popychać składniki do podajnika. Do podajnika nie wolno wkładać palców.

Porady i wskazówki

- Używane składniki powinny być świeże.
- Nie kroić składników na zbyt małe kawałki. Szerokość otworu podajnika wypełnić składnikami niemal całkowicie. Zapobiega to zsuwaniu się składników bokami podczas rozdrabniania.
- Składniki umieszczone pionowo są po pokrojeniu lub rozdrobieniu krótsze niż składniki umieszczone poziomo.
- Po skończonej pracy na tarczach krojących/trących i w misce zawsze pozostaje niewielka ilość resztek.

20 Mini-rozdrabniacz/młynek

- Pojemnik
 - Pierścień uszczelniający
 - Zespół ostrzy
- Umieścić składniki w pojemniku.
 - Na zespole ostrzy umieścić pierścień uszczelniający.
 - Zespół ostrzy odwrócić do góry nogami. Skierowawszy ostrza ku dołowi, włożyć go do pojemnika.
 - Mocno przykręcić zespół ostrzy ręcznie do pojemnika. Rysunki na spodzie zespołu ostrzy wskazują pozycję:
 – Pozycja „odblokowane”
 – Pozycja „zablokowane”
 - Na podstawie zasilającej umieścić młynek, oznaczenie  na młynku ustawić równo z oznaczeniem  na podstawie zasilającej i przekręcić zgodnie z ruchem wskazówek zegara do momentu, aż się zablokuje .
 - Wybrać prędkość maksymalną lub użyć trybu pracy przerywanej (P).

Porady i wskazówki

- Żywność dla niemowląt, przeciery – przed rozdrobnieniem składników gotowanych w młynku należy odczekać, aż ostygną do temperatury pokojowej.
- Najlepsze wyniki podczas siekania ziół daje użycie miski głównej.

21 Wyciskarka do cytrusów

- Stożek
- Sitko

Użytkowanie wyciskarki do cytrusów

- Na podstawie zasilającej zamocować wał napędowy i miskę.
- Do miski zamocować sitko – pamiętając, by uchwyt sitka był zablokowany we właściwym położeniu (bezpośrednio nad uchwytem miski).
- Stożek umieścić na wale napędowym, przekręcając go do momentu, aż całkowicie opadnie.

Serwis i punkty obsługi klienta

- W razie wszelkich problemów z obsługą urządzenia przed zwróceniem się o pomoc należy zapoznać się ze wskazówkami w części pt.: „Rozwiązywanie problemów” w instrukcji obsługi urządzenia lub odwiedzić witrynę internetową www.braunhousehold.com.
- Gwarancja i obsługa serwisowa – szczegółowe informacje można znaleźć w osobnej ulotce gwarancyjnej i serwisowej lub w witrynie internetowej www.braunhousehold.com.
- Wyprodukowano w Chinach.



- Owoce pokroić na połówki. Włączyć urządzenie, ułożyć owoc na stożku i nacisnąć.

Porady i wskazówki

- Najlepsze wyniki daje wyciskanie soku w temperaturze pokojowej z owoców przechowywanych w temperaturze pokojowej i wałkowanie ich ręką po blacie przed wyciśnięciem soku.
- Aby wyciskanie było skuteczniejsze, podczas wyciskania przesuwaj owoc z boku na bok.
- Jeżeli sok wyciskany jest z dużej liczby owoców, należy regularnie opróżniać sitko, aby zapobiec gromadzeniu się na nim miąższu i pestek.

Konserwacja i czyszczenie

- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenie wyłączyć i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- Dotykając zespołu ostrzy blendera/młynka, ostrzy tnących i tarcz, należy zachować szczególną ostrożność – są bardzo ostre.**
- Niektóre składniki mogą spowodować przebarwienie plastikowych elementów urządzenia. Jest to całkowicie normalne zjawisko, które nie ma szkodliwego wpływu na tworzywo ani na smak potraw. Pocieranie płam szmatką umoczoną w oleju roślinnym może pomóc je usunąć.

Podstawa zasilająca

- Wytrzeć wilgotną ściereczką, a następnie wysuszyć. W razie konieczności oczyścić blokady bezpieczeństwa z resztek jedzenia.
- Nie zanurzać podstawy zasilającej w wodzie.
- Niepotrzebną część przewodu sieciowego można przechowywać w schowku na przewód w tylnej części podstawy zasilającej ⑪.

Instrukcje dotyczące czyszczenia końcówek i nasadek podane są na ilustracji 22.

WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE PRAWIDŁOWEGO USUWANIA PRODUKTU, ZGODNEGO Z WYMOGAMI DYREKTYWY WSPÓLNOTY EUROPEJSKIEJ W SPRAWIE ZUŻYTEGO SPRZĘTU ELEKTRYCZNEGO I ELEKTRONICZNEGO (WEEE)





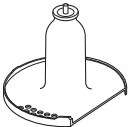

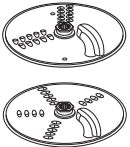



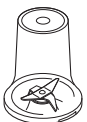
Po zakończeniu okresu użytkowania produktu nie wolno wyrzucać razem z innymi odpadami komunalnymi. Należy go dostarczyć do prowadzonego przez władze miejskie punktu zajmującego się segregacją odpadów lub zakładu oferującego tego rodzaju usługi.

Tabela zaleceń

Nie używać urządzenia przez czas dłuższy niż czas podany poniżej bez zrobienia przerwy. Ciągła praca przez czas dłuższy może spowodować uszkodzenie urządzenia.

Podane informacje na temat rozdrabniania służą jedynie za wskazówkę i będą różne w zależności od konkretnego przepisu i rodzaju rozdrabnianych składników.

Nie należy miksować składników gorących


Końcówka/ nasadka	Funkcja		 (w sekundach)	
	Przygotowywanie ciast w proszku	2	10	1,2 kg wagi całkowitej
	Ciasta – wcieranie tłuszczu do mąki Dodawanie wody, aby połączyć składniki ciasta	2 1 – 2	10 10 – 20	300 g wagi mąki
	Siekanie ryb i chudego mięsa Paszty i terriny	2	10 – 30	400 g wagi mąki
	Siekanie warzyw	Tryb pracy przerywanej	5 – 10	100 g – 500 g
	Siekanie orzechów	2	30 – 60	100 g – 200 g
	Zioła	2	20 – 30	30 g – 50 g
	Śmietana do ubijania (czas ubijania może być różny w zależności od zawartości tłuszczu w śmietanie)	2	60 – 120	250 ml
	Majonez	2	60 – 80	4 żółtka
	Mieszanki na ciasto drożdżowe	2	60	340 g wagi mąki 550 g wagi całkowitej
	Tarcie i krojenie twardych składników — sera, marchwi, ziemniaków i innych składników o podobnej konsystencji	2	–	Nie napełniać miski powyżej znajdującego się na niej oznaczenia maksymalnej ilości wynoszącej 1,2 l.
	Krojenie miększych składników — ogórków i pomidorów	1	–	
	Do tarcia parmezanu	2	–	
	Do wyciskania soku z cytrusów (np. pomarańczy, cytryn, limonek i grejfrutów).	1	–	–
	Miksowanie zimnych składników płynnych i przygotowywanie napojów (lód lub składniki mrożone należy dodać do dzbanka jako ostatnie)	2	30 – 60	1,2 l
	Koktajle mleczne, mieszaniny na bazie zimnego mleka	2	15 – 30	1 l
	Kruszenie lodu	Tryb pracy przerywanej	30 – 40	6 kostek lodu (125 g)
	Ciasto naleśnikowe (w proszku) (Składniki płynne należy dodać jako pierwsze)	1 ↓ 2	10 ↓ 50	1 l
	Orzechy	2	10 – 30	50 g
	Kawa	2	30	50 g
	Surowe mięso (stek wołowy) pokrojone w kostkę wielkości 2 cm	Tryb pracy przerywanej	5	50 g

Rozwiązywanie problemów		
Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Robot nie działa.	Brak prądu. Miska jest nieprawidłowo zamocowana na podstawie zasilającej. Pokrywa miski nie jest poprawnie zablokowana.	Sprawdzić, czy robot jest podłączony do prądu. Podajnik i rączka miski muszą znajdować się po prawej stronie. Sprawdzić, czy blokada bezpieczeństwa jest poprawnie zamocowana w okolicy uchwytu. Robot nie będzie działać, jeżeli miska i pokrywa nie zostały prawidłowo zamocowane.
Blender lub młynek nie działa.	Blender lub młynek nie został poprawnie zablokowany na miejscu. Blender lub młynek nie został poprawnie złożony.	Blender ani młynek nie będą działać, jeżeli nie zostaną prawidłowo zamocowane w blokadzie bezpieczeństwa. Sprawdzić, czy zespół ostrzy jest mocno dokręcony do dzbanka/pojemnika.
Robot zatrzymuje się w czasie pracy.	Urządzenie jest przeciążone/ przekroczono maksymalną pojemność. Pokrywa jest odblokowana.	Sprawdzić w tabeli zaleceń, ile wynosi maksymalna dozwolona ilość dla danych składników. Sprawdzić, czy pokrywa została prawidłowo zablokowana.
Blender lub mini-rozdrabniacz/młynek jest nieszczelny – składniki wyciekają przez podstawę zespołu ostrzy.	Uszczelka nie została założona. Uszczelka została nieprawidłowo założona. Uszczelka jest uszkodzona.	Sprawdzić, czy uszczelka została prawidłowo założona i czy nie jest uszkodzona. Informacje na temat tego, gdzie można zakupić zapasową uszczelkę znajdują się w części pt. „Serwis i punkty obsługi klienta”.
Końcówki/nasadki nie funkcjonują prawidłowo.	Zob. wskazówki w części dotyczącej użytkowania danej końcówki/nasadki. Sprawdzić, czy nasadka została prawidłowo zmontowana.	

Ελληνικά

Ξεδιπλώστε την μπροστινή σελίδα όπου παρέχεται η εικονογράφηση

Ασφάλεια

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Αφαιρέστε τη συσκευασία και τυχόν ετικέτες.
- Εάν το βύσμα ή το καλώδιο έχει υποστεί ζημιά, θα πρέπει, για λόγους ασφαλείας, να αντικατασταθεί από τη Braun ή εξουσιοδοτημένο συνεργείο επισκευών της Braun, προκειμένου να αποφευχθούν κίνδυνοι.
- **ΜΗΝ αγγίζετε τις κοφτερές λεπίδες.** Η διάταξη του μπλέντερ/ μύλου, η λεπίδα μαχαιριού και οι δίσκοι είναι πολύ αιχμηρά, να τα μεταχειρίζεστε με προσοχή. **Να κρατάτε πάντα τη συσκευή από τη λαβή στο επάνω μέρος, μακριά από την κοφτερή πλευρά, τόσο κατά τη χρήση, όσο και κατά τον καθαρισμό.**
-  **ΜΗΝ επεξεργάζεστε καυτά υλικά.**
- **ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΕΓΚΑΥΜΑΤΟΣ:** Θα πρέπει να αφήνετε τα καυτά υλικά να κρυώσουν έως ότου φθάσουν σε θερμοκρασία δωματίου, προτού τα τοποθετήσετε στο μπολ, στην κανάτα ή στον μύλο ή προτού τα αναμίξετε.
- Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή σε λειτουργία χωρίς επίβλεψη.
- Μην υπερβαίνετε τις μέγιστες ποσότητες που αναγράφονται στον πίνακα συνιστώμενων ταχυτήτων.
- **Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας για διάστημα μεγαλύτερο από αυτά που προσδιορίζονται παρακάτω, χωρίς να την αφήνετε να «ξεκουραστεί» για κάποια ώρα. Η συνεχής επεξεργασία για μεγαλύτερα διαστήματα μπορεί να προκαλέσει βλάβη στη συσκευή.**

Λειτουργία/ Εξάρτημα	Μέγιστος χρόνος λειτουργίας	Διάστημα μη λειτουργίας μεταξύ των χρήσεων
Μπλέντερ	60 δευτ.	Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε τη να κρυώσει για 15 λεπτά
Παχύρρευστα μείγματα στο μπολ (π.χ. ζύμη)	60 δευτ.	
Μίνι κόφτης/Μύλος	30 δευτ.	

- Μη σηκώνετε ή μεταφέρετε τον επεξεργαστή από τη λαβή, καθώς μπορεί να σπάσει και να προκληθεί τραυματισμός.
- Αφαιρείτε πάντα τη λεπίδα μαχαιριού πριν αδειάσετε το περιεχόμενο του μπολ.
- Προσέξτε να μην βάζετε τα χέρια σας ή σύνεργα μέσα στο μπολ του επεξεργαστή και στην κανάτα του μπλέντερ, ενόσω η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην παροχή ρεύματος.
- Να θέτετε εκτός λειτουργίας και να αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα πριν προσαρμόσετε ή αφαιρέσετε εξαρτήματα, όταν δεν χρησιμοποιείται και πριν από τον καθαρισμό.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τα δάχτυλά σας για να ωθήσετε τα τρόφιμα

προς τα κάτω στο σωλήνα τροφοδοσίας. Να χρησιμοποιείτε πάντα τον ωστήρα που παρέχεται.

- **Μην προσαρμόζετε ποτέ τη διάταξη λεπίδων στη μονάδα μοτέρ χωρίς να έχετε προσαρμόσει την κανάτα ή το δοχείο του μύλου.**
- Προτού αφαιρέσετε το καπάκι από το μπολ, το μπλέντερ ή τον μύλο από τη μονάδα μοτέρ:
 - απενεργοποιήστε τη συσκευή,
 - περιμένετε έως ότου το εξάρτημα/οι λεπίδες σταματήσουν εντελώς,
 - προσέξτε να μην ξεβιδώσετε την κανάτα του μπλέντερ ή το δοχείο του μύλου από τη διάταξη λεπίδων.
- Μη χρησιμοποιείτε το καπάκι για να θέσετε σε λειτουργία τον επεξεργαστή τροφίμων. Χρησιμοποιείτε πάντα το κουμπί «OFF».
- **Εάν ασκηθεί υπερβολική δύναμη στον μηχανισμό ενδοασφάλειας, αυτή η συσκευή θα υποστεί ζημιά και ενδέχεται να προκληθεί τραυματισμός.**
- **Να αποσυνδέετε πάντα τον επεξεργαστή τροφίμων από το ρεύμα όταν δεν τον χρησιμοποιείτε.**
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ μη εγκεκριμένο εξάρτημα.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ συσκευή που έχει υποστεί βλάβη. Στείλτε την για έλεγχο ή επισκευή: βλ. ενότητα «Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».
- Μη αφήνετε ποτέ να βραχούν η μονάδα μοτέρ, το καλώδιο ή το φιλτράρισμα.
- Μη αφήνετε το καλώδιο ρεύματος να κρέμεται από την άκρη τραπεζιού ή πάγκου εργασίας, ούτε να έρχεται σε επαφή με θερμές επιφάνειες.
- Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται έτσι ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Φυλάσσετε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά.
- Οι συσκευές μπορούν να χρησιμοποιούνται από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή έλλειψη πείρας και γνώσης, εφόσον βρίσκονται υπό επίβλεψη ή τους έχουν δοθεί οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής και εφόσον κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους.
- Να χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την οικιακή χρήση για την οποία προορίζεται. Η Braun δεν θα φέρει καμία ευθύνη εάν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με ακατάλληλο τρόπο ή σε περίπτωση μη συμμόρφωσης με αυτές τις οδηγίες.
- Η κακή χρήση του επεξεργαστή, του μπλέντερ ή του μύλου μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.
- Η μέγιστη τιμή βασίζεται στο εξάρτημα που δέχεται το μεγαλύτερο φορτίο. Τα υπόλοιπα εξαρτήματα ενδέχεται να καταναλώνουν λιγότερη ισχύ.

Μπλέντερ

- Να χρησιμοποιείτε το μπλέντερ μόνον όταν το καπάκι είναι στη θέση του.
- Να χρησιμοποιείτε την κανάτα μόνο με τη διάταξη λεπίδων που παρέχεται.
- Μην θέτετε ποτέ το μπλέντερ σε λειτουργία όταν είναι άδειο.
- Συνταγές για smoothie – μην αναμειγνύετε ποτέ παγωμένα υλικά που έχουν στερεοποιηθεί λόγω της ψύξης, σπάστε τα σε κομμάτια προτού τα προσθέσετε στην κανάτα.

Μίνι κόφτης/μύλος

- Μη ξεβιδώνετε ποτέ το δοχείο ενώ ο μύλος είναι προσαρμοσμένος στη συσκευή σας.
- Μην αφαιρείτε ποτέ τον μύλο προτού οι λεπίδες σταματήσουν εντελώς να περιστρέφονται.
- Η συσκευή δεν λειτουργεί εάν ο μύλος δεν είναι σωστά τοποθετημένος.

Δίσκοι κοψίματος/τριψίματος

- Μην βγάζετε ποτέ το καπάκι εάν δεν έχουν σταματήσει εντελώς οι δίσκοι κοπής.

Προτού συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα

- Βεβαιωθείτε ότι η παροχή ρεύματος είναι ίδια με αυτή που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής.
- Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με τον Κανονισμό ΕΚ 1935/2004 σχετικά με τα υλικά και τα αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά

1 Αφαιρέστε τα πλαστικά καλύμματα από τη λεπίδα. **Να προσέχετε καθώς οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές.** Αυτά τα καλύμματα πρέπει να απορρίπτονται καθώς προορίζονται για να προστατεύουν τις λεπίδες μόνο κατά την κατασκευή και τη μεταφορά.

2 Πλύνετε τα μέρη – βλ. «Φροντίδα και καθαρισμός».

13 Πλαστικό μπλέντερ

- a Μονάδα λεπίδων
- b Δακτύλιος στεγανοποίησης
- c Κανάτα
- d Πώμα μεζούρα
- e Καπάκι

Επεξήγηση συμβόλων

Επεξεργαστής

- ① Ωστήρας
- ② Σωλήνας τροφοδοσίας
- ③ Καπάκι
- ④ Μπολ
- ⑤ Αποσπώμενος κινητήριος άξονας
- ⑥ Μονάδα μοτέρ
- ⑦ Κουμπί λειτουργίας παλμού
- ⑧ Κουμπί ταχύτητας 1
- ⑨ Κουμπί ταχύτητας 2
- ⑩ Κουμπί OFF
- ⑪ Χώρος αποθήκευσης καλωδίου (στο πίσω μέρος)
- ⑫ Ενδοασφάλεια προστασίας

A Στάνταρ εξαρτήματα

- ⑭ Λεπίδα μαχαιριού
- ⑮ Εργαλείο ζύμης
- ⑯ Εργαλείο για κρέμες
- ⑰ Δίσκος κοψίματος/τριψίματος 4 mm
- ⑱ Δίσκος κοψίματος/τριψίματος 2 mm *
- ⑲ Δίσκος για πολύ λεπτό τρίψιμο *
- ⑳ Μίνι κόφτης/Μύλος *
- ㉑ Λεμονοστείφτης

Πώς να χρησιμοποιείτε τον επεξεργαστή τροφίμων σας

Εικόνα 1 – 3

- 1 Προσαρμόστε τον αποσπώμενο κινητήριο άξονα και το μπολ στη μονάδα μοτέρ.
- 2 Έπειτα, προσαρμόστε το μπολ στη μονάδα κινητήρα και στρέψτε δεξιόστροφα ωσότου ασφαλίσει στη θέση του.
- 3 Τοποθετήστε ένα εξάρτημα πάνω από τον άξονα του μπολ.
 - Προτού προσθέσετε τα υλικά, τοποθετείτε πάντα το μπολ και το εξάρτημα στον επεξεργαστή τροφίμων.
- 4 Τοποθετήστε το καπάκι – και βεβαιωθείτε ότι ο άξονας επεξεργαστή/το εργαλείο βρίσκεται στο κέντρο από το καπάκι.
- 5 Συνδέστε στην πρίζα, θέστε τη συσκευή σε λειτουργία και επιλέξτε ταχύτητα. (Ανατρέξτε στον πίνακα συνιστώμενης χρήσης).
 - **Ο επεξεργαστής δεν θα λειτουργεί εάν το μπολ ή το καπάκι δεν έχουν ασφαλίσει σωστά στο μηχανισμό ασφάλισης. Ελέγξτε εάν ο σωλήνας τροφοδοσίας και η λαβή του μπολ είναι στραμμένα προς τη δεξιά πλευρά.**
 - Χρησιμοποιήστε την παλμική λειτουργία (P) για σύντομα, διαδοχικά διαστήματα λειτουργίας. Η παλμική κίνηση θα λειτουργεί για όσο διάστημα ο διακόπτης επιλογής παραμένει στη συγκεκριμένη θέση.
- 6 Αντιστρέψτε την παραπάνω διαδικασία για να αφαιρέσετε το καπάκι, τα εξαρτήματα και το μπολ.

Σημαντικό

- Ο επεξεργαστής σας δεν είναι κατάλληλος για να θρυμματίζει ή να αλέθει κόκκους καφέ ή για να μετατρέπει κρυσταλλική ζάχαρη σε ζάχαρη άχνη.
- Όταν προσθέτετε άρωμα αμυγδαλού ή άλλες αρωματικές ύλες σε μείγματα, να αποφεύγετε την επαφή με το πλαστικό καθώς μπορεί να προκαλέσει ανεξίτηλα σημάδια.

Χρήση των εξαρτημάτων

Ανατρέξτε στον πίνακα συνιστώμενης χρήσης για κάθε εξάρτημα.

13 Πλαστικό μπλέντερ

Χρήση του μπλέντερ

Εικόνα 4 – 5

- 1 Τοποθετήστε το δακτύλιο ερμητικού κλεισίματος στη μονάδα των λεπίδων και βεβαιωθείτε ότι το εξάρτημα ερμητικού κλεισίματος έχει τοποθετηθεί σωστά.
 - **Θα υπάρξουν διαρροές εάν ο δακτύλιος στεγανοποίησης έχει υποστεί ζημιά ή δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.**
- 2 Κρατήστε τη διάταξη λεπίδων από το κάτω μέρος και τοποθετήστε τις λεπίδες στην κανάτα – στρέψτε προς τα αριστερά έως ότου ασφαλίσει στη θέση της. Ανατρέξτε στα γραφικά στο κάτω μέρος της διάταξης λεπίδων:

6 – θέση «ξεκλειδωτή»

6 – θέση «κλειδωμένη»

- 3 Τοποθετήστε τα υλικά σας στην κανάτα.
- 4 Προσαρμόστε το καπάκι στην κανάτα και στρέψτε προς τα αριστερά μέχρις ότου ασφαλίσει στη θέση του. Προσαρμόστε το πώμα-μεζούρα.
- 5 Προσαρμόστε το μπλέντερ στη μονάδα κινητήρα και στρέψτε δεξιόστροφα για να ασφαλίσει στη θέση του.
 - **Η συσκευή δεν θα λειτουργεί εάν το μπλέντερ δεν έχει εφαρμόσει σωστά στην ενδοασφάλεια.**

Συμβουλές και υποδείξεις

- Όταν φτιάχνετε μαγιονέζα, να βάζετε όλα τα υλικά μέσα στο μπλέντερ, εκτός από το λάδι. Αφαιρέστε το πώμα μεζούρα. Έπειτα, ενόσω η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία, προσθέστε σιγά-σιγά το λάδι μέσα από την οπή στο καπάκι.
- Όταν πρόκειται για παχύρρευστα μείγματα, π.χ. πατέ και ντιπ, ενδέχεται να χρειαστεί να ξεκολλάτε υλικά από τα τοιχώματα. Εάν η επεξεργασία του μείγματος γίνεται με δυσκολία, προσθέστε περισσότερα υγρά.
- Η επεξεργασία των μπαχαρικών δεν συνιστάται, καθώς ενδέχεται να προκαλέσουν φθορά στα πλαστικά μέρη.
- Για να αναμειξετε στεγνά υλικά - κόψτε τα σε κομμάτια, αφαιρέστε το πώμα μεζούρα και, στη συνέχεια, και ενώ η συσκευή λειτουργεί, ρίξτε ένα-ένα τα κομμάτια. Κρατήστε το χέρι σας πάνω από το άνοιγμα. Για καλύτερα αποτελέσματα, αδειάζετε τακτικά το μπλέντερ.

14 Λεπίδα μαχαιριού

Ακολουθείτε τις οδηγίες της ενότητας «χρήση του επεξεργαστή τροφίμων».

Συμβουλές και υποδείξεις

- Για πιο χοντροκομμένη υφή, χρησιμοποιείτε το κουμπί ελέγχου παλμικής λειτουργίας.
- Τεμαχίστε τα τρόφιμα, όπως κρέας, ψωμί, λαχανικά, σε κύβους περίπου 2 εκ.
- Θα πρέπει να σπάσετε τα μπλοκ σε κομμάτια και να τα προσθέσετε στο σωλήνα τροφοδοσίας ενώ η συσκευή λειτουργεί.
- Προσέχετε να μην αφήσετε τον επεξεργαστή να λειτουργεί περισσότερο απ' ό,τι πρέπει.
- Όταν φτιάχνετε γλυκά, χρησιμοποιήστε βούτυρο κατευθείαν από το ψυγείο σε κύβους των 2 εκ.

15 Εργαλείο ζύμης

Ακολουθείτε τις οδηγίες της ενότητας «χρήση του επεξεργαστή τροφίμων».

Χρησιμοποιείται για ζύμες με μαγιά.

Συμβουλές και υποδείξεις

- Μην επεξεργάζεστε τα υλικά για περισσότερο από 60 δευτερόλεπτα.
- Τοποθετήστε τα ξηρά υλικά στο μπολ και προσθέστε το υγρό από τον σωλήνα τροφοδοσίας ενώ η συσκευή λειτουργεί. Συνεχίστε την επεξεργασία των υλικών έως ότου σχηματιστεί μια ομοιόμορφη ελαστική μπάλα ζύμης.

- Ξαναζυμώστε μόνο με το χέρι. Το ξαναζύμωμα στο μπολ δεν συνιστάται γιατί ο επεξεργαστής μπορεί να γίνει ασταθής.

16 Εργαλείο για κρέμες

Ακολουθήστε τις οδηγίες της ενότητας «χρήση του επεξεργαστή τροφίμων».

Χρησιμοποιείται για ελαφρά μείγματα, π.χ. κρέμα, μαγιονέζα.

Συμβουλές και υποδείξεις

- Πριν από τη χρήση, βεβαιωθείτε ότι το μπολ και το εργαλείο είναι καθαρά και δεν έχουν επάνω τους γράσο.

17 – 19 Δίσκοι

Χρήση των δίσκων κοπής

- 1 Προσαρμόστε τον κινητήριό άξονα και το μπολ στη μονάδα μοτέρ.
- 2 Κρατώντας τον από την κεντρική λαβή, τοποθετήστε το δίσκο πάνω στον άξονα με την κατάλληλη πλευρά από πάνω.
- 3 Τοποθετήστε το καπάκι.
- 4 Τοποθετήστε τα τρόφιμα στο σωλήνα τροφοδοσίας.
- 5 Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία και πιέστε τα τρόφιμα με το εξάρτημα ώθησης ομοιόμορφα προς τα κάτω – μη βάζετε ποτέ τα δάχτυλά σας στο σωλήνα τροφοδοσίας.


Συμβουλές και υποδείξεις


- Χρησιμοποιήστε φρέσκα υλικά.
- Μην κόβετε τα τρόφιμα σε πολύ μικρά κομμάτια. Γεμίζετε ομοιόμορφα τον σωλήνα τροφοδοσίας σε όλο το πλάτος του. Έτσι τα τρόφιμα δεν θα πέφτουν στο πλάι κατά την επεξεργασία.
- Όταν τεμαχίζετε σε φέτες ή τρίβετε: τα τρόφιμα που τοποθετούνται σε όρθια θέση βγαίνουν σε μικρότερο μήκος απ' ό,τι τα τρόφιμα που τοποθετούνται σε οριζόντια θέση.
- Μετά την επεξεργασία, πάντα θα υπάρχουν λίγα υπολείμματα τροφής στον δίσκο ή στο μπολ.




20 Μίνι κόφτης/Μύλος

- a Δοχείο
- b Δακτύλιος στεγανοποίησης
- c Διάταξη λεπίδων

- 1 Τοποθετήστε τα υλικά μέσα στο δοχείο.
- 2 Προσαρμόστε τον δακτύλιο στεγανοποίησης στη διάταξη λεπίδων.
- 3 Γυρίστε τη διάταξη λεπίδων ανάποδα. Πλησιάστε την στο δοχείο, με τις λεπίδες στραμμένες προς τα κάτω.
- 4 Βιδώστε τη διάταξη λεπίδων επάνω στο δοχείο μέχρι να σφίξει καλά. Ανατρέξτε στα γραφικά στο κάτω μέρος της διάταξης λεπίδων:

 – θέση «εξεκλειδωτή»

 – θέση «κλειδωμένη»

- 5 Τοποθετήστε τον μύλο στη μονάδα μοτέρ, ευθυγραμμίστε το  στον μύλο με το  στη μονάδα μοτέρ και στρέψτε δεξιόστροφα για να ασφαλίσει .

- 6 Επιλέξτε τη μέγιστη ταχύτητα ή χρησιμοποιήστε τη λειτουργία παλμού (P).

Συμβουλές και υποδείξεις

- Βρεφικές τροφές/πουρές - αφήστε το μαγειρεμένο φαγητό να κρυώσει μέχρι να φτάσει σε θερμοκρασία δωματίου προτού το επεξεργαστείτε στο μύλο.
- Για βέλτιστα αποτελέσματα, χρησιμοποιήστε το κυρίως μπολ όταν τεμαχίζετε μυρωδικά.

21 λεμονοστείφτης

- a Κώνος του στύφτη
- b Σουρωτήρι

Χρήση του λεμονοστείφτη

- 1 Προσαρμόστε τον κινητήριό άξονα και το μπολ στη μονάδα μοτέρ.
- 2 Τοποθετήστε το σουρωτήρι στο μπολ – βεβαιωθείτε ότι η λαβή του σουρωτηριού έχει ασφαλίσει στη σωστή θέση ακριβώς πάνω από τη λαβή του μπολ.
- 3 Τοποθετήστε τον κώνο στον άξονα γυρίζοντάς τον έως ότου φτάσει μέχρι κάτω.
- 4 Κόψτε τα φρούτα στη μέση. Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία και πιέστε τα φρούτα στον κώνο.


Συμβουλές και υποδείξεις

- Για καλύτερα αποτελέσματα, να αποθηκεύετε και να στείβετε τα φρούτα σε θερμοκρασία δωματίου και να τα κυλάτε με το χέρι πάνω σε μια επιφάνεια εργασίας πριν τα στείψετε.
- Για ευκολότερο στείψιμο, πιέζετε το φρούτο απ' όλες τις πλευρές.
- Όταν στείβετε μεγάλες ποσότητες, να αδειάζετε το σουρωτήρι τακτικά για να αποφεύγετε τη συσσώρευση πολτού και σπόρων.

Φροντίδα και καθαρισμός

- Απενεργοποιείτε και αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή προτού την καθαρίσετε.
- **Να μεταχειρίζεστε τη διάταξη λεπίδων του μπλέντερ/μύλου, τη λεπίδα μαχαιριού και τους δίσκους με προσοχή – είναι εξαιρετικά κοφτερά.**
- Κάποιες τροφές μπορεί να προκαλέσουν αλλοίωση του χρώματος του πλαστικού. Αυτό είναι απόλυτα φυσιολογικό και δεν έχει βλαβερές συνέπειες για το πλαστικό ούτε θα επηρεάσει τη γεύση του φαγητού. Για να αφαιρέσετε το αλλοιωμένο χρώμα, τρίψτε με ένα πανί εμποτισμένο με φυτικό λάδι.

Μονάδα μοτέρ

- Σκουπίστε με υγρό πανί και μετά στεγνώστε. Βεβαιωθείτε ότι η περιοχή της ενδοασφάλειας δεν έχει υπολείμματα τροφών.
- Μη βυθίζετε τη μονάδα μοτέρ σε νερό.
- Τοποθετείτε το καλώδιο που περισεύει στον χώρο αποθήκευσης καλωδίου, στο πίσω μέρος της μονάδας μοτέρ .

Ανατρέξτε στην εικόνα **22** για οδηγίες καθαρισμού των εργαλείων και των εξαρτημάτων

Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

- Εάν αντιμετωπίζετε προβλήματα με τη λειτουργία της συσκευής σας, προτού ζητήσετε βοήθεια ανατρέξτε στην ενότητα «οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων» του βιβλίου οδηγιών ή επισκεφθείτε τη διαδικτυακή τοποθεσία www.braunhousehold.com.
- Εγγύηση και σέρβις – για λεπτομερείς πληροφορίες ανατρέξτε στο ξεχωριστό φυλλάδιο εγγύησης και σέρβις ή επισκεφθείτε τη διαδικτυακή τοποθεσία www.braunhousehold.com.
- Κατασκευάστηκε στην Κίνα.



ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΩΣΤΗ ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΟΔΗΓΙΑ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΑ ΑΠΟΒΛΗΤΑ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ (ΑΗΗΕ)





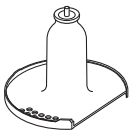

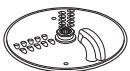

Στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του, το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται με τα αστικά απορρίμματα. Πρέπει να απορριφθεί σε ειδικά κέντρα διαφοροποιημένης συλλογής απορριμμάτων που ορίζουν οι δημοτικές αρχές ή στους φορείς που παρέχουν αυτήν την υπηρεσία.

Πίνακας συνιστώμενης χρήσης

Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας για διάστημα μεγαλύτερο από αυτά που προσδιορίζονται παρακάτω, χωρίς να την αφήνετε να «ξεκουραστεί» για κάποια ώρα. Η συνεχής επεξεργασία για μεγαλύτερα διαστήματα μπορεί να προκαλέσει βλάβη στη συσκευή.

Οι πληροφορίες επεξεργασίας που παρέχονται είναι απλώς συμβουλευτικού χαρακτήρα και ποικίλλουν ανάλογα με τη συνταγή και τα υλικά που επεξεργάζεστε.

Μην επεξεργάζεστε καυτά υλικά




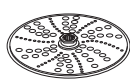


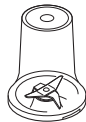
Εργαλείο/ Εξάρτημα	Λειτουργία		 (Δευτ.)	
	Μείγματα για κέικ με ανάμειξη όλων των υλικών μαζί	2	10	1,2 kg Συνολικό βάρος
	Ζύμη για γλυκά - προσθήκη βουτύρου στο αλεύρι Προσθήκη νερού για την ανάμειξη υλικών για γλυκά	2 1 – 2	10 10 – 20	Βάρος αλευριού 300 g
	Τεμαχισμός ψαριού και άπαχου κρέατος Πατέ και τερίν	2	10 – 30	400 g μέγ. άπαχο βοδινό κρέας
	Τεμαχισμός λαχανικών	Παλμική λειτουργία	5 – 10	100 g – 500 g
	Τεμαχισμός ξηρών καρπών	2	30 – 60	100 g – 200 g
	Μυρωδικά	2	20 – 30	30 g – 50 g
	Πολτοποίηση μαλακών φρούτων, βρασμένων φρούτων και λαχανικών	2	10 – 30	500 g
	Κρέμα σαντιγί (Οι χρόνοι επεξεργασίας μπορεί να διαφέρουν, ανάλογα με την περιεκτικότητα της κρέμας σε λιπαρά)	2	60 – 120	250 ml
	Μαγιονέζα	2	60 – 80	4 κρόκοι αβγών
	Μείγματα μαγιάς	2	60	Βάρος αλευριού 340 g 550 g Συνολικό βάρος
 	Τρίψιμο και κοπή σκληρών τροφίμων – τυρί, καρότα, πατάτες και τρόφιμα με παρόμοια υφή	2	–	Μην γεμίζετε πάνω από τη μέγιστη ποσότητα 1,2 λίτρων που αναγράφεται στο μπολ
	Κοπή πιο μαλακών τροφίμων - αγγούρια και ντομάτες	1	–	

Πίνακας συνιστώμενης χρήσης

Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας για διάστημα μεγαλύτερο από αυτά που προσδιορίζονται παρακάτω, χωρίς να την αφήνετε να «ξεκουραστεί» για κάποια ώρα. Η συνεχής επεξεργασία για μεγαλύτερα διαστήματα μπορεί να προκαλέσει βλάβη στη συσκευή.

Οι πληροφορίες επεξεργασίας που παρέχονται είναι απλώς συμβουλευτικού χαρακτήρα και ποικίλλουν ανάλογα με τη συνταγή και τα υλικά που επεξεργάζεστε.

Μην επεξεργάζεστε καυτά υλικά

Εργαλείο/ Εξάρτημα	Λειτουργία		 (Δευτ.)	
	Τρίψιμο παρμεζάνας	2	–	Μην γεμίζετε πάνω από τη μέγιστη ποσότητα 1,2 λίτρων που αναγράφεται στο μπολ
	Χρησιμοποιείτε για να στείβετε τον χυμό από εσπεριδοειδή (π.χ. πορτοκάλια, λεμόνια, λάιμ και γκρέιπφρουτ).	1	–	–
	Κρύα υγρά και ποτά (Προσθέστε τον πάγο/τα παγωμένα συστατικά στην κανάτα τελευταία)	2	30 – 60	1,2 λίτρο
	Μίλκσεϊκ/Κρύα μείγματα με βάση το γάλα	2	15 – 30	1 λίτρο
	Θρυμματισμός πάγου	Παλμική λειτουργία	30 – 40	6 παγάκια (125 g)
	Μείγμα ζύμης (Προσθέστε πρώτα τα υγρά υλικά)	1 ↓ 2	10 ↓ 50	1 λίτρο
	Ξηροί καρποί	2	10 – 30	50 g
	Κόκκοι καφέ	2	30	50 g
	Ωμό κρέας (μοσχαρίσια μπριζόλα) κομμένο σε κύβους των 2 cm	Παλμική λειτουργία	5	50 g


Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων

Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
Ο επεξεργαστής δεν λειτουργεί.	Δεν υπάρχει ρεύμα. Ελέγξτε εάν το μπολ έχει τοποθετηθεί σωστά στη μονάδα μοτέρ. Το καπάκι του μπολ δεν έχει ασφαλίσει σωστά.	Ελέγξτε εάν ο επεξεργαστής είναι συνδεδεμένος στην πρίζα. Ελέγξτε εάν ο σωλήνας τροφοδοσίας και η λαβή του μπολ είναι στραμμένα προς τη δεξιά πλευρά. Ελέγξτε εάν η ενδοασφάλεια του καπακιού είναι τοποθετημένη σωστά στην περιοχή της λαβής. Ο επεξεργαστής δεν θα λειτουργήσει εάν το μπολ και το καπάκι δεν τοποθετηθούν σωστά.
Το μπλέντερ ή ο μύλος δεν λειτουργεί	Το μπλέντερ ή ο μύλος δεν έχει ασφαλίσει σωστά. Το μπλέντερ ή ο μύλος δεν έχει συναρμολογηθεί σωστά.	Το μπλέντερ ή ο μύλος δεν θα λειτουργεί, εάν δεν προσαρμοστεί σωστά στην ενδοασφάλεια. Ελέγξτε εάν η διάταξη λεπίδων έχει σφίξει πλήρως μέσα στο κύπελλο/δοχείο.
Ο επεξεργαστής σταματά κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας	Ο επεξεργαστής έχει υπερφορτωθεί/έχετε υπερβεί τις μέγιστες ποσότητες. Το καπάκι έχει απασφαλίσει.	Ελέγξτε τις μέγιστες ποσότητες στον «Πίνακα συνιστώμενης χρήσης».. Ελέγξτε εάν το καπάκι έχει ασφαλίσει σωστά.
Το μπλέντερ ή ο μίνι κόφτης/μύλος παρουσιάζει διαρροή από τη βάση της διάταξης λεπίδων.	Λείπει ο δακτύλιος στεγανοποίησης. Ο δακτύλιος στεγανοποίησης δεν έχει τοποθετηθεί σωστά. Ο δακτύλιος στεγανοποίησης έχει υποστεί φθορές.	Ελέγξτε εάν ο δακτύλιος στεγανοποίησης έχει τοποθετηθεί σωστά και δεν έχει υποστεί φθορές. Για να λάβετε ανταλλακτικό δακτύλιο στεγανοποίησης, ανατρέξτε στην ενότητα «Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».
Χαμηλή απόδοση εργαλείων/εξαρτημάτων.	Ανατρέξτε στις συμβουλές στη σχετική ενότητα «Πώς να χρησιμοποιείτε το εξάρτημα». Ελέγξτε εάν τα εξαρτήματα έχουν συναρμολογηθεί σωστά.	

Slovenčina

Otvorte ilustrácie z titulnej strany.

Bezpečnosť

- Pozorne si prečítajte tieto inštrukcie a uchovajte si ich pre budúcu potrebu.
- Odstráňte všetky obaly a štítky.
- Ak sú konektor alebo kábel poškodené, musia byť z bezpečnostných dôvodov vymenené spoločnosťou Braun alebo autorizovanou opravovňou spoločnosti Braun, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- **NEDOTÝKAJTE SA ostrých nožov.** Zostava mixér/mlynček, čepeľ noža a kotúče sú veľmi ostré, zaobchádzajte s nimi opatrne. **Nožové čepele držte pri manipulácii a pri čistení za držadlo pre prst umiestnené na vrchu, vždy mimo rezných hrán.**
-  **NESPRACOVÁVAJTE horúce ingrediencie.**
- **RIZIKO OBARENIA** : Horúce prísady sa musia pred pridaním do misky, pohárika, mlynčeka alebo pred miešaním nechať vychladnúť na izbovú teplotu.
- Nikdy nenechávajte bez dozoru zariadenie v činnosti.
- Neprekračujte maximálne kapacity uvedené v tabuľke odporúčaného použitia.
- **Neuvádzajte toto zariadenie do chodu bez prerušenia na dlhšie, než sú časy uvedené nižšie. Neprestajné spracovávanie trvajúce počas dlhšej doby ho totiž môže poškodiť.**

Funkcia/príslušenstvo	Maximálna dĺžka chodu zariadenia	Čas odpočinku zariadenia medzi jeho chodom
Mixér	60 sekúnd	Zariadenie odpojte z elektrickej siete a nechajte ho 15 minút postáť, aby sa ochladilo
Husté zmesi v nádobe (napríklad cesto)	60 sekúnd	
Mini sekáčik/mlynček	30 sekúnd	

- Nedvíhajte, ani neprenášajte robot uchopením za rukoväť, lebo rukoväť by sa mohla odlomiť a zapríčiniť zranenie.
- Pred vyliatím obsahu nádoby vyberte nožovú jednotku.
- Ruky a nástroje nestrkajte do nasadených nádob robota, kým je zariadenie zapojené do elektrickej siete.
- Vypnite a odpojte: pred pripevňovaním alebo uvoľňovaním častí, keď ho nepoužívate a pred čistením.
- Nikdy nestrkajte potraviny prstami do plniacej trubice. Vždy na to používajte dodaný posúvač.
- **Zostavu nožov nikdy nemontujte na pohonnú jednotku bez pripevneného pohára alebo nádoby na mletie.**

- Pred odstránením veka z misy, mixéra alebo mlynčeka z jednotky napájania:
 - vypnite zariadenie;
 - počkajte, kým sa doplnok/nože celkom nezastavia;
 - dávajte pozor, aby ste zo zostavy nožov neodskrutkovali pohár na miešanie alebo nádobu na mletie.
- Na spustenie a prevádzku robota nepoužívajte veko, vždy používajte tlačidlo „OFF“.
- **Ak zaistovací mechanizmus zariadenia bude vystavený nadmernej sile, pokazí sa a môže zapríčiniť zranenie.**
- **Keď kuchynský robot nepoužívate, vždy ho odpojte z elektrickej siete.**
- Nikdy nepoužívajte žiadne neschválené doplnky.
- Nikdy nepoužívajte poškodené zariadenie. Poškodené zariadenie dajte skontrolovať alebo opraviť: pozrite si časť „servis a starostlivosť“.
- Nikdy nevystavujte vlhkosti pohonnú jednotku, elektrickú šnúru ani zástrčku.
- Nenechávajte prebytočnú elektrickú šnúru voľne visieť cez hrany stola alebo cez pracovnú dosku linky a nedovoľte, aby sa dotýkala horúcich predmetov.
- Deti musia byť pod dohľadom, aby sa zaručilo, že sa nebudú s týmto zariadením hrať.
- Deti toto zariadenie nesmú používať. Toto zariadenie a jeho elektrickú šnúru držte mimo dosahu detí.
- Osoby, ktoré majú znížené fyzické, senzorické alebo mentálne schopnosti, majú o takýchto zariadeniach málo vedomostí alebo majú s takýmito zariadeniami málo skúseností, môžu toto zariadenie používať len pod dohľadom alebo po poučení o jeho bezpečnej obsluhu, pričom musia rozumieť súvisiacim rizikám.
- Toto zariadenie používajte len v domácnosti na stanovený účel. Spoločnosť Braun nepreberie žiadnu zodpovednosť za následky nesprávneho používania zariadenia, ani za následky nerešpektovania týchto inštrukcií.
- Nesprávne používanie tohto kuchynského robota, mixéra alebo mlynčeka môže mať za následok zranenie.
- Maximálny výkon závisí od príslušenstva, ktoré vyvoláva najväčšie zaťaženie. Iné príslušenstvo môže vyvolávať menší výkon.

Mixér

- Mixér používajte len s nasadeným vekom.
- Pohár používajte iba s dodávanou zostavou nožov
- Nikdy nepúšťajte prázdny mixér.
- Tipy na miešané ovocné nápoje – nikdy nemixujte zmrazené ingrediencie, ktoré sa počas mrazenia sformovali do pevnej hmoty. Najskôr ich rozdrvte na menšie kúsky a až potom ich pridajte do mixovacej nádoby.

Mini sekáčik/mlynček

- Nádobu nikdy neodskrutkovávajú, pokiaľ je mlynček stále pripevnený k vášmu zariadeniu.
- Mlynček nikdy nevyberajte zo zariadenia, kým sa nože úplne nezastavia.
- Ak mlynček nebude založený správne, zariadenie nebude fungovať.

Kotúče na krájanie/strúhanie

- Nikdy neskladajte veko zo zariadenia, kým sa rezací kotúč úplne nezastaví.
- S rezacími kotúčmi manipulujte opatrne, lebo sú mimoriadne ostré.

Pred zapnutím zariadenia

- Overte si, či vaša elektrická sieť má také isté parametre, aké sú uvedené na spodnej strane zariadenia.
- Toto zariadenie spĺňa požiadavky nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 o materiáloch a predmetoch určených na styk s potravinami.

Pred prvým použitím

- 1 Odstráňte všetky plastové kryty nožov. **Počínajte si opatrne, lebo rezné hrany sú veľmi ostré.** Tieto kryty sa musia odstrániť, lebo slúžia len na ochranu počas výroby a transportu.
- 2 Poumývajte všetky súčasti - pozrite si časť „Ošetrovanie a čistenie“.

Legenda

Kuchynský robot

- ① Posúvač
- ② Plniaca trubica
- ③ Veko
- ④ Nádoba
- ⑤ Odpojiteľný pohonný hriadel'
- ⑥ Pohonná jednotka
- ⑦ Tlačidlo funkcie pulzovania
- ⑧ Tlačidlo 1.rýchlostného stupňa
- ⑨ Tlačidlo 2.rýchlostného stupňa
- ⑩ Tlačidlo vypnutia OFF
- ⑪ Priestor na odkladanie elektrickej šnúry (vzadu)
- ⑫ Bezpečnostný zaisťovací mechanizmus

⑬ Plastový mixér

- a Nožová zostava
- b Tesniaci krúžok
- c Nádoba
- d Plniaca zátka
- e Veko

A Štandardné doplnky

- ⑭ Nožová jednotka
- ⑮ Nástroj na prípravu cesta
- ⑯ Emulgačný nástroj
- ⑰ Kotúč na krájanie/strúhanie (4 mm)
- ⑱ Kotúč na krájanie/strúhanie (2 mm)
- ⑲ Kotúč na veľmi jemné strúhanie
- ⑳ Mini sekáčika/Mlynčeka
- ㉑ Lis na citrusové plody

Používanie kuchynského robota

Obrázok ① – ③

- 1 Do pohonnej jednotky založte odpojiteľný pohonný hriadel'.
- 2 Potom nasadte misku na pohonnú jednotku a otáčajte ňou v smere hodinových ručičiek kým nezapadne na svoje miesto.
- 3 Založte požadovaný doplnok na pohonný hriadel' nádoby.
 - Pred vkladáním ingrediencií najskôr na robot založte nádobu a požadovaný doplnok.
- 4 Založte veko tak, aby vrch pohonného hriadela/nástroja bol v jeho strede.
- 5 Zapojte, zapnite a zvolte rýchlosť. (Pozrite tabuľku odporúčaného použitia).
 - **Ak nádoba alebo veko nebudú správne založené do zaisťovacieho mechanizmu, toto zariadenie nebude fungovať. Skontrolujte, či sa plniaca trubica a rukoväť nádoby nachádzajú na pravej strane.**
 - Na krátke impulzy použite funkciu pulzovania (P). Spotrebič bude v prevádzke dovtedy kým budete držať tlačidlo stlačené.
- 6 Pri skladaní veka, doplnkov a nádoby postupujte v opačnom poradí.

Dôležité upozornenia

- Robot nie je vhodný na spracovávanie alebo mletie zrnkovej kávy, ani na mletie kryštálového cukru.
- Pri pridávaní mandľovej esencie alebo iných príchuťí do zmesi sa treba vyhnúť priamemu kontaktu s plastovými dielmi, lebo by to mohlo zanechať trvalé stopy na povrchu týchto dielov.

Používanie doplnkov

Pre každé príslušenstvo si pozrite tabuľku odporúčaného použitia.

13 Plastový mixér

Používanie mixéra

Obrázok 4 – 6

- 1 Do nožovej zostavy založte tesniaci krúžok tak, aby správne zapadol do príslušnej drážky.
 - **Ak tesnenie nebude založené správne alebo bude poškodené, dôjde k presakovaniu mixovaného obsahu.**
- 2 Nožovú zostavu chyťte za jej spodnú časť a nože vložte do nádoby – nožovou zostavou otáčajte v protismere hodinových ručičiek, kým sa nezaistí. Riadte sa touto grafikou nachádzajúcou sa na spodku nožovej zostavy:
 - – Pozícia odistenia
 - – Pozícia zaistenia
- 3 Vložte ingrediencie do nádoby.
- 4 Na mixovaciu nádobu založte veko a otáčajte ním v smere hodinových ručičiek, kým nezapadne do svojej pozície. Založte doň plniacu zátku.
- 5 Nasadte mixér na pohonnú jednotku a uzamknite na miesto otočením v smere hodinových ručičiek.

Rady a tipy

- Pri výrobe majonézy vložte do mixéra všetky potrebné ingrediencie, okrem oleja. Zložte plniacu zátku. Potom počas chodu zariadenia pridávajte pomaly olej cez otvor vo veku.
- Husté mixované zmesi, ako sú paštéty a omáčky, si môžu vyžadovať oškrabávanie zo stien nádoby. Pokiaľ sa zmes ťažko mixuje, musíte pridať viac tekutiny.
- Mixovanie korenín sa neodporúča, lebo by mohli poškodiť plastové diely.
- Pri mixovaní suchých ingrediencií rozrezaných na kúsky, zložte plniacu zátku, potom počas chodu stroja vkladajte dovnútra jednotlivé kúsky jeden za druhým. Držte ruku nad otvorom. V záujme dobrých výsledkov pravidelne vyprázdňujte nádobu.

14 Nožová jednotka

Postupujte podľa inštrukcií uvedených v časti „Používanie kuchynského robota“.

Rady a tipy

- Na dosahovanie hrubšej štruktúry používajte pulzný chod.
- Potraviny, ako sú mäso, chlieb a zelenina, najprv nakrájajte na kocky približnej veľkosti 2 cm.
- Sladké pečivo treba najskôr nalámať na kúsky a potom za chodu zariadenia vkladať do plniacej trubice.
- Dávajte si pozor na to, aby ste spracovanie potravín neprehnali.
- Pri príprave cesta používajte tuk priamo z chladničky, pričom ho narežte na kocky približnej veľkosti 2 cm.

15 Nástroj na prípravu cesta

Postupujte podľa inštrukcií uvedených v časti „Používanie kuchynského robota“.

Používa sa na miešanie kvaseného cesta.

Rady a tipy

- Nespracovávajte dlhšie než 60 sekúnd.
- Do nádoby vložte suché ingrediencie a za chodu zariadenia do nej cez plniacu trubicu pridávajte tekutinu. Spracovávajte, kým sa nevytvorí hladká elastická guľa z cesta.
- Opakované premiesenie cesta robte už len rukami. Opakované premiesenie cesta zariadením sa už neodporúča, lebo by mohlo znížiť stabilitu zariadenia.

16 Emulgačný nástroj

Postupujte podľa inštrukcií uvedených v časti „Používanie kuchynského robota“.

Používajte iba na ľahké zmesi, napr. smotana, majonéza.

Rady a tipy

- Pred použitím sa uistite, že misa a náradie sú čisté a nie sú masťné.

17 – 19 Kotúče





Používanie rezacích kotúčov

- 1 Nasadte hnačí hriadel' a misu na jednotku napájania.
- 2 Kotúč držte za jeho stredové držadlo a založte ho na pohonný hriadel' príslušnou stranou nahor.
- 3 Založte veko.
- 4 Vložte ingrediencie do plniacej trubice.
- 5 Zariadenie zapnite a ingrediencie tlačte posúvačom rovnomerne nadol – nikdy nevkładajte do plniacej trubice prsty.

Rady a tipy

- Používajte čerstvé potraviny.
- Nekrájajte potraviny na príliš malé kúsky. Naplňte plniacu trubicu na celú šírku. To zabráni potravínám v tom, aby sa počas spracovania kĺzali po stranách.
- Potraviny vkladané zvisle vychádzajú von kratšie než potraviny vkladané horizontálne.
- Na kotúči alebo v nádobe vždy zostanú po spracovaní nejaké zvyšky potravín.

20 Mini sekáčik/mlynček

- Nádoba
 - Tesniaci krúžok
 - Zostava nožov
- Vložte ingrediencie do nádoby.
 - Do nožovej zostavy založte tesniaci krúžok.
 - Nožovú zostavu otočte naopak. Nožmi nadol ju vložte do nádoby.
 - Nožovú zostavu rukou pevne naskrutkujte na nádobu. Riadte sa touto grafikou nachádzajúcou sa na spodku nožovej zostavy:
 – Pozícia odistenia
 – Pozícia zaistenia
 - Položte mlynček na kednotku napájania, zosúlajte na mlynčeku so  na jednotke napájania a otočením v smere hodinových ručičiek ho zaistite .
 - Zvoľte maximálnu rýchlosť alebo použite tlačidlo pulzovania (P).

Rady a tipy

- Dojčenská strava/pyré – uvarené potraviny najprv nechajte vychladnúť na izbovú teplotu a až potom ich spracovávať v mlynčeku.
- Na dosahovanie najlepších výsledkov pri sekaní bylínok odporúčame používať hlavnú nádobu.

21 Lis na citrusové plody

- Výtlačný kužel
- Sitko

Používanie lisu na citrusové plody

- Do pohonnej jednotky založte pohonný hriadel' a nádobu.
- Do nádoby založte sitko – pričom rukoväť sitka musí byť zaistená do potrebnej pozície priamo nad rukoväťou nádoby.
- Výtlačný kužel' umiestnite na pohonný hriadel' a otáčajte ním, kým nespadne celkom dolu.
- Narežte ovocie na polovice. Zariadenie zapnite a ovocie prtláčajte na výtlačný kužel'.

Servis a starostlivosť o zákazníkov

- Ak sa počas prevádzky vášho spotrebiča vyskytnú akékoľvek problémy, predtým ako požiadate o pomoc, si pozrite časť „Sprievodca odstraňovaním problémov“ v návode na použitie alebo navštívte stránku www.braunhousehold.com.
- Záruka a servis - pre podrobné informácie si pozrite samostatný záručný list a servisný list alebo navštívte stránku www.braunhousehold.com.
- Vyrobené v Číne.



DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE PRE SPRÁVNU LIKVIDÁCIU PRODUKTU PODĽA EURÓPSKEJ SMERNICE O ODPADĚ Z ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZARIADENÍ (OEEZ)

Po skončení životnosti sa tento výrobok nesmie likvidovať spoločne s domácim odpadom. Musí sa odovzdať na príslušné zberné miesto špecializované na triedenie odpadu alebo predajcovi, ktorý poskytuje takúto službu.


Rady a tipy

- Ak budete chcieť dosiahnuť najlepšie výsledky odšťavovania, ovocie určené na odšťavovanie držte a odšťavujte v izbovej teplote a pred odšťavením ho rukou pogúľajte po stole.
- Pri odšťavovaní ovocia ním hýbte zo strany na stranu, lebo to pomáha vytláčať z neho šťavu.
- Pri odšťavovaní väčšieho množstva ovocia sitko pravidelne vyprázdňujte, aby sa neupchávalo dužinou a jadierkami.

Ošetrovanie a čistenie

- Zariadenie pred čistením vždy vypnite a odpojte z elektrickej siete.
- So zostavou mixér/mlynček, nožmi a kotúčmi zaobchádzajte opatrne - sú mimoriadne ostré.**
- Niektoré potraviny môžu zapríčiniť odfarbenie plastov. Tento jav je normálny a nezhoršuje kvalitu plastov, ani neovplyvňuje chuť potravín. Odfarbené miesta pretrite handričkou namočenou v rastlinnom oleji a odfarbenie by malo zmiznúť.

Pohonná jednotka

- Poutierajte vlhkou utierkou a vysušte. Postarajte sa o to, aby priestor zaisťovacieho mechanizmu bol čistý a bez zvyškov potravín.
- Pohonnú jednotku neponárajte do vody.
- Prebytočnú časť elektrickej šnúry uložte do priestoru na odkladanie elektrickej šnúry v zadnej časti pohonnej jednotky .





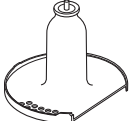






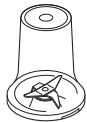
Ohľadom čistenia pozri obrázok **22**
Pokyny k nástrojom a príslušenstvu

Tabuľka odporúčaného použitia

Nepoužívajte svoj spotrebič bez prestávok dlhšie než nižšie uvedený čas. Nepretržité spracovávanie po dlhšiu dobu môže poškodiť váš spotrebič.

Poskytnuté informácie o spracovaní slúžia len na informáciu a budú sa líšiť v závislosti od presného receptu a spracovávaných prísad.

Nespracovávajte horúce prísady


Nástroj/ Doplnok	Funkcia		 (Sekúnd)	
	Zmesi na múčne koláče	2	10	1,2 kg – Celková hmotnosť
	Pečivo – vtieranie tuku do múky Pridanie vody na skombinovanie cestových ingrediencií	2 1 – 2	10 10 – 20	300 g – Hmotnosť múky
	Sekanie rýb a chudého mäsa Paštéty a teriny	2	10 – 30	400 g chudého hovädzieho mäsa (max.)
	Krájanie zeleniny	Pulzný chod	5 – 10	100 g – 500 g
	Sekanie orechov	2	30 – 60	100 g – 200 g
	Bylinky	2	20 – 30	30 – 50g
	Mixovanie mäkkého ovocia, vareného ovocia a zeleniny	2	10 – 30	500 g
	Smotana na šľahanie (Čas spracovania sa môže meniť, v závislosti od obsahu tuku v smotane)	2	60 – 120	250 ml
	Majonéza	2	60 – 80	4 vaječné žĺtka
	Kvasené zmesi	2	60	340 g Hmotnosť múky 550 g Celková hmotnosť
 	Mletie a krájanie tvrdých potravín - syr, mrkva, zemiaky a potravín podobnej textúry	2	–	Neprekračujte maximálne množstvo 1,2 l vyznačené na nádobe
	Krájanie mäkkých potravín – uhorky a rajčiny	1	–	
	Používajú sa na strúhanie parmezánu	2	–	
	Používa sa na odšťavovanie citrusových plodov, ako sú pomaranče, citróny, limety a grepy	1	–	–
	Studené tekutiny a nápoje (Ľad/mrazené prísady pridávajúte do pohára posledné)	2	30 – 60	1,2 litra
	Zmesi založené na mliečnych kokteiloch/studenom mlieku	2	15 – 30	1 liter
	Drvenie ľadu	Pulzný chod	30 – 40	6 kociek ľadu (125 g)
	Zmes cesta (Najskôr pridávajúte tekuté prísady)	1 ↓ 2	10 ↓ 50	1 liter
	Jadrové plody	2	10 – 30	50 g
	Kávové zrná	2	30	50 g
	Neuvarené mäso (hovädzie) nakrájané na kocky veľkosti 2 cm	Pulzný chod	5	50 g

Riešenie problémov		
Problém	Príčina	Riešenie
Kuchynský robot nepracuje.	Robot nedostáva elektrickú energiu. Nádoba nie je správne založená na pohonnú jednotku. Veko nádoby nie je správne zaistené.	Skontrolujte, či je robot zapojený do elektrickej siete. Skontrolujte, či sa plniaca trubica a rukoväť nádoby nachádzajú na pravej strane. Skontrolujte, či je zaisťovací mechanizmus veka správne umiestnený do oblasti rukoväti. Robot nebude pracovať, ak nádoba a veko nebudú založené správne.
Mixér alebo mlynček nefungujú.	Mixér alebo mlynček nie sú správne nasadené na miesto. Mixér alebo mlynček nie sú správne poskladané.	Mixér alebo mlynček nebudú fungovať, ak nebudú správne nasadené a nezapadnú na svoje miesto. Skontrolujte, či je pohár/nádoba úplne utesnená k zostave nožov.
Robot sa zastavil v priebehu činnosti.	Robot je preťažený/je prekročená jeho maximálna kapacita. Veko nie je zaistené.	V „Tabuľke odporúčaného používania“ si pozrite maximálne kapacity. Skontrolujte, či je veko správne zaistené.
Mixér alebo mini krájač/ mlynček tečie zo základne s nožmi.	Chýba tesnenie. Tesnenie nie je správne založené. Tesnenie je poškodené.	Skontrolujte, či je tesnenie správne založené a či nie je poškodené. Ak si chcete objednať náhradné tesnenie, pozrite si časť „Servis a starostlivosť o zákazníkov“.
Slabý výkon nástrojov alebo doplnkov.	Prečítajte si príslušné rady v časti „Používanie doplnkov“. Skontrolujte, či sú doplnky správne namontované.	

Українська

Будь ласка, розгорніть першу сторінку з малюнками.

Заходи безпеки

- Уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.
- Зніміть упаковку та всі етикетки.
- Якщо штепсельна вилка або шнур пошкоджені, її потрібно, з міркувань безпеки, замінити в компанії Braun або в уповноваженому сервісному центрі Braun, щоб уникнути небезпеки.
- **НЕ торкайтесь гострих лез.** Блендер/подрібнювач у зборі, ніж лезо і диски дуже гострі, поведіться обережно. **Під час роботи або чищення завжди тримайте ніж за ручку зверху, якомога далі від різального леза.**
-  **НЕ торкайтесь гарячих поверхонь.**
- **РИЗИК ОТРИМАННЯ ОПІКУ:** Гарячим інгредієнтам потрібно дати охолонути до кімнати температури перед тим, як помістити в миску, чашу, подрібнювач або перед змішуванням.
- Не залишайте прилад, що працює, без нагляду.
- Не перевищуйте максимальних показників, зазначених у таблиці рекомендованих швидкостей.
- **Не перевищуйте час роботи приладу без перерви, вказаний нижче. Безперервна експлуатація приладу протягом тривалого періоду часу може пошкодити прилад.**

Функція /Насадка	Максимальний час експлуатації	Перерва між послідовними запусками
Блендер	60 секунд	Від'єднайте прилад від електромережі та дайте охолонути йому протягом 15 хвилин
Густі суміші в чаші (наприклад, тісто)	60 секунд	
Мульти-подрібнювачем/ подрібнювачем	30 секунд	

- Не піднімайте та не переносьте прилад, тримаючи його за ручку – ручка може зламатись та спричинити травму.
- Завжди виймайте ніж перед тим, як наповнювати чашу.
- Забороняється тримати руки та інше кухонне приладдя всередині чаші блендера під час роботи комбайну.
- Завжди вимикайте прилад та відключайте його від мережі електропостачання: перед встановленням або зніманням деталей, якщо якщо прилад не використовується й перед чищенням.
- Ніколи не проштовхуйте продукти пальцями через подавальну трубку. Завжди користуйтеся штовхачем з комплекту.
- **Ніколи не встановлюйте лопатку до блоку живлення без встановленої чаші або миски.**

- Перед зніманням кришки з чаші, блендера або універсального подрібнювача з блоку електродвигуна:
 - вимкніть прилад;
 - дочекайтесь повної зупинки насадки/ножового блоку;
 - будьте обережні, щоб не відкрутити чашу блендера або банку зі скла подрібнювача.
- Не використовуйте кришку під час роботи з комбайном, завжди використовуйте кнопку «OFF».
- **Застосування надмірної сили до механізм у блокуванні може пошкодити прилад та спричинити травму.**
- **Завжди від'єднуйте кухонний комбайн від мережі, коли він не використовується.**
- Не використовуйте насадки, що не призначені для цього приладу.
- Не використовуйте пошкоджений прилад. Перевірка або ремонт здійснюються у спеціальних центрах: див. розділ «Обслуговування та ремонт».
- Не допускайте потрапляння вологи на блок електродвигуна, шнур або вилку.
- Слідкуйте за тим, щоб шнур не звисав зі столу й не торкався гарячої поверхні.
- Не залишайте дітей без нагляду і не дозволяйте їм гратися із приладом.
- Цей прилад не призначений для використання дітьми. Тримайте прилад і шнур у недоступному для дітей місці.
- Не рекомендується користуватися цим приладом особам із обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями або тим, хто має недостатньо досвіду в його експлуатації. Вищеназваним особам дозволяється користуватися приладом лише після інструктажу та під наглядом досвідченої людини, і за умови, що вони розуміють пов'язані з цим ризики.
- Цей прилад призначений виключно для побутового використання. Компанія Braun не несе відповідальності за невідповідне використання приладу або порушення правил експлуатації, викладених у цій інструкції.
- Неправильне застосування комбайна, блендера або подрібнювача може призвести до травм.
- Максимальне споживання електроенергії вказано для найбільш потужної насадки. Інші насадки можуть споживати менше енергії.

Блендер

- Експлуатація блендера дозволяється тільки зі встановленою кришкою.
- Користуйтеся лише чашею з комплектом лез.
- Ніколи не вмикайте порожній блендер.
- Під час приготування фруктових коктейлів не перемішуйте заморожені інгредієнти, що перетворилися на тверду масу під час заморозки. Подрібніть цю масу на невеликі шматочки, а потім покладіть їх до чаші.

Мульти подрібнювач/подрібнювачем

- Ніколи не відкручуйте банку, поки подрібнювач встановлений на ваш прилад.
- Ніколи не знімайте подрібнювач до повної зупинки ножів.
- Прилад не буде працювати, якщо подрібнювач встановлений неправильно.

Диски для нарізки/натирання

- Не знімайте кришку, доки різальний диск не зупиниться повністю.

Перед підключенням до мережі електропостачання

- Переконайтеся, що напруга електромережі у вашому домі відповідає показникам, вказаним на зворотній частині приладу.
- Цей прилад відповідає вимогам директиви ЄС 1935/2004 стосовно матеріалів, що безпосередньо контактують з їжею.

Перед першим використанням

- 1 Зніміть пластикові захисні футляри із леза.
Будьте обережні, лезо дуже гостре.
Не зберігайте цей футляр, оскільки він призначений лише для захисту лез під час виробництва та транспортування приладу.
- 2 Помийте всі деталі, див. розділ 'Догляд та чищення'.

Показчик

Комбайн

- ① Штовхач
- ② Завантажувальна трубка
- ③ Кришка
- ④ Чаша
- ⑤ Знімний привідний вал
- ⑥ Блок електродвигуна
- ⑦ Кнопка натискання
- ⑧ Кнопка швидкості 1
- ⑨ Кнопка швидкості 2
- ⑩ Кнопка вимкнення
- ⑪ Відсік для зберігання шнуру (позаду)
- ⑫ Захисне блокування

⑬ Пластиковий блендер

- a Ножовий блок
- b Ущільнювальне кільце
- c Чаша
- d Ковпачок заливної горловини
- e Кришка

A Стандартне приладдя

- ⑭ Ніж
- ⑮ Насадка для вимішування тіста
- ⑯ Емульгуючий пристрій
- ⑰ 4-міліметровий диск для нарізання/натирання
- ⑱ 2-міліметровий диск для нарізання/натирання
- ⑲ Диск для особливо тонкого натирання
- ⑳ Мульти подрібнювач/подрібнювачем
- ㉑ Сокочавилка для цитрусових

Як користуватися кухонним комбайном

Малюнок ① – ③

- 1 Встановіть знімний вал приводу на блок живлення.
- 2 Потім встановіть чашу до блоку живлення та поверніть за годинниковою стрілкою поки він не зафіксується.
- 3 Встановіть насадку на вал чаші.
 - Чаша та насадка мають бути встановлені на прилад перед тим, як додавати інгредієнти.
- 4 Встановіть кришку так, щоб верхня частина приводу/інструмента була по центру кришки.
- 5 Підключіть прилад до мережі електропостачання, увімкніть його та оберіть швидкість. (Див. таблицю рекомендованих швидкостей).
 - **Процесор не працюватиме, якщо чаша або кришка встановлені неправильно. Напрямна трубка та ручка чаші повинні бути розміщені справа.**
 - Використовуйте імпульсний режим (P) для недовгих інтенсивних перемішувань. Прилад буде працювати, доки важіль перемикача утримується у відповідному положенні.
- 6 Повторіть описану вище процедуру у зворотному порядку для того, щоб зняти кришку, насадки та чашу.

Увага!

- Комбайн не може використовуватися для подрібнення чи помолу кавових зерен, або для перетворення цукру на цукрову пудру.
- Під час додавання мигдалевої есенції або присмаки до сумішей, намагайтеся не торкатися пластикових деталей, оскільки існує ризик стійкого пофарбування.

Використання насадок
Див. Рекомендовану схему використання для кожного елемента.

13 Пластиковий блендер

Як користуватися блендером

Малюнок 4 – 6

- 1 Встановіть ущільнювальне кільце в ножовий блок таким чином, щоб воно було правильно розташоване у жолобі.
- **Якщо ущільнювач пошкоджений або його було встановлено неправильно, це може спричинити протікання.**
- 2 Утримуючи нижню частину ножового блоку вставте ножі в чашу і поверніть проти годинникової стрілки, доки вони не будуть зафіксовані. Зверніться до позначок на нижній частині ножового блоку:
 - 🔒 – Розблокована позиція
 - 🔒 – Заблокована позиція
- 3 Покладіть інгредієнти до чаші.
- 4 Накрийте чашу кришкою та поверніть за годинниковою стрілкою до клацання.
- 5 Встановіть блендер до блоку живлення та поверніть його за годинниковою стрілкою зафіксуйте в потрібному положенні.
- **Якщо блендер було встановлено неправильно у механізмі блокування, прилад не працюватиме.**

Корисні поради

- Під час приготування майонезу, покладіть усі інгредієнти до блендера, за винятком олії. Витягніть ковпачок заливної горловини. Потім увімкніть прилад та повільно додайте олію через отвір у кришці.
- Під час приготування густих сумішей, наприклад, паштетів або соусів, може трапитися налипання продукту на стінки чаші. У такому випадку потрібно її очистити. Якщо інгредієнти погано змішуються, додайте рідини.
- Не рекомендується подрібнювати спеції, адже це може пошкодити пластикові деталі.
- Щоб змішати сухі інгредієнти, поріжте їх на шматочки, витягніть ковпачок заливної горловини, а потім увімкніть прилад та послідовно додавайте по одному шматочку до чаші. Руку тримайте над отвором. Для отримання найкращого результату, регулярно спустошуйте чашу.

14 Ніж

Дотримуйтесь вказівок з розділу «Як користуватися кухонним комбайном».

Корисні поради

- Для грубших текстур застосовуйте імпульсний режим.
- Такі продукти, як м'ясо, хліб, овочі нарізуйте кубиками розміром приблизно 2 см.

- Печиво слід покрити та засипати через трубку у ході роботи комбайну.
- Слідкуйте за тим, щоб не піддавати інгредієнти надмірній обробці.
- Жир для тіста слід нарізати холодним на кубики по 2 см.

15 Насадка для вимішування тіста

Дотримуйтесь вказівок з розділу «Як користуватися кухонним комбайном».

Використовується для дріжджового тіста

Корисні поради

- Обробка повинна тривати не довше 60 секунд.
- Покладіть сухі інгредієнти до чаші і додавайте рідину через завантажувальну трубку в процесі роботи пристрою. Обробку продовжуйте доти, поки тісто не перетвориться на гладку еластичну кулю.
- Повторно замішувати слід тільки руками. Не рекомендується здійснювати повторне замішування у чаші, оскільки це може призвести до нестійкої роботи комбайну.

16 Емульгуючий пристрій

Дотримуйтесь вказівок з розділу «Як користуватися кухонним комбайном».

Використовуйте для легких сумішей, наприклад, вершки, майонез.

Корисні поради

- Перед використанням переконайтесь, що миска та інструмент чисті та не мають залишків мастила.

17 – 19 Диски

Як користуватися ріжучими дисками






- 1 Встановіть вал приводу і чашу на блок електродвигуна.
- 2 Тримаючи держак в центрі, установіть диск на привідний вал відповідною стороною вгору.
- 3 Установіть кришку.
- 4 Покладіть інгредієнти до завантажувальної трубки.
- 5 Увімкніть прилад та повільно проштовхуйте інгредієнти за допомогою штовхача – ніколи не опускайте пальці до завантажувальної трубки.

Корисні поради

- Використовуйте свіжі продукти.
- Не ріжте продукти занадто маленькими шматками. Заповнюйте завантажувальну трубку на всю ширину. Тоді продукт під час обробки не буде зісковзувати вбік.
- Продукти, що додаються у вертикальному положенні, нарізаються на коротші шматочки, ніж ті, що додаються у горизонтальному положенні.
- Після обробки на диску завжди залишатиметься невелика кількість відходів.

20 Мульти подрібнювач

- a) Насадка для натирання
- b) Ущільнювальне кільце
- c) Ножовий блок

- 1 Помістіть інгредієнти у чашу.
- 2 Встановіть ущільнювальне кільце на ножовий блок.
- 3 Поверніть ножовий блок догори дном. Опустіть його в чашу, тримаючи лезами вниз.
- 4 Щільно накрутіть ножовий блок на чашу. Зверніться до позначок на нижній частині ножового блоку:
 -  – Розблокована позиція
 -  – Заблокована позиція
- 5 Встановіть подрібнювач на блок електродвигуна так, щоб позначка  на подрібнювачі співпадала з позначкою  на блоці електродвигуна і поверніть його за годинниковою стрілкою до позначки блокування .
- 6 Виберіть максимальну швидкість або скористайтеся імпульсним режимом (P).

Корисні поради

- Дитяче харчування / пюре – залиште приготовану їжу охолонути до кімнатної температури перед обробкою у подрібнювачі.
- Для досягнення найкращих результатів рекомендується користуватися основною чашею для подрібнення трав.

21 Сокочавилка для цитрусових

- a) Конус
- b) Сито

Як користуватися сокочавилкою для цитрусових

- 1 Встановіть вал приводу на блок живлення.
- 2 Установіть сито на чашу так, щоби тримач сита був розташований над держакон чаші.
- 3 Установіть конус над привідним валом, повертаючи його, доки він не опуститься до кінця вниз.
- 4 Поріжте фрукти навпіл. Потім увімкніть прилад і натисніть розрізаною половинкою фрукта на конус.

Обслуговування та ремонт

- Якщо у вас виникли будь-які проблеми з використанням вашого пристрою, перед тим, як звертатись за допомогою Див. "Посібник з усунення несправностей" у розділі Керівництво або відвідайте www.braunhousehold.com.
- Гарантія та обслуговування - для отримання детальної інформації Див. окремий гарантійний та сервісний лист або відвідайте www.braunhousehold.com.
- Зроблено в Китаї.



ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ СТОСОВНО НАЛЕЖНОЇ УТИЛІЗАЦІЇ ПРОДУКТУ ЗГІДНО ІЗ ДИРЕКТИВОЮ ПРО УТИЛІЗАЦІЮ ЕЛЕКТРИЧНОГО ТА ЕЛЕКТРОННОГО ОБЛАДНАННЯ (WEEE)

Після закінчення терміну експлуатації не викидайте цей прилад з іншими побутовими відходами. Віднесіть прилад до місцевого спеціального авторизованого центру збирання відходів або до дилера, який може надати такі послуги.

Корисні поради

- Для отримання оптимальних результатів фрукти слід зберігати та вичавлювати за кімнатної температури. Перед вичавлюванням покатайте фрукт рукою по робочій поверхні.
- Щоб покращити вичавлювання, повертайте фрукт на конусі з боку в бік.
- При вичавлюванні великої кількості фруктів регулярно очищуйте сито, щоби на ньому не накопичувалися насіння та шкірки.

Догляд та чищення

- Завжди вимикайте прилад та від'єднуйте його від електромережі перед чищенням.
- **Поводьтєся з ножом блендера/подрібнювача в комплекті, ножом лезом та дисками обережно - вони надзвичайно гострі.**
- Деякі продукти можуть знебарвлювати пластикові деталі. Це вважається нормальним явищем, не призводить до пошкоджень пластикових деталей та не впливає на смак їжі. Щоб вивести знебарвлену пляму, потріть її ганчіркою, змоченою у рослинній олії.

Блок електродвигуна

- Протріть блок спочатку вологою, а потім сухою ганчіркою. Слідкуйте за тим, щоби зона поряд з механізмом блокування не була засмічена залишками їжі.
- Не опускайте блок електродвигуна у воду.
- Зберігайте зайву частину шнура у відсіку для зберігання, який розташований у задній частині блока електродвигуна ①.





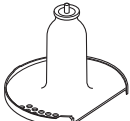

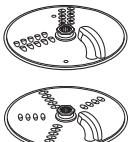


Див. мал. 22 для отримання інформації про чищення Приладів та додаткових елементів

Таблиця рекомендованих швидкостей

Не перевищуйте час роботи приладу без перерви, вказаний нижче. Безперервна експлуатація приладу протягом тривалого періоду часу може пошкодити прилад.

Поради щодо обробітку наведені тільки для інформації й можуть змінюватися в залежності від рецепту інгредієнтів.

Не обробляйте гарячі інгредієнти





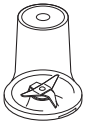
Інструмент/ Насадка	Призначення		 (Секунд)	
	Універсальні суміші для тортів	2	10	1,2 кг Загальна вага
	Печиво - перемішування жиру і борошна Додавання води у різні інгредієнти тіста для випікання	2 1 – 2	10 10 – 20	300 г Вага борошка
	Нарізання риби та пісного м'яса Паштети і теріни	2	10 – 30	Макс. 400 г пісне ого м'яса
	Шаткування овочів	Імпульсний режим	5 – 10	100 г – 500 г
	Подрібнення горіхів	2	30 – 60	100 г – 200 г
	Трави	2	20 – 30	30 г – 50 г
	Приготування пюре із м'яких або приготов а их фруктів	2	10 – 30	500 г
	Збиті вершки (Час обробки може змінюватися в залежності від жирності вершків)	2	60 – 120	250 мл
	Майонез	2	60 – 80	4 яєчних жовтки
	Для дріжджового тіста	2	60	340 г Вага борошка 550 г Загальна вага
	Натирання та нарізання твердих харчових продуктів: сиру, моркви, картоплі та продуктів подібної текстури	2	–	Не наповнюйте чашу вище максимальної позначки 1,2 л
	Нарізання м'яких харчових продуктів: огірків і помідорів	1	–	
	Нарізує сир пармезан	2	–	
	Використовується для вичавлювання соку з citrusових, наприклад, з апельсинів, лимонів, лайму та грейпфрутів)	1	–	–

Таблиця рекомендованих швидкостей

Не перевищуйте час роботи приладу без перерви, вказаний нижче. Безперервна експлуатація приладу протягом тривалого періоду часу може пошкодити прилад.

Поради щодо обробітку наведені тільки для інформації й можуть змінюватися в залежності від рецепту інгредієнтів.

Не обробляйте гарячі інгредієнти







Інструмент/ Насадка	Призначення		 (Секунд)	
	Холодні супи й напої (Додайте в чашу лід/заморожені інгредієнти в останню чергу)	2	30 – 60	1,2 літра
	Молочні коктейлі/суміші на основі холодного молока	2	15 – 30	1 літр
	Подрібнення льоду	Імпульсний режим	30 – 40	6 кубиків льоду (125 г)
	Збивання кляру (Спочатку додайте рідкі інгредієнти)	1 ↓ 2	10 ↓ 50	1 літр
	Горіхи	2	10 – 30	50 г
	Кавові зерна	2	30	50 г
	Сире м'ясо (біфштекс) нарізати кубиками 2 см	Імпульсний режим	5	50 г

Усунення несправностей

Проблема	Причина	Рішення
Комбайн не працює.	Не постачається живлення. Чаша неправильно встановлена на блоці електродвигуна. Кришку чаші неправильно зафіксовано.	Переконайтеся, що комбайн було під'єднано до електромережі. Напрямна трубка та ручка чаші повинні бути розміщені справа. Переконайтеся, що фіксатор кришки розташований в області ручки. Прилад не працюватиме, якщо чаша та кришка були встановлені неправильно.
Блендер або подрібнювач не працюють	Блендер або подрібнювач не заблоковані правильно. Блендер або подрібнювач не зібрані правильно.	Блендер або подрібнювач не працюють, якщо вони встановлені не правильно до фіксатора. Перевірте, чи повністю затягнуте лезо в чаші/банці.
Комбайн зупиняється під час роботи.	Комбайн перевантажено/завантаження вище допустимої норми. Кришку не зафіксовано.	Перевірте максимальні показники завантаження, які зазначені в Таблиці рекомендованого використання. Переконайтеся, що кришку правильно зафіксовано.
Блендер або міні блендер/подрібнювач протікає у місці кріплення леза до основи.	Не має ущільнювача. Ущільнювач встановлено неправильно. Ущільнювач пошкоджено.	Переконайтеся, що ущільнювач встановлено правильно, і він не має пошкоджень. Щоби правильно замінити ущільнювач, дивіться розділ «Обслуговування та ремонт».
Незадовільна робота інструментів/насадок.	Дивіться поради у відповідному розділі «Використання насадок». Переконайтеся, що насадки були встановлені правильно.	

جدول توصيات الاستخدام

لا تستخدمى الجهاز لأزمنة أطول من تلك الموضحة أدناه دون السماح بفترات الراحة. استمرارية معالجة المزيد من المكونات لفترة زمنية أطول قد يتسبب في تلف الجهاز.
معلومات المعالجة الموضحة هي إرشادية فقط، حيث تختلف الأزمنة والسرعات المستخدمة حسب الوصفة والمكونات المستخدمة.
لا تستخدمى مكونات ساخنة أثناء التحضير

الأداة/الملحق	الوظيفة		 (ثانية)	
	السوائل والمشروبات الباردة (أضيفي الثلج/ المكونات المجمدة إلى الدورق كآخر مكونات)	٢	٦٠ - ٣٠	١,٢ لتر
	الحليب المخفوق/الخلطات المستندة إلى حليب بارد	٢	٣٠ - ١٥	١ لتر
	جرش الثلج	P	٤٠ - ٣٠	٦ مكعبات ثلج (١٢٠ غرام)
	خليط المخفوقات (أضيفي المكونات السائلة أولاً)			١ لتر
	المكسرات	٢	٣٠ - ١٠	٥٠ غرام
	حبوب القهوة	٢	٣٠	٥٠ غرام
	قطع اللحم غير المطهية (ستيك بقرى)، قطعها إلى مكعبات بطول ٢,٥ سم	P	٥	٥٠ غرام

دليل اكتشاف المشكلات وحلها

المشكلة	السبب	الحل
جهاز تحضير الطعام لا يعمل.	الجهاز غير موصل بمصدر تيار كهربائي. السلطانية غير مركبة على وحدة الطاقة (الموتور) بشكل صحيح. غطاء السلطانية غير مركب بشكل صحيح.	تحقق من السلك الكهربائي وأنه موصل بمنفذ التيار الكهربائي. تأكد من توجيه أنبوب إدخال المكونات ومقبض السلطانية إلى الجانب الأيمن للجهاز. تأكد من تعشيق الغطاء العلوي بشكل صحيح في منطقة المقبض. لن يعمل جهاز تحضير الطعام في حالة تركيب السلطانية والغطاء العلوي بشكل غير صحيح.
المازج أو المطحنة لا تعمل	المازج أو المطحنة غير مركبين بشكل صحيح. لم يتم تركيب المازج أو المطحنة بالطريقة الصحيحة.	لن يعمل المازج أو المطحنة في حالة التركيب بشكل غير صحيح في موضع تعشيق القفل. تأكد من ربط وحدة الشفرات بإحكام في الدورق/وعاء الطحن
توقف جهاز تحضير الطعام أثناء التشغيل.	تجاوز حد التحميل لجهاز تحضير الطعام/تجاوز السعات القصوى تم فتح الغطاء العلوي.	تحقق من السعات القصوى الموصى بها والمحددة في جدول السرعات. تأكد من قفل الغطاء العلوي بشكل صحيح.
هناك تسرب في المازج أو المفرمة/المطحنة الصغيرة من قاعدة وحدة الشفرات.	حلقة الإحكام غير مركبة. حلقة الإحكام غير مركبة في موضعها جيداً. حلقة الإحكام تالفة.	تحقق من تركيب حلقة الإحكام في موضعها الصحيح وبطريقة صحيحة وأنها غير تالفة. للحصول على حلقة إحكام لاستبدال الحلقة التالفة. راجعي قسم الصيانة ورعاية العملاء
لا تعمل الأدوات/الملحقات بشكل جيد.	راجعي التلميحات المتعلقة بكل أداة أو ملحقات في قسم (استخدام الملحقات). تأكد من تركيب الملحقات بشكل صحيح.	

جدول توصيات الاستخدام

لا تستخدمى الجهاز لأزمنة أطول من تلك الموضحة أدناه دون السماح بفترات الراحة. استمرارية معالجة المزيد من المكونات لفترة زمنية أطول قد يتسبب في تلف الجهاز.
معلومات المعالجة الموضحة هي إرشادية فقط، حيث تختلف الأزمنة والسرعات المستخدمة حسب الوصفة والمكونات المستخدمة.
لا تستخدمى مكونات ساخنة أثناء التحضير

الأداة/الملحق	الوظيفة		 (ثانية)	
	خلطات الكعكات الجاهزة	٢	١٠	الوزن الإجمالي ١,٢ كغم
	المعجنات - خلط السمن مع الدقيق إضافة الماء لدمج مكونات المعجنات	٢ - ١	١٠ - ٢٠	وزن الدقيق ٣٠٠ غرام
	فرم الأسماك واللحوم العجائن الهشة وأرغفة اللحم	٢	١٠ - ٣٠	٤٠٠ غرام لحم بقري طري
	فرم الخضراوات	P	١٠ - ٥	٥٠٠ - ١٠٠ غرام
	فرم المكسرات	٢	٣٠ - ٦٠	٢٠٠ - ١٠٠ غرام
	الأعشاب	٢	٢٠ - ٣٠	٥٠ - ٣٠ غرام
	هرس الفواكه اللينة والفواكه والخضراوات المطهية	٢	١٠ - ٣٠	٥٠٠ غرام
	القشدة المخفوقة (تختلف أزمنة المعالجة وفقاً لدرجة الدهون في القشدة)	٢	٦٠ - ١٢٠	٢٥٠ مل
	المايونيز	٢	٦٠ - ٨٠	٤ صفار بيض
	الخلطات المخمرة	٢	٦٠	وزن الدقيق ٣٤٠ غرام الوزن الإجمالي ٥٥٠ غرام
	بشر وتقطيع المكونات الغذائية الصلبة - الجبن والجزر والبطاطس والأغذية التي لها نفس ذلك القوام.	٢	-	
	تقطيع المكونات الغذائية اللينة إلى شرائح - الخيار والطماطم	١	-	
	بشر جبن البارميزان	٢	-	
	استخدمى العصارة لتحضير العصير من الموالح، مثل البرتقال والليمون والليمون الحمضي والجريب فروت.	١	-	

21 عصارة الموالح

- Ⓐ مخروط العصر
- Ⓑ المصفاة

استخدام عصارة الموالح

- ١ ركبى محور الدوران والسلطانية في وحدة الطاقة (الموتور).
- ٢ ركبى المصفاة في السلطانية - تأكدي من استقرار مقبض المصفاة في مواضعه مباشرة على مقبض السلطانية.
- ٣ ركبى مخروط العصر على محور الدوران وأديره حتى يستقر تماماً في القاع.
- ٤ قطعي ثمار الفواكه إلى نصفين. ثم شغلي الجهاز واضغطي الفاكهة على مخروط العصر.

تلميحات ونصائح

- للحصول على أفضل النتائج، خزني الفاكهة وأعصرها في درجة حرارة الغرفة، أيضاً لبني الفاكهة قبل عصرها عن طريق دحرجتها على سطح منضدة العمل مع الضغط عليها براحة كفك.
- للمساعدة في استخلاص العصير، حركي الفاكهة من جانب لآخر أثناء العصر.
- عند عصر كمية كبيرة من الفاكهة، أفرغي المصفاة بانتظام لتجنب تراكم لب ويزور الفاكهة.

العناية والتنظيف

- أوقفى دائماً تشغيل الجهاز وافصليه عن مصدر التيار الكهربائي قبل التنظيف.
- تعاملي مع مجموعة شفرات المازج/المطحنة وسكين التقطيع واسطح التقطيع بحذر شديد - حيث أنها حادة جداً.
- قد تؤثر بعض الاغذية على لون البلاستيك. هذا امر طبيعي تماماً ولا يضر بالبلاستيك او يؤثر على نكهة الطعام. امسحي البلاستيك بقماش مغموس في زيت نباتي لإزالة تغيير اللون.

وحدة الطاقة (الموتور)

- تمسح بقطعة قماش رطبة، ثم تجفف. تأكدي من خلو منطقة التراب من بقايا الطعام.
- لا تقومي بغمر وحدة الطاقة في الماء.
- قومي بلف السلك الزائد في مكان تخزين السلك أسفل وحدة الطاقة. ①

راجعى الشكل التوضيحي 22 لمعرفة تفاصيل حول تعليمات تنظيف الأدوات والملحقات.

- الطعام الموضوع بشكل رأسي يخرج قصيراً عن الطعام الموضوع بشكل أفقي.
- تبقى هناك دائماً كمية صغيرة من الفضلات على سطح التقطيع أو في السلطانية بعد تحضير الطعام.

20 المفرمة / المطحنة الصغيرة

- Ⓐ الوعاء
- Ⓑ حلقة الإحكام
- Ⓒ وحدة الشفرات

- ١ ضعي المكونات في وعاء الطحن.
- ٢ ركبى حلقة الإحكام في وحدة الشفرات
- ٣ اقلبي وحدة الشفرات. ضعيها داخل الوعاء بحيث يكون اتجاه الشفرات لأسفل.
- ٤ اربطي وحدة الشفرات في الوعاء بإحكام باستخدام أصابعك. راجعي الرسوم التوضيحية الموجودة على الجانب السفلي لمجموعة وحدة الشفرات وهي كالتالي:
☐ = موضع الفتح
☑ = موضع القفل
- ٥ ضعي المطحنة على وحدة الطاقة (الموتور) ثم حاذي العلامة ☐ الموجودة على المطحنة مع العلامة ☑ الموجودة على وحدة الطاقة (الموتور) ثم لفي المطحنة في اتجاه عقارب الساعة حتى تستقر في موضع القفل ☑.
- ٦ حددي السرعة القصوى أو استخدمي وظيفة التشغيل النبضي (P).

تلميحات ونصائح

- غذاء الرضع/المهروسات - اتركي الأطعمة المطهية لتبرد في درجة حرارة الغرفة قبل معالجتها في المطحنة.
- للحصول على أفضل النتائج ننصحك باستخدام السلطانية الأساسية عند فرم الأعشاب.

الصيانة ورعاية العملاء

- في حالة مواجهة أية مشكلة متعلقة بتشغيل الجهاز، قبل الاتصال لطلب المساعدة، يرجى مراجعة قسم "دليل اكتشاف المشكلات ولها" في الدليل أو زيارة موقع الويب www.braunhousehold.com.
- الضمان والخدمة - لمزيد من المعلومات، يرجى مراجعة دليل الضمان والخدمة المنفصل أو زيارة موقع الويب www.braunhousehold.com.
- صنع في الصين.



معلومات هامة هو الكيفية الصحيحة للتخلص من المنتج وفقاً لتوجيهات الاتحاد الأوروبي المتعلقة بنفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية (WEEE)

في نهاية العمر التشغيلي للجهاز، يجب عدم التخلص من الجهاز في نفايات المناطق الحضرية. بل يجب أخذه إلى مركز تجميع خاص بجهة محلية متخصصة في التخلص من هذه النفايات أو إلى تاجر يقدم هذه الخدمة.

استخدام الملحقات

راجعى جدول توصيات الاستخدام لمعرفة تفاصيل استخدام كل ملحق.

13 المازج البلاستيكي

استخدام المازج

الرسم التوضيحي 4 - 6

١ ركبى حلقة الإحكام على وحدة الشفرات - مع التأكد من استقرار حلقة الإحكام في موضعها بشكل صحيح داخل التجويف.

• إذا كانت حلقة الإحكام تالفة أو غير محكمة بشكل صحيح فسوف يحدث تسريباً.

٢ أمسكي الجانب السفلي لوحدة الشفرات وركبى الشفرات داخل الدورق - ثم لفها في اتجاه عكس عقارب الساعة لإحكام القفل. راجعى الرسوم التوضيحية الموجودة على الجانب السفلي لمجموعة وحدة الشفرات وهي كالتالى:

🔓 = موضع الفتح

🔒 = موضع القفل

٣ ضعى المكونات داخل الدورق.

٤ ركبى الغطاء العلوي على الدورق ولفه في اتجاه عقارب الساعة حتى إحكام القفل. ركبى غطاء فتحة التعبئة.

٥ ركبى المازج على وحدة الطاقة (الموتور) ثم لفي في اتجاه عقارب الساعة إلى أن يستقر في موضع التعشيق.

تلميحات ونصائح

- عند تحضير المايونيز، ضعى كل المكونات فى المسيل عدا الزيت. أزيلى غطاء فتحة التعبئة. ثم صبى الزيت بطريقة بطيئة من خلال الفتحة الموجودة فى الغطاء العلوي أثناء تشغيل الجهاز.
- قد تحتاج الخلطات السميكة مثل المعجنات الهشة والمغموسات إلى تقطيع. إذا وجدت صعوبة فى تحضيرها، أضيفى المزيد من السوائل.
- غير منصوح بطحن التوابل فقد تؤدي إلى إحداث أضرار بالأجزاء البلاستيكية.
- لمزج مكونات جافة - قطعها إلى أجزاء صغيرة ثم أزيلى غطاء فتحة التعبئة وأسقطها قطعة تلو الأخرى أثناء تشغيل الجهاز. أبق يدك فوق الفتحة. للحصول على أفضل النتائج أفرغى المحتويات بشكل منتظم.

14 سكين التقطيع

اتبعى التعليمات الواردة فى قسم "استخدام جهاز تحضير الطعام".

تلميحات ونصائح

- للحصول على قوام خشن، استخدمى وضع التشغيل النبضى.
- قطعى الطعام مثل اللحم، الخبز، الخضراوات إلى مكعبات بطول ٢ سم.
- يجب تكسير البسكويت إلى قطع صغيرة وإضافته عن طريق غطاء أنبوب التغذية أثناء تشغيل الجهاز.
- توخى الحذر حتى لا تتجاوزى الفترة المطلوبة لتحضير الطعام.
- عند تحضير المعجنات استخدمى الدهون مباشرة من المجمد مع تقطيعها فى صورة مكعبات بحجم تقريبي ٢ سم.

15 أداة العجين

اتبعى التعليمات الواردة فى قسم "استخدام جهاز تحضير الطعام".

تستخدم مع خلطات العجين المخمرة.

تلميحات ونصائح

- لا تعالجي الفواكه لفترة أطول من ٦٠ ثانية.
- ضعى المكونات الصلبة فى السلطانية وأضيفى السائل عن طريق غطاء فتحة التعبئة أثناء تشغيل الجهاز. أستمري فى التشغيل حتى تكون كرات لدنة من العجين.
- أعيدى العجن بيديك فقط. غير منصوح بإعادة العجن فى السلطانية حيث قد يؤدي ذلك إلى عدم استقرار جهاز تحضير الطعام.

16 أداة تحضير المستحلب

اتبعى التعليمات الواردة فى قسم "استخدام جهاز تحضير الطعام".

تستخدم مع الخلطات الخفيفة فقط على سبيل المثال القشدة والمايونيز.

تلميحات ونصائح

- تأكدي من نظافة السلطانية والأداة وعدم وجود أي دهون قبل الاستخدام.

17 - 19 الأقراص

استخدام أقراص التقطيع

- ١ كبى محور الدوران والسلطانية فى وحدة الطاقة (الموتور).
- ٢ أمسكى قرص التقطيع من المقبض المركزى ثم ضعى القرص على محور الدوران مع توجيه السطح الملائم لأعلى.
- ٣ ركبى الغطاء العلوي.
- ٤ أدخلى الطعام من خلال أنبوب التغذية .
- ٥ شغلي الجهاز مع دفع الطعام بالتساوي بواسطة عصا دفع المكونات - احذري وضع أصابعك داخل فتحة أنبوب التغذية .

تلميحات ونصائح

- استخدمى مكونات طازجة.
- لا تقطعى الطعام إلى قطع صغيرة جداً. اجعلي عرض (مقطع) أنبوب التغذية ممثلي بشكل متساو. يحول ذلك دون انزلاق الطعام على الجوانب أثناء تحضير الطعام.

المفرمة / المطحنة الصغيرة

- يحذر فك وعاء الطحن عن المطحنة أثناء تركيبها في الجهاز.
- يحذر إزالة المطحنة قبل توقف الشفرات عن الدوران تماماً.
- لن يعمل الجهاز في حالة تركيب المطحنة بشكل غير صحيح.

أقراص التقطيع/البشر

- يحذر إزالة الغطاء العلوي قبل توقف أقراص التقطيع تماماً.

قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي

- تأكد من تماثل مواصفات مصدر التيار الكهربائي لديك مع المواصفات الموضحة على الجانب السفلي للجهاز.
- يتوافق هذا الجهاز مع تنظيمات الاتحاد الأوروبي 2004/1935 المتعلقة بالمواد والأجسام المتلامسة مع الأطعمة.

استخدام جهاز تحضير الطعام

الرسم التوضيحي ① - ③

- ١ ركب محور الدوران في وحدة الطاقة (الموتور).
- ٢ ضعي السلطانية على وحدة الطاقة (الموتور) وفيها في اتجاه عقارب الساعة إلى أن تستقر في موضع التعشيق.
- ٣ ركب الملحق على محور الدوران الموجود في السلطانية.
- ركب دائماً السلطانية والملحق في جهاز تحضير الطعام قبل إضافة المكونات.
- ٤ ركب الغطاء العلوي - مع التأكد من استقرار الجزء العلوي من محور الدوران/الأداة في مركز الغطاء العلوي.
- ٥ وصلي الجهاز مع مصدر التيار الكهربائي ثم شغلي الجهاز وحددي السرعة المطلوبة. (راجع جدول توصيات الاستخدام).
- لن يعمل جهاز تحضير الطعام في حالة تركيب السلطانية أو الغطاء العلوي بطريقة غير صحيحة في موضع تعشيق القفل. تأكد من توجيه أنبوب إدخال المكونات ومقبض السلطانية إلى الجانب الأيمن للجهاز.
- استخدم مفتاح وضع التشغيل النبضي (P) للتشغيل لفترات قصيرة. يعمل وضع التشغيل النبضي طوال فترة الضغط على مفتاح التحكم.
- ٦ اتبعي الخطوات السابقة بترتيب معكوس لإزالة الغطاء العلوي، الملحقات والسلطانية.

ملاحظة هامة

- جهاز تحضير الطعام غير ملائم لطحن حبوب القهوة أو تحويل حبيبات السكر إلى سكر بودرة.
- عند إضافة روح أو نكهة اللوز للخلطات، تجنب ملامسته مع البلاستيك حيث قد يؤدي ذلك إلى ترك علامات مستديمة على البلاستيك.

قبل الاستعمال للمرة الأولى

- ١ أزيل أغطية النصل البلاستيكية عن سكين التقطيع. توخي الحذر فسكين التقطيع حاد جداً. يجب التخلص من هذه الأغطية حيث أنها مزودة لحماية سكين التقطيع أثناء التصنيع والنقل.
- ٢ اغسلي الأجزاء "راجع قسم الرعاية والتنظيف".

مفتاح الرموز

جهاز تحضير الطعام

- ① عصا دفع الطعام
- ② أنبوب التغذية
- ③ الغطاء العلوي
- ④ السلطانية
- ⑤ محور دوران
- ⑥ وحدة الطاقة (الموتور)
- ⑦ زر التشغيل النبضي
- ⑧ زر السرعة 1
- ⑨ زر السرعة 2
- ⑩ زر OFF (إيقاف)
- ⑪ مخزن السلك (في الخلف)
- ⑫ أقفال الأمان

⑬ المازج البلاستيكي

- a مجموعة الشفرات
- b حلقة إحكام الإغلاق
- c الدورق
- d فتحة التعبئة
- e الغطاء العلوي

A - ملحقات قياسية

- ⑭ شفرة السكين
- ⑮ أداة العجن
- ⑯ أداة تحضير المستحلب
- ⑰ قرص التقطيع الرفيع/التقطيع الطولي (البشر) ٤ مم
- ⑱ قرص التقطيع الرفيع/التقطيع الطولي (البشر) ٢ مم
- ⑲ قرص التقطيع الطولي (البشر) الناعم
- ⑳ المفرمة / المطحنة الصغيرة
- ㉑ عصارة موالح

- قبل إزالة الغطاء العلوي عن السلطانية أو المازج أو المطحنة الاستخدامات عن وحدة الطاقة (الموتور):
 - أوقف تشغيل الجهاز؛
 - انتظري حتى توقف الملحقات/الشفرات تماماً عن الحركة؛
 - توخي الحذر حتى لا ينفصل دورق المازج أو وعاء الطحن عن وحدة الشفرات.
- لا تستخدمى الغطاء العلوي لتشغيل جهاز تحضير الطعام، استخدمى دائماً زر التحكم OFF (إيقاف).
- سيتلف الجهاز وقد تحدث إصابات في حالة تعرض آلية التعشيق لقوة مفرطة.
- افصلي دائماً جهاز تحضير الطعام عن مصدر التيار الكهربى في حالة عدم استخدامه.
- يحذر استخدام أي ملحقات غير معتمدة.
- يحذر استخدام الجهاز في حالة تلفه. في مثل هذه الحالة، يجب فحص الجهاز أو إصلاحه: راجعي قسم «الصيانة ورعاية العملاء».
- يحذر تعرض وحدة الطاقة أو السلك الكهربى أو قابس التوصيل للماء.
- لا تسمحي بتدلي السلك الكهربى الزائد عن طاولة العمل ولا تسمحي له أيضاً بالتلامس مع أسطح ساخنة .
- يجب الإشراف على الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- لا يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال. احتفظي بالجهاز والسلك الكهربى بعيداً عن متناول الأطفال.
- يمكن استخدام الأجهزة من قبل أشخاص ذوي قدرات جسدية أو حسية أو عقلية منخفضة وممن هم دون خبرة أو معرفة باستخدام الأجهزة في حالة منحهم التعليمات الخاصة بالاستخدام أو الإشراف عليهم بحيث يمكنهم استخدامه بطريقة آمنة مع إدراك المخاطر التي تنطوي على استخدام الجهاز.
- استخدمى الجهاز فقط في الاستخدامات المنزلية المخصص لها. لن تتحمل شركة Braun أية مسؤولية في حالة استخدام الجهاز بطريقة غير صحيحة أو عدم الامتثال للتعليمات المذكورة.
- قد يؤدي سوء استخدام جهاز تحضير الطعام أو المازج أو المطحنة إلى حدوث إصابات.
- تعتمد السعة القصوى على الملحق المستخدم والذي يستمد حمل أكبر. بعض من الملحقات الأخرى قد تستمد حمل أقل.

المازج

- يجب تشغيل المازج فقط مع تركيب الغطاء العلوي في موضعه.
- استخدمى الدورق فقط مع وحدة الشفرات المزودة.
- يحذر تشغيل المازج فارغاً.
- بالنسبة لوصفات المشروبات المخفوقة ذات الرغوة - لا تمزجي المكونات المجمدة التي تحولت إلى كتلة صلبة أثناء التجميد، ولكن هشميها إلى أجزاء قبل إضافتها إلى الدورق.

لامتك

- اقربي التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- أزيلي مكونات التغليف وأية ملصقات.
- في حالة تلف السلك الكهربائي أو القابس، يجب استبداله لأسباب متعلقة بالسلامة بواسطة Braun أو مركز خدمة معتمد من قبل Braun.
- لا تلمسي الشفرات الحادة. سكين التقطيع وأسطح التقطيع الخاصة بالمازج/المطحنة حادة جداً، لذلك توخي بالغ الحذر عند التعامل معها.
- امسكي دائماً نصل السكين بقبضة الإصبع من الجزء العلوي بعيداً عن حافة التقطيع، سواء عند الاستخدام أو التنظيف.
- لا تستخدمى مكونات ساخنة أثناء التحضير.
- **مخاطر التعرض لحروق:** يجب ترك المكونات الساخنة حتى تبرد وتصبح في درجة حرارة الغرفة قبل إضافتها إلى السلطانية أو الدورق أو المطحنة قبل المزج.
- لا تتركي الجهاز دون ملاحظة أثناء تشغيله.
- لا تتجاوزي السعات القصوى الموصى بها والمحددة في جدول الاستخدام.
- لا تستخدمى الجهاز لأزمنة أطول من تلك الموضحة أدناه دون السماح بفترات الراحة. استمرارية معالجة المزيد من المكونات لفترة زمنية أطول قد يتسبب في تلف الجهاز.

الوظيفة/الملحق	الحد الأقصى لزمان التشغيل	فترات الراحة بين مرات التشغيل
المازج	٦٠ ثانية	
خلطات ثقيلة في السلطانية (على سبيل المثال، العجين)	٦٠ ثانية	افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي واترايه ليبرد لمدة ١٥ دقيقة
المفرمة / المطحنة الصغيرة	٣٠ ثانية	

- لا تقومي برفع أو حمل جهاز تحضير الطعام من المقبض - حيث قد ينكسر المقبض مما ينتج عنه حدوث إصابات.
- أزيلي سكين التقطيع دائماً قبل صب المحتويات من السلطانية.
- أبقِي على يديك وأدوات المطبخ خارج السلطانية ودورق المازج أثناء التوصيل مع مصدر التيار الكهربائي.
- أوقفى التشغيل وافصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي: قبل تركيب أو إزالة الأجزاء، في حالة عدم الاستخدام وقبل التنظيف.
- لا تستخدمى أصابعك لدفع الطعام خلال أنبوب التغذية. استخدمى دائماً عصاً دفع المكونات المزودة.
- لا تركيبى وحدة الشفرات على وحدة الطاقة (الموتور) بدون تركيب الدورق أو وعاء الطحن.