

BRAUN

CombiMax 700 CombiMax 750

Type 3202

Food preparation center

Combiné culinaire

Mutfak Robotu

Кухонный комбайн

جهاز متكامل لتحضير الطعام

English

4 Use Instructions
8, 33 Guarantee

Français

9 Mode d'emploi
13, 33 Garantie

Türkçe

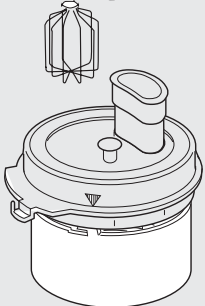
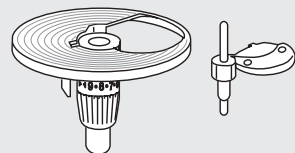
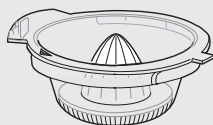
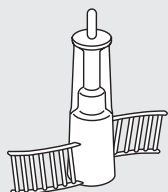
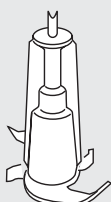
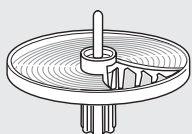
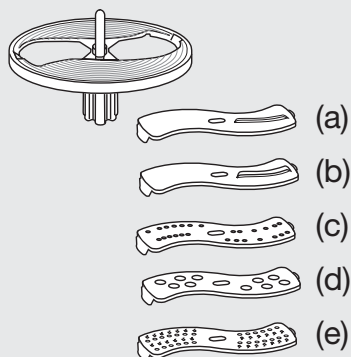
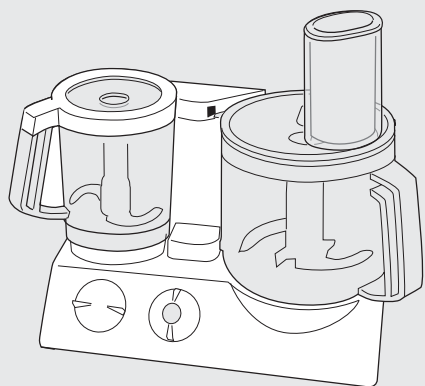
14 Kullanılışı hakkında malûmat

Русский

19 Инструкция по эксплуатации
23, 33 Гарантия

عربي

32 طرق الاستعمال
24, 33 ضمان



K 700

K 700 vital

K 750



Braun Infolines

GB 0800 783 70 10

IRL 1 800 509 448

F 0810 309 780

B 0800 14 952

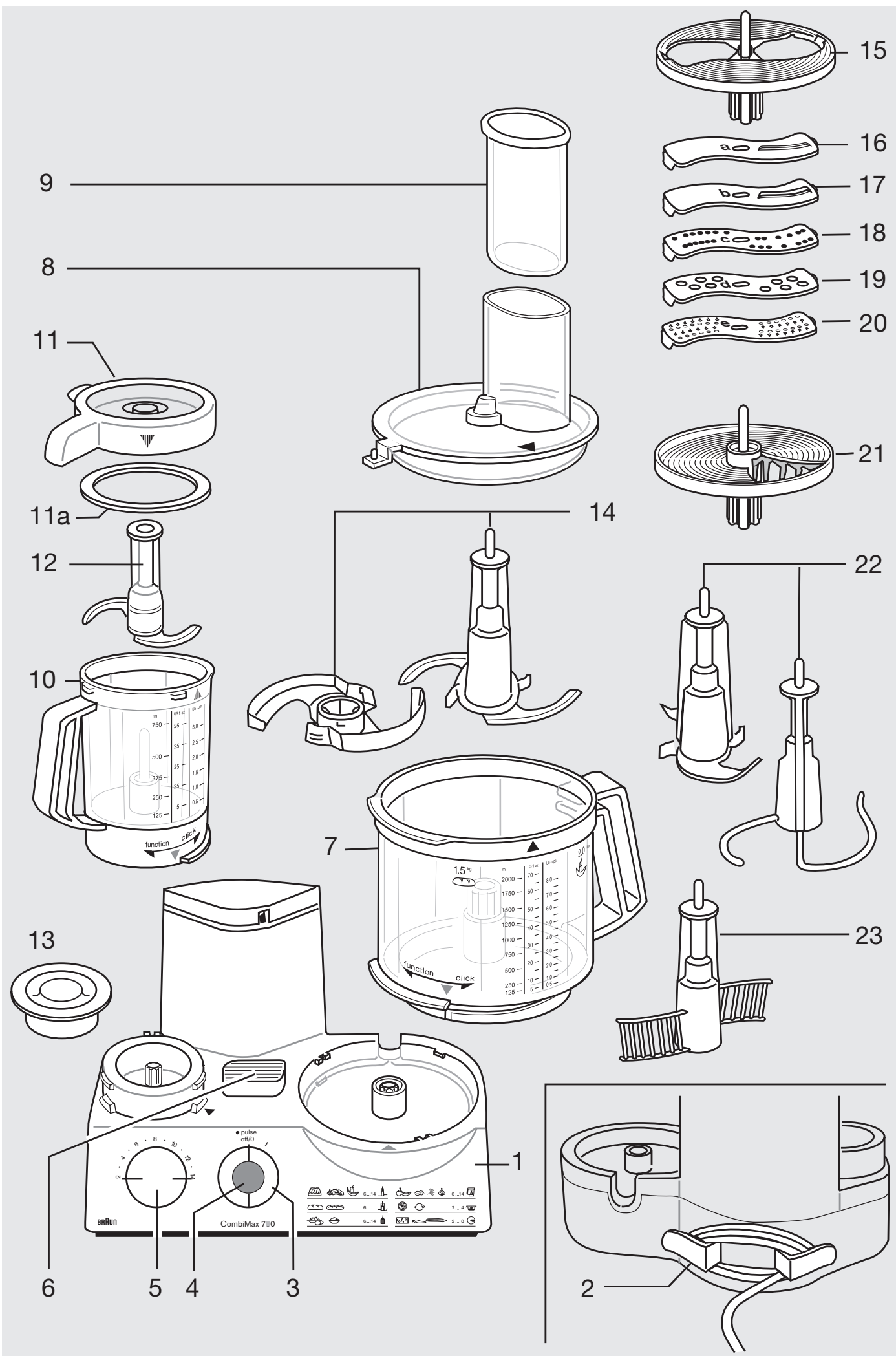
TR 0212 - 473 75 85

RUS 8 800 200 11 11

Internet
www.braun.com

Braun GmbH
Frankfurter Straße 145
61476 Kronberg/Germany

○* not all models



English

Our products are engineered to meet the highest standards of quality, functionality and design. We hope you thoroughly enjoy your new Braun appliance.

Important

- **The blades ⑫/⑭ are very sharp!**
Take hold of the blades by the knob only. After use, always first remove the blades from the bowls ⑦/⑩ before removing the processed food.
- Make sure that your voltage corresponds to the voltage printed on the bottom of the appliance. Connect to alternating current only.
- Keep the appliance out of the reach of children.
- This appliance was constructed for household use only to process the listed quantities.
- Do not use any parts in the microwave oven.
- Make sure to avoid touching the running drives with your fingers. Put on the protective cover ⑬ whenever a drive place is not in use, since both drives rotate simultaneously when switching on the appliance.
- Do not allow the appliance to operate unsupervised.
- Braun appliances meet applicable safety standards. Repairs on electric appliances must only be done by authorized service personnel. Faulty, unqualified repair work may cause accidents or injury to the user.
- The cord of the appliance may only be replaced by an authorized Braun Service Center, because a special tool is required.
- Switch the appliance off and disconnect it from the mains before storing it.

Specifications

- Voltage/wattage: See typeplate on the bottom of the appliance.
- Operating time and max. capacity: See processing instructions.

Description

The Braun CombiMax with the 2-bowl system meets highest demands for kneading, mixing, blending, chopping, slicing, shredding and grating, both simply and quickly.

To obtain best results, two different working bowls are available: a large food processor bowl ⑦ and a small chopper bowl ⑩.

Thus, for chopping, puréeing or mixing you can choose between the large and the small working bowl. Moreover, you can use the small bowl to prepare the food which then can be further processed in the large bowl (e. g. to chop nuts for a nut cake dough). Only one bowl can be operated at a time.

- ① Motor block
- ② Cord store
- ③ Motor switch (On = I, off = off/0)
- ④ Pulse mode «• pulse»
- ⑤ Variable speed regulator (2–14)
- ⑥ Safety lock (avoids simultaneous operation of both working bowls)
- ⑦ Food processor bowl (2 l capacity)
- ⑧ Lid for food processor bowl ⑦
- ⑨ Pusher for lid ⑧
- ⑩ Chopper/mixer bowl for small quantities (0.75 l capacity)
- ⑪ Lid for chopper bowl ⑩
- ⑫ Seal ring for lid ⑪
- ⑬ Blade for chopper bowl ⑩
- ⑭ Protective cover for motor drive when bowl has been taken off

Attachments for food processor bowl ⑦

(Important: Not all attachments will be included in the standard equipment of all models).

- ⑭ Blade for food processor bowl ⑦ with protective cover
- ⑮ Insert carrier
- ⑯ Fine slicing insert – a
- ⑰ Coarse slicing insert – b
- ⑱ Fine shredding insert – c
- ⑲ Coarse shredding insert – d
- ⑳ Grating insert – e
- ㉑ French-fries system
- ㉒ Plastic or metal kneading hook (depending on model)
- ㉓ Whipping attachment

Note: Before using the food processor for the first time, clean all parts as described under «Cleaning».

Overload protection

In order to avoid damages caused by overload, this appliance is equipped with an automatic security switch which shuts off the current supply if necessary. In such case, turn the motor switch ③ back to «off/0» and wait approx. 15 minutes to allow the motor to cool off before switching on the appliance again.

Pulse mode «• pulse» ④

The pulse mode is for example useful for the following applications:

- Chopping delicate and soft food, e.g., eggs, onions or parsley.
- Carefully folding flour into dough or batter to maintain the creaminess.
- Adding whipped eggs or cream to more solid food.

The pulse mode «• pulse» is activated by pressing the green knob on the motor switch ④ with switch setting «off/0».

Before activating the pulse mode, set the desired speed with the speed regulator ⑤. When releasing the green pulse knob ④, the appliance is switched off.

Recommended speed ranges for individual attachments

Set the speed range by means of the variable speed regulator ⑤. It is recommended to first select the speed and then switch on the appliance in order to work with the desired speed right from the beginning.

Attachments	Speed range
Kneading hook	6
Blade ⑫ and ⑭	6–14
Whipping attachment: – egg-whites	5
– cream	3
Slicing, grating and shredding inserts	2–8
French-fries system	2–3

(please also refer to product printing)

Working with the 2-bowl system

Only one working bowl can be operated at a time.

The working bowl which is not used must be in the upper position or additionally, can be turned in the «click» direction where it is locked in place. When the arrow markings are aligned, the bowl can be taken off. For safety reasons, always put the protective cover ⑬ onto the free drive shaft after a bowl has been taken off.

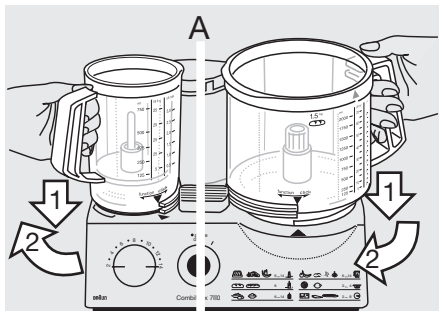
Double safety feature:

The appliance can only be switched on when the desired working bowl with lid is properly engaged. If the lid is opened during operation, the motor switches off automatically. As in this case the motor switch ③ is still on «I», turn it back to «off/0» to avoid switching on the motor accidentally.

Attaching the working bowls

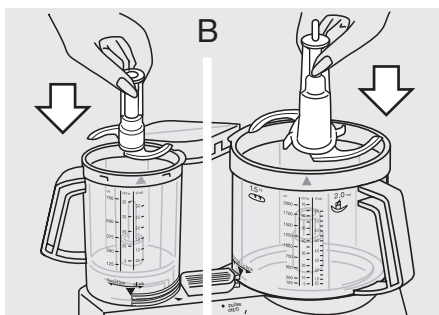
The food processor bowl ⑦ is operated on the large drive place of the motor block ①. The chopper bowl ⑩ is operated on the small drive place.

1. With the motor switched off, place the respective bowl onto its drive place matching the arrow on the bowl with the arrow on the motor block (A).



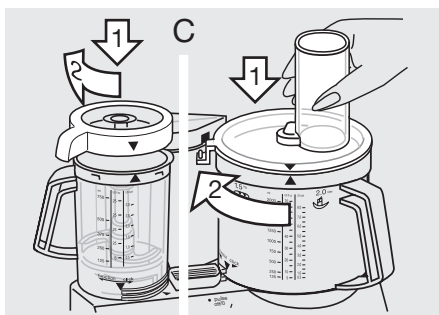
Then turn the bowl in the «function» direction until the lower fixed stop is reached. The bowl on the other drive place must be in the lifted position. If the other drive place is free, put on the protective cover ⑬.

2. Put the attachment needed (see instructions for each of the attachments) onto the drive shaft of the bowl and push it down as far as it will go (B).



When inserting the blade ⑫ onto the chopper bowl ⑩, push it down until it audibly snaps in place.

3. Put the lid onto the bowl matching the arrow on the lid with the arrow on the bowl (C).



Then turn the lid clockwise guiding its nose into the safety lock opening of the motor block ① until it audibly snaps in place.

N.B.

When attaching the lid ⑪ of the chopper bowl ⑩, it must be provided with the seal ring ⑭.

Removing the working bowls

Switch off the appliance. Turn the lid anti-clockwise and lift it off. Then turn the bowl in the «click» direction until the arrow on the bowl matches the arrow on the motor block and lift off the bowl.

When removing the blade from a bowl, take hold of it by the knob and pull it off.

Caution: The blades are very sharp.

The blade ⑭ comes with a protective cover. If not in use, store the blade in the protective cover.

Cleaning

First, always switch off the motor and unplug the appliance. Clean the motor block ① with a damp cloth only.

All parts can be cleaned in the dishwasher. If necessary, clean all parts thoroughly with a spatula or a brush before rinsing them.

Color-intensive food (e.g. carrots) may leave stains on the plastic parts; wipe them off with cooking oil before cleaning with water.

For cleaning the lid ⑪, first remove the seal ring ⑭. Put the seal ring back in place after cleaning. You can use the seal ring from both sides. Do not use sharp objects for cleaning purposes.

Clean the blades and the inserts very carefully – they are very sharp.

Using the food processor bowl ⑦

When using the food processor bowl, always insert the required attachments before adding ingredients.

1. Kneading

For kneading you can use the dough hook ② or the blade ⑭. For best results, we recommend using the kneading hook which is specially designed for making yeast dough, pasta and pastries.

Yeast dough (bread/cake)

Max. 500 g flour plus other ingredients
Speed 6, 1 1/2 minutes

Pour the flour into the food processor bowl, then add the other ingredients – except liquids.

Put on the lid ⑧ and lock in place. Then choose speed 6 and switch the appliance on.

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

When kneading with the blade ⑭, do not add ingredients like raisins, candied peel, almonds, etc. which are not supposed to be cut. These have to be added manually after having taken the kneaded dough out of the food processor bowl.

Pasta dough

Max. 500 g flour plus other ingredients
Speed 6, 1 1/2 minutes

Pour the flour into the food processor bowl, then add the other ingredients – except liquids.

Pour the required amount of liquid through the filling tube in the lid when the motor is running.

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

Pastries

Max. 500 g flour plus other ingredients
Speed 6, approx. 1 minute

Pour flour into the food processor bowl, then add the other ingredients. For best results, be butter used must not be too hard, nor too soft.

Put on the lid ⑧ and lock in place. Choose speed 6 and switch on the appliance.

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

2. Mixing

For mixing cake dough or sponges use the blade ⑭.

The kneading hook ⑳ is not suitable for mixing cake doughs or sponges.

Max. 500 g flour plus other ingredients

Cake mixture

(2 methods)

Speed / time

a) Cream butter with sugar and eggs, pour in milk and carefully fold in flour with pulse mode.

6 / ca. 1 min
6 / ca. 15 secs
14 / ca. 10–15 x • pulse

b) Pour all ingredients except liquids into the food processor bowl.

14 / ca. 1 min

Add required liquids through the filling tube of the lid while the motor is running. Finally add ingredients like raisins manually.

Sponge

Speed time

Cream eggs and water (if required) and sugar, fold in flour with pulse mode, add cocoa powder.

14 / ca. 2 mins
14 / ca. 4 mins
8 / 5 x • pulse
8 / 3 x • pulse

3. Blending

Use the blade ⑭ for blending soups, shakes, etc.

Maximum capacity 2 l

Speed 10 (otherwise the bowl may overflow)

For milk-shakes, pour coarsely chopped fruit into the food processor bowl.

Put on the lid ⑧ and lock in place. With speed 14, blend fruit first, then add liquid at speed 10 and finish blending.

When blending milk, please note that it will froth. Use smaller quantities.

4. Chopping

Chopping in the food processor bowl with the blade ⑭

Note: For processing larger quantities, use the food processor bowl ⑦ with blade ⑭. For processing smaller quantities, we recommend to use the chopper bowl ⑩ with blade ②.

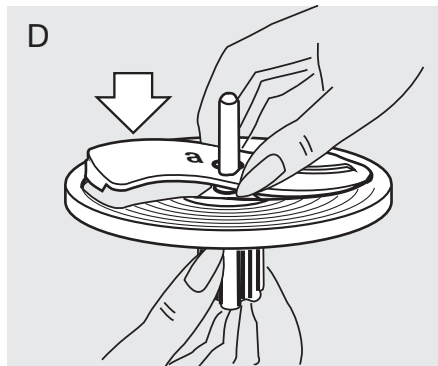
Processing examples

The processing times are approximate and depend on the quality, the amount of food to be processed and the required degree of fineness.

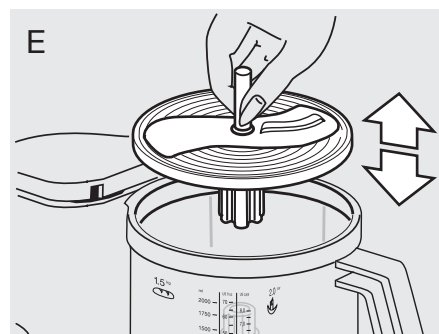
Product	Max. amount	Preparation	Speed	Mode	Time/pulses
Hard bread rolls	4	quartered	14	I	45 secs
Ice cubes	28	whole	14	I	1 minute (snow)
Apples	700 g	quartered	8	• pulse/I	15 secs
Chocolate cool	400 g	broken	14	I	coarse 15 secs fine 30 secs
Eggs	8	whole	6	• pulse	8 x
Cheese (soft)	400 g	3-cm cubes	14	I	20 secs
Cheese (hard)	700 g	3-cm cubes	14	I	60–70 secs
Meat	700 g	in cubes	14	• pulse/I	40 secs
Carrots	700 g	in pieces	14	I	10 secs
Onions	700 g	quartered	14	• pulse	10–13 x

5. Slicing, shredding, grating

- Place the inserts you want to use into the blade carrier ⑮ as shown in (D) and snap into position. In order to remove the insert, push up the insert end that protrudes at the bottom of the insert carrier.



- Put the assembled slicer/shredder onto the drive shaft of the food processor bowl (E).
- Put on the lid ⑧ and lock in place. Set the speed and fill the food to be processed into the filling tube while the motor is switched off. Refilling should be done with the motor switched off.



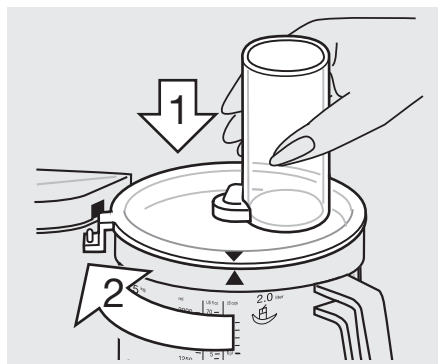
- Never reach into the filling tube when the motor is running. Always use the pusher ⑨ (F).

N.B.: When processing juicy or soft food, you will obtain better results at a lower speed. Hard food should be processed at a higher speed. Do not overload the food processor bowl.

Fine slicing insert – a ⑯

Speed 2–3

Processing examples: cucumbers, cabbage, raw potatoes, carrots, onions, radishes.



Coarse slicing insert – b ⑰

Speed 2–3

Processing examples: cucumbers, kohlrabi, raw potatoes, onions, bananas, tomatoes, mushrooms, celery.

Fine shredding insert – c ⑱

Speed 4–6

Processing examples: cheese (soft to medium), cucumbers, carrots, raw potatoes, apples.

Coarse shredding insert – d ⑲

Speed 4–6

Processing examples: cheese (soft to medium), cucumbers, kohlrabi, beet-root, carrots, raw potatoes, apples, cabbage.

Grating insert – e ⑳

Speed 8–14

Processing examples: raw potatoes (e.g. for potato pancakes), horseradish, parmigiano cheese (hard).

French-fries system ㉑

Place the French-fries system onto the drive shaft, put on the lid ⑧ and lock in place. For best results, place 3–4 potatoes (depending on size) in the filling tube of the lid ⑧ while the motor is switched off.

Set speed to 2–3 and switch on the appliance. Before filling in a new load, switch the motor off. Use the pusher ⑨ to apply slight pressure when pushing the potatoes into the filling tube.

6. Whipping with the whipping attachment ㉒

Speed time

Whipping sponges

Max. 280–300 g

plus ingredients

Cream eggs and

water (if required) 5 / ca. 2 mins

add sugar 5 / ca. 2 mins

fold in flour 2 / ca. 30 secs

Whipping egg-whites

Min.: 2 egg-whites 4–5 / ca. 4 mins

Max.: 6 egg-whites 4–5 / ca. 6 mins

Whipping cream

Min.: 0.15–0.2 l 3 / ca. 1–2 mins

Max.: 0.4 l 3 / ca. 3.5–4 mins

Before whipping sterilized cream, keep the cream cool for several hours (at 4 °C approx.).

Using the chopper bowl ⑩

The blade ㉔ can be used for chopping, blending, puréeing and mixing smaller quantities. The chopper bowl is perfectly suited for preparing mousse, pastes or dips.

Maximum capacity: 750 ml liquid.

Caution:**The blade ㉔ is extremely sharp.****Important:** The maximum processing time in the chopper bowl is 1 minute. Liquids can be processed longer.

Chocolate, hard spices and coffee beans may not be chopped.

With the motor switched off, insert the blade ㉔ in the chopper bowl ⑩, then place all ingredients into the chopper bowl.

Liquids can be poured through the opening in the lid when the motor is running.

Put the lid with the seal ring ㉕ onto the chopper bowl and close it as described earlier. After use, always remove the blade from the chopper bowl first and then empty the processed food. When blending milk, please note that it will froth. Use smaller quantities.

Processing examples

The processing times are approximate and depend on the quality and amount of food to be processed and the degree of fineness required.

Chopping

Chopping	Max. amount	Preparation	Speed	Switch position	Time/pulses
Carrots	150 g	in pieces	6	• pulse	7 x
Onions	100 g/ 1 1/2 onion	quartered	6	• pulse	6–8 x
Parsley	30 g/ 1/2 bunch	without stems	14		5–10 seconds
Garlic	1 clove	whole	14		5 seconds
Meat (lean)	250 g	quartered	14		15 seconds

Blending

Product	Preparation	Speed	Switch position	Time/pulses
Mixed drinks	Chop fruit before processing. Add milk.	14		approx. 30 seconds
Baby food (e.g. fruit, vegetable)	Chopped	14	• pulse 	10 x 10 seconds
Mayonnaise	Blend 1 egg, seasoning, mustard and vinegar. Slowly pour in oil through lid opening.	14		30–45 seconds
Tartar	Blend 1 egg, seasoning, mustard and vinegar. Slowly pour in oil through lid opening. Add quartered egg and vinegar.	14		30–45 seconds
		6	• pulse	3–5 x
Avocado paste	Chop 1 clove garlic, add 2 ripe avocados (quartered, w/o stone), 1 tbsp. lemon juice, 1 tbsp. olive oil, 150 ml yogurt, 1/2 tsp. sugar, salt, pepper.	14		5 seconds
		14		ca. 45 seconds

Mixing smaller dough quantities

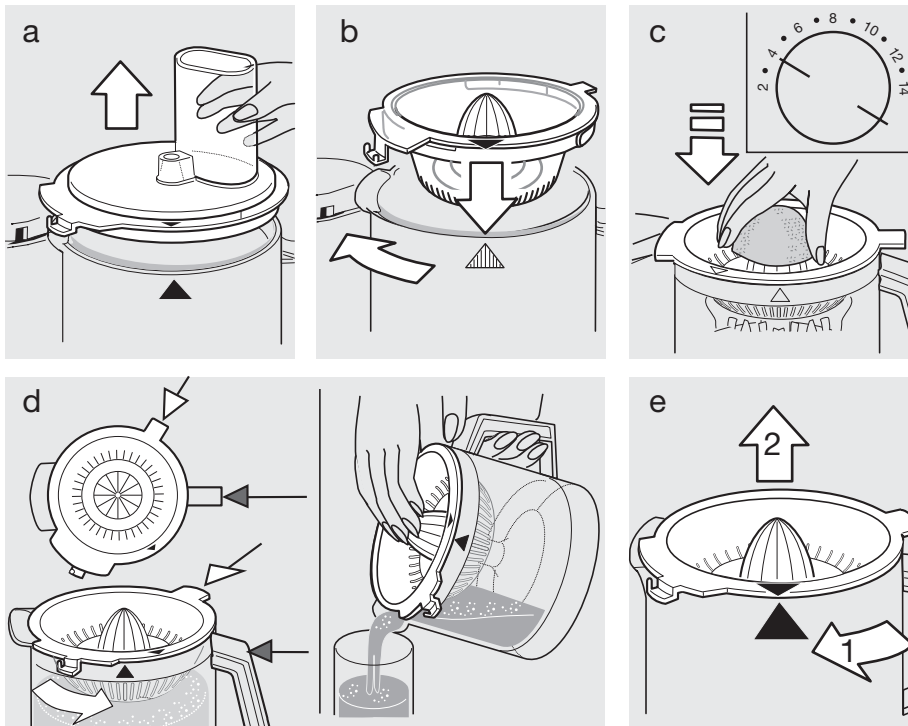
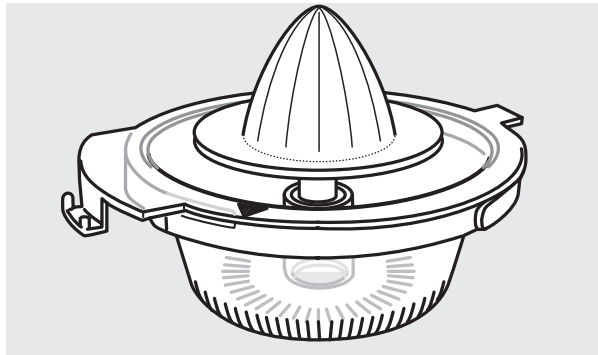
The chopper bowl is only suitable for processing the following dough type; the recipe reflects maximum quantities:

		Speed	Switch position	Time
Pancake mixture				
250 g flour 375 ml milk 2 eggs salt	Mix the flour, eggs, salt and half of the milk, add rest of the milk while the motor is running	6	I	45–60 seconds
Whipping cream				
200 ml cream		6	I	30 seconds

Special accessoires

Braun Citrus press PJ 600
Type 3200

Speed: 2–4



Subject to change without notice.

This product conforms to the European Directives EMC 89/336/EEC and Low Voltage 73/23/EEC.



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



Guarantee

We grant 2 years guarantee on the product commencing on the date of purchase. Within the guarantee period we will eliminate, free of charge, any defects in the appliance resulting from faults in materials or workmanship, either by repairing or replacing the complete appliance as we may choose. This guarantee extends to every country where this appliance is supplied by Braun or its appointed distributor.

This guarantee does not cover: damage due to improper use, normal wear or use as well as defects that have a negligible effect on the value or operation of the appliance. The guarantee becomes void if repairs are undertaken by unauthorised persons and if original Braun parts are not used.

To obtain service within the guarantee period, hand in or send the complete appliance with your sales receipt to an authorised Braun Customer Service Centre.

For UK only:

This guarantee in no way affects your rights under statutory law.

Français

La conception de nos produits leur permet d'offrir les plus hauts standards de qualité, de fonctionnalité et de design. Nous espérons que vous prendrez plaisir à utiliser votre nouvel appareil Braun.

Important

- **Le couteaux ⑫/⑭ sont très acérés!** Les tenir par le manche uniquement. Après l'utilisation, retirer toujours des bols ⑦/⑩ les couteaux, puis les aliments travaillés.
- S'assurer que la tension correspond bien à celle indiquée sur la plaque de fond de l'appareil. Brancher sur un courant alternatif uniquement.
- Garder l'appareil hors de portée des enfants.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement et pour travailler les quantités indiquées.
- Ne mettre aucune pièce de cet appareil au micro-ondes.
- Eviter de toucher les pignons d'entraînement avec les doigts. Poser le capot de protection ⑬ à chaque fois qu'un des bols n'est pas dans son logement car les entraînements tournent simultanément dès que l'on branche l'appareil.
- Ne pas laisser l'appareil en marche sans surveillance.
- Les appareils Braun répondent aux normes de sécurité en vigueur. Les réparations sur ces appareils électriques doivent être uniquement effectuées par du personnel spécialisé. Une réparation incorrecte ou effectuée par du personnel non qualifié peut entraîner des accidents ou blesser l'utilisateur.
- Le cordon de l'appareil ne doit être changé que par un Centre-Service Braun car un matériel spécial est nécessaire.
- Arrêter et débrancher l'appareil avant de le ranger.

Précisions

- Tension/puissance : voir la plaque d'identification sous l'appareil.
- Temps d'utilisation et capacité maximale: voir les instructions d'utilisation.

Description

Le Braun CombiMax avec son système à 2 bols convient aux plus exigeants pour pétrir, mixer, mélanger, hacher, émincer et râper, aussi simplement que rapidement. Pour obtenir les meilleurs résultats, 2 bols de travail sont disponibles : un grand bol universel ⑦ et un petit bol hachoir ⑩.

Ainsi, pour hacher, réduire en purée ou mélanger, on peut utiliser le grand ou le petit bol de travail. On peut également utiliser le petit bol pour préparer des aliments qui pourront ensuite être travaillés dans le grand bol (par exemple, hacher des noix pour une pâte à gâteau). On ne peut faire fonctionner qu'un seul bol à la fois.

- ① Bloc-moteur
- ② Rangement du cordon
- ③ Commutateur de mise en route (marche = I, arrêt = off/0)
- ④ Mode intermittent « • pulse »
- ⑤ Variateur de vitesses (2-14)
- ⑥ Sécurité (évite l'utilisation simultanée des 2 bols)
- ⑦ Bol universel (contenance 2 L)
- ⑧ Couvercle du bol universel ⑦
- ⑨ Pousoir pour de couvercle ⑧
- ⑩ Bol hachoir/mixeur pour les petites quantités (contenance 0,75 L)
- ⑪ Couvercle du bol hachoir/mixeur ⑩
- ⑫ Anneau d'étanchéité du couvercle ⑪
- ⑬ Couteau du bol hachoir/mixeur ⑩
- ⑭ Protection du pignon d'entraînement lorsqu'il a été retiré

Accessoires pour le bol universel ⑦ (Important: tous les accessoires ne sont pas inclus dans l'équipement de base des différents modèles).

- ⑭ Couteau pour le bol universel ⑦ avec sa protection
- ⑮ Porte-disques
- ⑯ Disque éminceur fin – a
- ⑰ Disque éminceur gros – b
- ⑱ Disque à râper fin – c
- ⑲ Disque à râper gros – d
- ⑳ Disque à gratter – e
- ㉑ Système coupe-frites
- ㉒ Crochet-pétrisseur
- ㉓ Fouet

Note: Avant la première utilisation du combiné culinaire, nettoyer toutes ses parties comme indiqué dans le paragraphe « Nettoyage ».

Protection contre la surcharge

Pour éviter tout accident dû à une surcharge, cet appareil est équipé d'un disjoncteur de sécurité qui coupe le courant si nécessaire. Dans ce cas, repositionner le commutateur ③ sur « off/0 » et attendre environ 15 minutes avant de le remettre en marche pour permettre le refroidissement du moteur.

Mode intermittent

« • pulse » ④

Le mode intermittent est utilisé par exemple pour les préparations suivantes :

- Hacher des aliments délicats et tendres (oeufs, oignons ou persil).
- Ajouter délicatement la farine dans une pâte pour en garder le velouté.
- Additionner des oeufs ou de la crème battus à un aliment plus solide.

Le mode intermittent « • pulse » est activé lorsqu'on appuie sur le bouton vert du commutateur ④ en position « off/0 ».

Avant d'actionner le mode intermittent, sélectionner la vitesse choisie au moyen du variateur de vitesses ⑤. En libérant le bouton vert ④ l'appareil s'arrête.

Vitesses conseillées pour l'utilisation de chacun des accessoires

Les différentes vitesses sont sélectionnées à l'aide du variateur de vitesses ⑤. Il est recommandé de sélectionner d'abord la vitesse souhaitée et de ne mettre qu'ensuite l'appareil en marche afin de pouvoir travailler dès le début avec la vitesse souhaitée.

Accessoires	Vitesses
Crouchet pétrisseur	6
Couteaux ⑫ et ⑭	6-14
Fouet – blancs en neige	5
– crème	3
Disques éminceurs et râpes	2-8
Système coupe-frites	2-3
(se référer également aux indications marquées sur l'appareil)	

Utilisation avec le système à 2 bols

Un seul bol peut être utilisé à la fois. Le bol qui n'est pas utilisé doit être placé en position haute ou éventuellement peut être laissé dans son logement s'il est bien bloqué. Lorsque les flèches sont alignées, le bol peut également être retiré. Par sécurité, lorsqu'un bol a été enlevé, poser toujours le couvercle de protection ⑬ sur le pignon d'entraînement libéré.

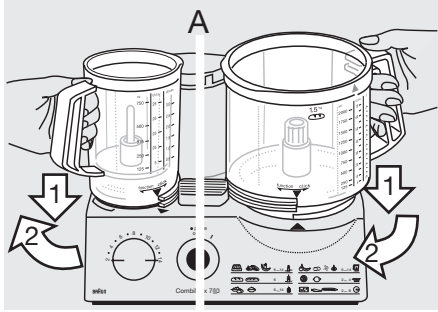
Double sécurité :

L'appareil ne peut être mis en route que lorsque le bol de travail choisi, avec son couvercle, a été correctement mis en place. Si pendant le fonctionnement, le couvercle n'est pas bien bloqué, le moteur s'arrête automatiquement. Dans ce cas, le commutateur ③ étant encore sur « I », le positionner sur « off/0 » pour éviter que l'appareil ne se mette en route accidentellement.

Mise en place des bols de travail

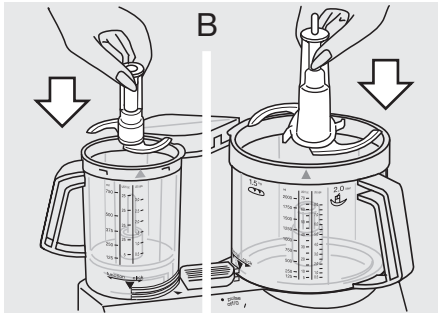
Le bol universel ⑦ travaille sur le grand logement du bloc-moteur ①, le bol hachoir ⑩ sur le petit logement.

1. Moteur arrêté, placer le bol correspondant sur son pignon d'entraînement tout en vérifiant que la flèche du bol vient bien se placer sur la flèche du bloc-moteur (A).



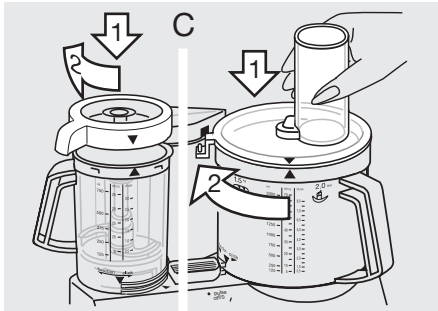
Puis tourner le bol dans la direction « fonction » jusqu'à ce qu'il atteigne le cran de blocage. Le bol de l'autre logement doit être placé en position haute. Si son logement est vide, poser le couvercle de protection ⑬.

2. Poser l'accessoire désiré (voir les instructions pour chacun des accessoires) sur le pignon d'entraînement du bol et l'enfoncer aussi bas que possible (B).



Lorsque l'on place le couteau ⑭ dans le bol hachoir ⑩, le pousser vers le bas jusqu'à entendre un « clic » de blocage.

3. Poser le couvercle sur son bol en vérifiant que la flèche du couvercle se positionne bien sur la flèche du bol (C).



Tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que son bec verseur se place dans l'ouverture du blocage de sécurité du bloc-moteur ① en faisant entendre un « clic » de blocage.

NB : Placer toujours le couvercle ⑪ sur le bol hachoir ⑩ avec l'anneau d'étanchéité ⑫.

Démontage des bols de travail

Arrêter l'appareil. Tourner le couvercle dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et l'enlever. Tourner le bol dans la direction du « click » jusqu'à ce que la flèche du bol vienne se placer sur la flèche du bloc-moteur et l'enlever.

Lorsqu'on retire le couteau du bol, le tenir par la tête et soulever.

Attention : les lames sont très acérées.

La lame ⑭ est livrée avec un couvercle de protection. Lorsqu'elle n'est pas utilisée, toujours la conserver munie de son couvercle de protection.

Nettoyage

Avant toute chose, toujours arrêter le moteur et débrancher l'appareil. Nettoyer le bloc-moteur ① uniquement avec un chiffon humide.

Toutes les pièces vont au lave-vaisselle. Si nécessaire, les nettoyer avec une spatule ou une brosse avant le rinçage.

Les aliments colorants (carottes par exemple) peuvent tacher les parties en plastique; les essuyer avec de l'huile de cuisine avant de les nettoyer à l'eau.

Pour nettoyer le couvercle ⑪, retirer d'abord l'anneau d'étanchéité ⑫ puis le replacer après nettoyage. L'anneau d'étanchéité peut être utilisé indifféremment sur ses deux faces. Ne pas utiliser d'objets coupants pour le nettoyage.

Nettoyer les couteaux et les accessoires avec précaution, ils sont très acérés.

Utilisation du bol universel ⑦

Lors de l'utilisation du bol universel, placer tout d'abord les accessoires avant d'incorporer les ingrédients.

1. Pétrir

Pour le pétrissage de la pâte, utiliser le crochet pétrisseur ② ou le couteau ⑭. Pour de meilleurs résultats, il est conseillé d'utiliser le crochet pétrisseur, conçu spécialement pour les pâtes lourdes, les pâtes alimentaires et les pâtisseries.

Pâte lourdes (pain/gâteaux)

Maximum 500 g de farine plus les ingrédients complémentaires
Vitesse 6, pendant 1 1/2 minute

Verser la farine dans le bol universel, ajouter les autres ingrédients sauf les liquides. Poser le couvercle ⑧ et bloquer. Positionner sur la vitesse 6 et mettre en route. Ajouter les liquides en les versant dans la cheminée du couvercle pendant que le moteur tourne.

En pétrissant à l'aide du couteau ⑭, ne pas ajouter d'ingrédients tels que raisins secs, écorces confites, amandes, etc. qui ne doivent pas être coupés. Ils doivent être ajoutés à la main après avoir retiré le couteau du bol.

Pâtes alimentaires

Maximum 500 g de farine plus les ingrédients complémentaires
Vitesse 6 pendant 1 1/2 minute

Verser la farine dans le bol universel, ajouter les autres ingrédients sauf les liquides. Verser la quantité nécessaire de liquide par la cheminée du couvercle pendant que le moteur tourne. Ne plus ajouter de liquide lorsque la pâte a formé une boule car il ne serait plus absorbé uniformément.

Pâte à tartes

Maximum 500 g de farine plus les ingrédients complémentaires
Vitesse 6 pendant 1 minute environ

Verser la farine dans le bol universel et ajouter les autres ingrédients. Pour de meilleurs résultats, le beurre utilisé ne doit être ni trop dur ni trop mou.

Placer le couvercle ⑧ et le bloquer. Positionner sur la vitesse 6 et mettre en route.

Arrêter le pétrissage de la pâte dès qu'une boule s'est formée sinon la pâte à tartes deviendrait trop molle.

2. Mélanger

Pour mélanger la pâte gateaux ou pâte à bisquits, utiliser le couteau ⑭.

Le crochet pétrisseur ② ne convient pas pour mélanger les pâtes à gateaux ou les pâtes souples.

Maximum 500 g de farine plus les ingrédients complémentaires.

Pâte à gâteau (2 méthodes)

Vitesse / Durée

- a) Battre le beurre avec du sucre et des oeufs, 6 / ca. 1 mn
ajouter le lait 6 / ca. 15 sec
et recouvrir de farine avec le mode intermittent 14 / ca. 10–15 x • pulse
- b) Verser tous les ingrédients sauf les liquides, dans le bol universel 14 / ca. 1 mn

Ajouter les liquides nécessaires par la cheminée du couvercle pendant que le moteur tourne. Mettre les ingrédients tels que raisins secs à la main.

Biscuit de Savoie (ou pâtes souples)

Vitesse / Durée

- Battre les oeufs (et l'eau si nécessaire) 14 / ca. 2 mn
ajouter le sucre 14 / ca. 4 mn
verser la farine avec le mode intermittent 8 / 5 x • pulse
ajouter la noix de coco en poudre 8 / 3 x • pulse

3. Mixer

Utiliser le couteau ⑭ pour mixer les soupes, les liquides, etc.

Capacité maximale 2 L
Vitesse 10 (respecter la contenance, sinon le bol pourrait déborder)

Pour les milk-shakes, verser les fruits grossièrement coupés dans le bol universel. Placer le couvercle ⑧ et bloquer. Avec la vitesse 14, mixer d'abord les fruits puis ajouter le liquide en vitesse 10 et terminer le mélange. Lorsqu'on mixe le lait, ne pas oublier qu'il peut mousser. Utiliser de plus petites quantités.

4. Hacher

Hacher dans le bol universel avec le couteau ⑭.

Note : Pour travailler des quantités importantes, utiliser le bol universel ⑦ avec le couteau ⑭. Pour travailler des quantités plus petites, il est recommandé d'utiliser le bol hachoir ⑩ avec le couteau ⑭.

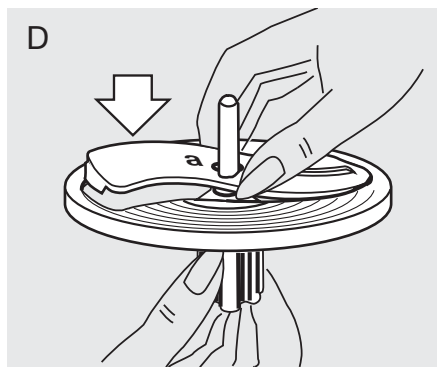
Exemples d'utilisation

Les temps d'utilisation sont approximatifs et dépendent de la qualité et de la quantité des aliments ainsi que du degré de finesse désiré.

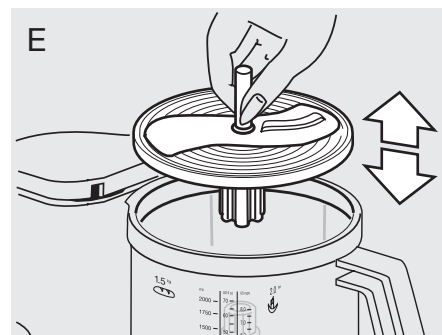
Aliment	Quantité maximale	Préparation	Vitesse	Mode	Durée
Pain dur	4	en morceaux	14	I	45 sec
Cubes de glace	28	entiers	14	I	1 mn (pilés)
Pommes	700 g	en quartiers	8	• pulse/I	15 sec
Chocolat dur	400 g	cassé	14	I	épais 15 sec fin 30 sec
Oeufs	8	entiers	6	• pulse	8 x
Fromage (pâte molle)	400 g	cubes de 3 cm	14	I	20 sec
Fromage (pâte dure)	700 g	cubes de 3 cm	14	I	60–70 sec
Viandes	700 g	en cubes	14	• pulse/I	40 sec
Carottes	700 g	en morceaux	14	I	10 sec
Oignons	700 g	en quartiers	14	• pulse	10–13 x

5. Émincer, râper, tratter

- Poser le disque à utiliser sur le porte-disques ⑮ (D) ; le mettre en place d'un coup sec. Pour le retirer, pousser vers le haut le dessous du disque qui dépasse du support-disques.

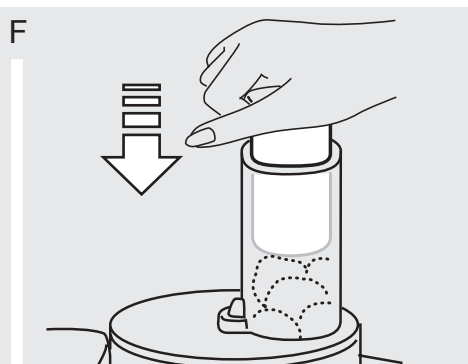
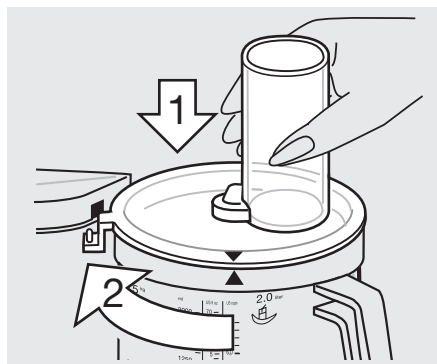


- Ne jamais introduire les doigts dans la cheminée pendant que le moteur tourne mais utiliser toujours le poussoir ⑨ (F).



NB : Si l'on travaille des aliments juteux ou tendres, on obtiendra de meilleurs résultats avec une vitesse basse; on utilisera par contre une vitesse plus élevée pour les aliments durs. Ne jamais surcharger le bol universel.

- Placer l'éminceur ou la râpe sur l'entraînement du bol universel (E).
- Poser le couvercle ⑧ et bloquer. Sélectionner la vitesse et verser les aliments dans la cheminée pendant que le moteur est arrêté. Le remplissage ne doit être effectué que lorsque l'appareil est à l'arrêt.



Disque éminceur tranches fin – a ⑩

Vitesse 2–3

Utilisation pour : concombres, choux, pommes de terre crues, carottes, oignons, radis.

Disque éminceur tranches

épaisses – b ⑩

Vitesse 2–3

Utilisation pour : concombres, choux-raves, pommes de terre crues, oignons, bananes, tomates, champignons, céleris.

Disque à râper – râpe fine – c ⑩

Vitesse 4–6

Utilisation pour : fromages (à pâte molle ou moyennement dure), concombres, carottes, pommes de terre crues, pommes.

Disque à râper – râpe épaisse – d ⑩

Vitesse 4–6

Utilisation pour : fromages (à pâte molle ou moyennement dure), concombres, choux-raves, betteraves, carottes, pommes de terre crues, pommes, choux.

Disque à gratter – e ⑩

Vitesse 8–14

Utilisation pour : pommes de terre crues (par exemple pour crêpes de pommes de terre), raifort, parmesan (fromage dur).

Système coupe-frites ⑩

Placer le système coupe-frites sur le pignon d'entraînement, poser le couvercle ⑩ et bloquer. Pour de meilleurs résultats, placer 3 ou 4 pommes de terre (suivant leur taille) dans la cheminée du couvercle ⑩ pendant que le moteur est arrêté.

Positionner sur la vitesse 2–3 et mettre l'appareil en marche. Arrêter le moteur avant de remplir à nouveau la cheminée. Utiliser le poussoir ⑩ avec de légères pressions pour pousser les pommes de terre dans la cheminée.

6. Fouetter ⑩

Vitesse / Durée

Mélanger les pâtes souples

maximum 280–300 g

de farine plus les ingrédients complémentaires

fouetter les oeufs

(et l'eau si nécessaire) 5 / ca. 2 mn

ajouter le sucre 5 / ca. 2 mn

verser dans la farine 2 / ca. 30 sec

Monter les blancs en neige

minimum 2 blancs 4–5 / ca. 4 mn

maximum 6 blancs 4–5 / ca. 6 mn

Fouetter la crème

minimum 0,15–0,2 L 3 / ca. 1–2 mn

maximum 0,4 L 3 / ca. 3 1/2–4 mn

Avant de battre la crème fleurette, la garder au froid plusieurs heures (à 4 °C environ).

Utilisation du bol hachoir ⑩

Le couteau ⑩ peut être utilisé pour hacher, mixer, réduire en purée et mélanger de petites quantités. Le bol hachoir est parfaitement adapté pour la préparation de mousses (par exemple guacamole, tarama), mayonnaises ou sauces épaisses.

Capacité maximale: 750 ml de liquide.

Attention: Le couteau ⑩ est extrêmement acéré.

Important: Le temps d'utilisation du bol hachoir est d'une minute maximum.

Mais les liquides peuvent être travaillés plus longtemps.

Chocolat, épices durs et café ne peuvent pas être hachés.

Pendant que le moteur est arrêté, placer le couteau ⑩ dans le bol hachoir ⑩ puis ajouter tous les ingrédients. Les liquides peuvent être versés par l'ouverture du couvercle ⑩ pendant que le moteur tourne. Lorsqu'on mixe le lait, ne pas oublier qu'il peut mousser. Utiliser de plus petites quantités.

Placer le couvercle ⑩ avec l'anneau d'étanchéité ⑩ sur le bol hachoir et fermer comme indiqué plus haut. Après utilisation, retirer toujours le couteau du bol hachoir avant les aliments travaillés.

Exemples d'utilisation

Les temps d'utilisation sont approximatifs et dépendent de la qualité et de la quantité des aliments ainsi que du degré de finesse désiré.

Hacher

Aliment	Quantité maximale	Préparation	Vitesse	Position du commutateur	Durée
Carottes	150 g	en morceaux	6	• pulse	7 x
Oignons	100 g/ 1 1/2 oignon	en quartiers	6	• pulse	6–8 x
Persil	30 g/1/2 botte	sans tiges	14		5–10 sec
Ail	1 gousse	entière	14		5 sec
Viande (maigre)	250 g	en quartiers	14		15 sec

Mixer

Aliment	Préparation	Vitesse	Position du commutateur	Durée
Boissons mixées	Hacher le fruit avant utilisation. Ajouter le lait.	14		30 sec environ
Aliments pour bébé (fruits, légumes)	Hachés	14	• pulse 	10 x 10 sec
Mayonnaise	Mélanger 1 oeuf, l'assaisonnement, moutarde et vinaigre. Verser lentement l'huile par l'ouverture du couvercle.	14		30–45 sec
Tartare	Mélanger 1 oeuf, l'assaisonnement, moutarde et vinaigre. Verser lentement l'huile par l'ouverture du couvercle. Ajouter 1 oeuf en quartiers et du vinaigre.	14		30–45 sec
		6	• pulse	3–5 x
Crème d'avocat	Hacher 1 gousse d'ail. Ajouter 2 avocats mûrs (en quartiers et sans le noyau), 1 cuillère à soupe de jus de citron, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, 150 ml de yaourt, 1/2 cuillère à café de sucre, sel, poivre.	14		5 sec ca. 45 sec

Mélanger de petits quantités de pâte

Le bol hachoir ne peut être utilisé que pour travailler le pâte décrit ci-dessous. Les quantités indiquées sont les quantités maximales pouvant être utilisées :

		Vitesse	Position du commutateur	Durée
Pâte à crêpes 250 g de farine 375 ml de lait 2 oeufs sel	Mixer la farine, les oeufs, le sel et la moitié du lait. Ajouter le reste du lait pendant que le moteur tourne.	6	I	45–60 sec
Fouetter la crème 200 ml crème		6	I	30 sec

Cet appareil est conforme aux normes Européennes fixées par les Directives 89/336/EEC et la directive Basse Tension 73/23/EEC.



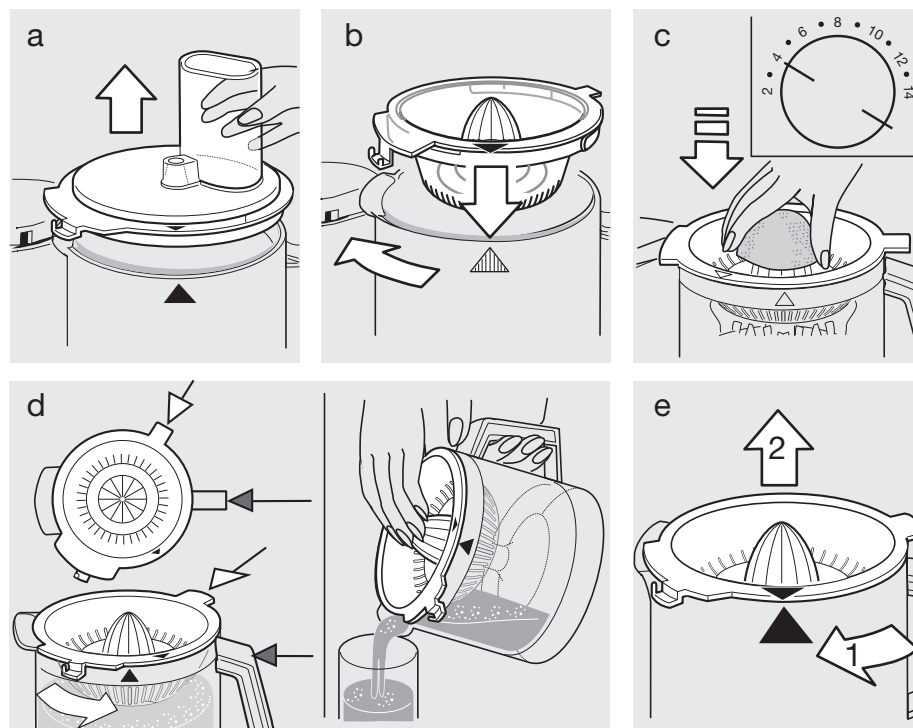
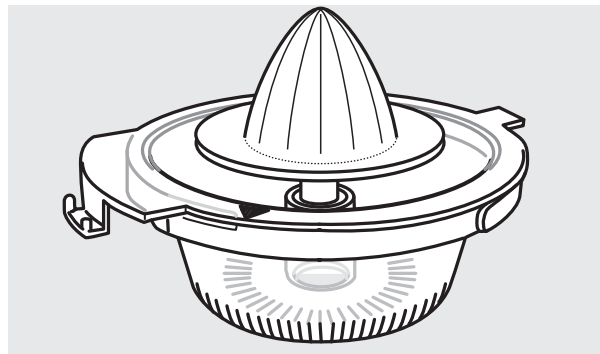
A la fin de vie de votre appareil, veuillez ne pas le jeter avec vos déchets ménagers. Remettez-le à votre Centre Service agréé Braun ou déposez-le dans des sites de récupération appropriés conformément aux réglementations locales ou nationales en vigueur.



Accessoires spéciaux

Braun Presse-agrumes PJ 600
Type 3200

Vitesse : 2–4



Garantie

Nous accordons une garantie de 2 ans sur ce produit, à partir de la date d'achat. Pendant la durée de la garantie, Braun prendra gratuitement à sa charge la réparation des vices de fabrication ou de matière en se réservant le droit de décider si certaines pièces doivent être réparées ou si l'appareil lui-même doit être échangé.

Cette garantie s'étend à tous les pays où cet appareil est commercialisé par Braun ou son distributeur exclusif.

Cette garantie ne couvre pas : les dommages occasionnés par une utilisation inadéquate et l'usure normale. Cette garantie devient caduque si des réparations ont été effectuées par des personnes non agréées par Braun et si des pièces de rechange ne provenant pas de Braun ont été utilisées.

Pour toute réclamation intervenant pendant la période de garantie, retournez ou rappez l'appareil ainsi que l'attestation de garantie à votre revendeur ou à un Centre Service Agréé Braun.

Appelez au 01.47.48.70.00 (ou se référez à <http://www.braun.com/global/contact/servicepartners/europe.country.html>) pour connaître le Centre Service Agréé Braun le plus proche de chez vous.

Clause spéciale pour la France

Outre la garantie contractuelle exposée ci-dessus, nos clients bénéficient de la garantie légale des vices cachés prévue aux articles 1641 et suivants du Code civil.

Türkçe

Ürünlerimiz, yüksek kalite, fonksiyonellik ve tasarım standartlarını karşılayacak şekilde yaratılmıştır. Yeni Braun cihazınızdan mutluluk duyacağınızı ümit ediyoruz.

Önemli

- **Bıçaklar ⑫/⑭ çok keskindir!** Bıçakları sadece topuzlarından tutun. Kullanımdan önce, kaseden ⑦/⑩ bıçakları çıkarın.
- Voltajınızın, cihazın altında yazan basılı bulunan voltaja uygun olduğundan emin olun. Sadece alternatif akıma bağlayın.
- Cihazı çocukların erişemeyeceği yerlerde saklayın.
- Bu cihaz, listelenen miktarlarda işleme yapmak için sadece evde kullanım için imal edilmiştir.
- Hiç bir parçasını, mikrodalga fırında kullanmayın.
- Çalışan parçalarına parmaklarınızı değdirmemeye özen gösterin. Bir mekanizma özen gösterin. Bir mekanizma yeri kullanımda değilken daima koruyucu kapağını ⑬ kapatın, çünkü cihaz açikken her iki mekanizma da birlikte çalışır.
- Cihaz çalışırken daima başında durun.
- Braun cihazları, mevcut güvenlik standartlarına uygundur. Elektrikli cihazların onarımı mutlaka yetkili servis personeli tarafından yapılmalıdır. Hatalı, kalifiye olmayan onarım çalışması kazalara veya kullanıcının yaralanmasına sebep olabilir.
- Cihazın kordonu, sadece yetkili Braun Servis Merkezi tarafından değiştirilebilir, çünkü özel alet gerektirir.
- Saklamadan önce, cihazı kapatın ve kordonu prizden çıkartın.

Özellikler

- Voltaj/wattaj: Cihazın altındaki etiket plakasına bakınız.
- Çalışma süresi ve azami kapasite: İşleme talimatlarına bakınız.

Tanımlama

2-kase sistemi Braun CombiMax, yoğurma, karıştırma, harmanlama, doğrama, kıyma, dilimleme ve rendeleme istemlerini hem kolay hemde çabuk olarak karşılar. En iyi sonucu almak için, iki farklı çalışma kasesi mevcuttur; geniş yiyecek işleme kasesi ⑦ ve küçük doğrama kasesi ⑩.

Bu durumda, doğrama, püre yapma veya karıştırma, için, geniş ve küçük çalışma kasesi arasında seçim yapabilirsiniz. Bununla birlikte, daha sonra geniş kasede işlenecek olan yiyecekleri hazırlamak için (örneğin fındıklı kek hamuru için fındık doğramak) küçük kaseyi kullanabilirsiniz. Aynı anda sadece tek bir kase çalıştırılabilir.

- ① Motor bloğu
- ② Kablo yeri
- ③ Motor anahtarı (Açık = I, Kapalı = off/0)
- ④ Pulse modu «• pulse»
- ⑤ Değişken hız regülatörü (2–14)
- ⑥ Emniyet kilidi (her iki çalışma kasesinin aynı anda çalışmasını önler)
- ⑦ Yiyecek işleme kasesi (2 l kapasiteli)
- ⑧ Yiyecek işleme kasesi ⑦ için kapak
- ⑨ Kapak ⑧ için itici
- ⑩ Küçük miktarlar için doğrayıcı / karıştırıcı kase (0.75 l kapasiteli)
- ⑪ Doğrayıcı kase ⑩ için kapak
- ⑫ Kapak ⑪ için conta halkası
- ⑬ Doğrama kasesi ⑩ için bıçak
- ⑭ Kase çıkartılmışken, motor mekanizması için koruyucu kapak

Yiyecek işleme kasesi ⑦ için ataçmanlar

(Önemli: Tüm ataçmanlar, tüm modellerin standart ekipmanı içine dahil değildir.)

- ⑭ Koruyucu kapaklı, yiyecek işleme kasesi ⑦ için bıçak
- ⑮ Ekleme taşıyıcı
- ⑯ İnce dilimleme eklemesi – a
- ⑰ Kalın dilimleme eklemesi – b
- ⑱ İnce parçalama eklemesi – c
- ⑲ Kalın parçalama eklemesi – d
- ⑳ Rendeleme eklemesi – e
- ㉑ Parmak patates sistemi
- ㉒ Plastik veya metal yoğurma çengeli (model bağlıdır)
- ㉓ Çırpma ataçmanı

Not: Yiyecek işleyicisini ilk defa kullanmadan önce, tüm parçalarını «Temizlik» bölümünde anlatıldığı gibi temizleyin.

Aşırı-yük koruması

Aşırı yüklenmeden meydana gelebilecek hasarları önlemek için, gerektiğinde devreyi kesen otomatik emniyet tertibatı ile donatılmıştır. Bu gibi bir durumda, motor anahtarı ③ «off/0» konumuna geri döner ve cihazın tekrar çalışmasından önce motorun soğutulması için yaklaşık 15 dakika bekler.

Pulse modu «• pulse» ④

- Pulse modu örneğin aşağıdaki uygulamalar için kullanışlıdır:
- Tatlı ve yumuşak yiyeceklerin örneğin, yumurta, soğan veya maydanoz, doğranması.
 - Hamura dikkatlice un eklemek veya krema için yağ eklemek.
 - Daha katı yiyeceklere çırpılmış yumurta veya krema eklemek.

Pulse modu «• pulse», motor anahtarı ④ «off/0» konumundayken, anahtar üstündeki yeşil topuz bastırılarak devreye girer.

Pulse modunu devreye sokmadan önce, istenilen hızı hız regülatörü ⑤ ile ayarlayın. Yeşil pulse butonunu serbest bıraktığınızda, cihaz kapanır.

Ataçmanlar için tavsiye edilen hız aralığı

Değişken hız regülatörü ⑤ yardımıyla hız aralığını ayarlayın. İstenilen hız ile en başından itibaren çalışmak için, önce hızı seçip, sonra cihazı çalıştımanız tavsiye edilir.

Ataçmanlar	Hız aralığı
Yoğurma çengeli	6
Bıçak ⑫ ve ⑭	6–14
Çırpma ataçmanı:	
– yumurta akı	5
– krema	3
Dilimleme, rendeleme, parçalama eklemeleri	2–8
Parmak patates sistemi	2–3

2-kase sistemi ile çırpma

Aynı anda sadece tek bir çalışma kasesi çalıştırılabilir.

Kullanılmayan çalışma kasesi, üst konumda olmalıdır veya ilave olarak, yerine kilitletiği «click» doğrultusunda döndürülebilir. Ok işaretleri aynı hizada olduğunda, kase çıkartılabilir. Emniyet sebepleri için, bir kase çıkarıldıktan sonra boştaki mekanizma şaftının üzerine koruyucu kapağı ⑬ daima koyun.

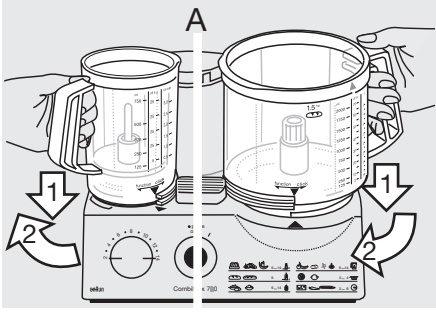
Çift güvenlik özeliği:

Cihaz, sadece, çalıştırma kasesi ile kapağı uygun biçimde yerleştirildiğinde çalıştırılabilir. Eğer kapak çalıştırma sırasından açılırsa, motor otomatik olarak kapanacaktır. Motor düğmesi ③ halen açık ise «I», motorun kazara açılmasını önlemek için, düğmeyi kapalı «off/0» konumuna getiriniz.

Çalışma kaselerinin tutturulması

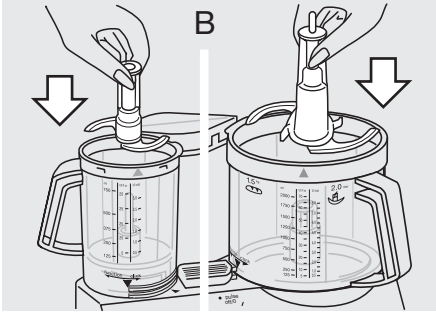
Yiyecek işleme kasesi ⑦ motor bloğunun ① geniş mekanizma yerinde çalıştırılır. Doğrayıcı kase ⑩ küçük mekanizma yerinde çalıştırılır.

1. Motor anahtarı kapalıyken, ilgili kaseyi, kase üzerindeki ok ile motor bloğu üzerindeki ok eşlenecek şekilde mekanizma yerine yerleştirin, (A).



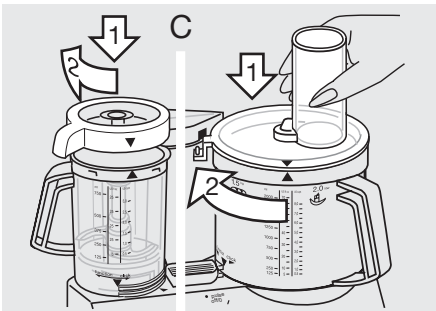
Sonra kaseyi «function» doğrultusunda, alt sabitleştiriciye ulaşana kadar çevirin. Diğer mekanizmadaki kase kaldırılmış pozisyonda durması gerekir. Eğer diğer mekanizma boşsa, koruyucu kapağı ⑬ kapatın.

2. İhtiyaç olunan ataçmanı (her bir ataçman için talimatlara bakınız) kasenin mekanizma şaftına koyun ve gidebildiği kadar aşağıya doğru bastırın (B).



Bıçağı ② doğrayıcı kaseye ⑩ yerleştirirken, sesli bir yerleşme sesi duyulana kadar bastırın.

3. Kapağı, kapak üzerindeki ok ile kase üzerindeki ok eşlenecek şekilde kasenin üzerine koyun (C).



Daha sonra, kapağı, burnu motor bloğunun ① emniyet kilit açıklığına gelecek şekilde, sesli bir yerleşme sesi duyulana kadar saat yönünde döndürün.

Not: Doğrama kasesinin ⑩ kapağını ⑪ tuttururken, conta halkası ⑬ kullanılmalıdır.

Çalışma kaselerinin sökülmesi

Cihazı kapatın. Kapağı saat yönü tersine çevirin ve kaldırın. Sonra kaseyi «click» istikametinde, kase üzerindeki ok ile motor bloğu üzerindeki ok eşleşinceye kadar çevirin ve kaseyi çekip alın.

Kaseden bıçak çıkartırken, bıçağı topuzundan tutun ve çekerek çıkartın.

Dikkat: Bıçaklar çok keskindir.

Bıçak ⑭ koruyucu kılıfı ile birlikte gelir. Kullanılmadığında, bıçağı koruyucu kılıfında saklayınız.

Temizlik

İlk önce, daima cihazı kapatın ve fişini prizden çekin. Motor bloğunu ① sadece nemli bir bezle temizleyin.

Tüm parçaları bulaşık makinasında yıkanabilir. Eğer gerekirse, tüm parçaları durulamadan önce spatula veya fırça ile temizleyin.

Renk yoğun yiyecekler (örneğin havuç), plastik parçalar üzerinde lekeler bırakabilir; bunları su ile temizlemeden önce, yemek yağı ile silin.

Kapağı ⑪ temizlemek için, önce conta halkasını ⑬ çıkarın. Temizledikten sonra conta halkasını yerine takın. Conta halkasının her iki tarafında kullanabilirsiniz.

Temizlik amaçlı olarak, sivri uçlu maddeler kullanmayın.

Bıçakları ve eklemeleri, çok dikkatli olarak temizleyin – çok keskindirler.

Yiyecek işleme kasesinin ⑦ kullanılması

Yiyecek işleme kasesini kullanırken, yiyeceğin içeriğini koymadan önce tüm gerekli ataçmanları yerleştirin.

1. Yoğurma

Yoğurmak için, hamur çengelini ② veya bıçağı ⑭ kullanabilirsiniz. En iyi sonuçlar için, mayalı hamur, pasta ve kurabiye yapmak için özel olarak tasarlanmış yoğurma çengelini kullanmasını tavsiye ederiz.

Mayalı hamur (ekmek/kek)

Azami 500 g un artı diğer malzemeler
Hız 6, 1 1/2 dakika

Yiyecek işleme kasesine unu dökün, sonra sıvılar hariç diğer malzemeleri ekleyin.

Kapağı ⑧ koyup, yerine kilitleyin. Hız olarak 6'yı seçin ve cihazı çalıştırın. Sıvıları, motor çalışırken, kapağın doldurma tüpünden serperek ekleyin. Bıçak ⑭ ile yoğururken, kuru üzüm, kabuklu şeker, badem gibi kesilemeyecek malzemeler eklemeyin. Bu malzemeler, hamur kaseden çıkartıldıktan sonra el ile ilave edilirler.

Pasta hamuru

Azami 500 g un artı malzemeler
Hız 6, 1 1/2 dakika

Yiyecek işleme kasesine unu dökün, sonra sıvılar hariç diğer malzemeleri ekleyin.

Sıvıları motor çalışırken, kapağın doldurma tüpünden serperek ekleyin. Hamur top şeklini aldıktan sonra sıvı eklemeyin, çünkü bundan sonra, sıvı eşit olarak emilmez.

Kurabiyeler

Azami 500 g un artı diğer malzemeler
Hız 6, yaklaşık 1 dak.

Yiyecek işleme kasesine unu dökün, sonra diğer malzemeleri ekleyin. En iyi sonuçlar için, kullanılan yağın çok katı veya çok yumuşak olmaması gereklidir.

Kapağı ⑧ koyup, yerine kilitleyin. Hız olarak 6'yı seçin ve cihazı çalıştırın. Top şeklini aldıktan kısa bir süre sonra hamuru yoğurmayı durdurun. Aksi takdirde kurabiye hamuru çok yumuşak hale gelir.

2. Karıştırma

Kek hamuru veya pandispanya karıştırmak için bıçak ⑭ kullanın.

Yoğurma çengeli ⑫ kek hamuru veya pandispanya karıştırmak için uygun değildir.

Azami 500 g un artı diğer malzemeler

Kek karışımı (2 yöntem)

Hız / zaman

a) Şeker ve yumurtalı yağı 6/ca. 1 dak.
süt içine dökün ve 6/ca. 15 dak.
pulse modu ile dikkatlice 14/ca. 10–15x
unu ekleyin. • pulse

b) Sıvılar hariç tüm malzemeyi yiyecek işleme kasesine dökün. 14/ca. 1 dak.

Gerekli sıvıları, motor çalışırken, kapağın doldurma tüpünden serperek ekleyin. Son olarak kuru üzüm gibi diğer malzemeleri el ile ekleyin.

Pandispanya

Hız / zaman

Krema yumurta ve suyu 14/ca. 2 dak.
(gerekirse)
şekere ilave edin, 14/ca. 4 dak.
pulse modu ile un ve 8/5 x • pulse
kakao tozu ilave edin 8/3 x • pulse

3. Harmanlama

Çorba, shake vs. harmanlamak için bıçak ⑭ kullanın.

Azami kapasite 2 l

Hız 10

(aksi takdirde, kase taşabilir)

Milk-shake için, yiyecek kasesine kalın doğranmış meyveleri koyun. Kapağı ⑧ koyup, yerine kilitleyin.

Hız olarak 14'ü seçip, önce meyveleri karıştırın, sonra hız 10'dayken sıvı ekleyip, karıştırmayı bitirin.

Süt karıştırırken, köpürmesine dikkat edin. Küçük miktarlarda kullanın.

4. Doğrama

Yiyecek işleme kasesinde, bıçakla ⑭ doğrama.

Not: Büyük miktarlarda işlemler için, yiyecek işleme kasesini ⑦ bıçak ⑭ ile kullanın. Küçük miktarlardaki işlemler için, doğrama kasesini ⑩ bıçak ⑫ ile kullanmanızı tavsiye ederiz.

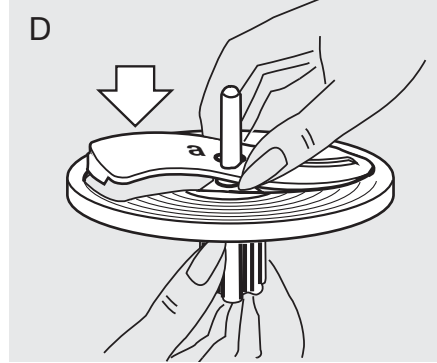
İşlem örnekleri

İşlem süreleri yaklaşık ve kaliteye, işlenecek yiyecek miktarlarına ve istenilen incelik derecesine bağlıdır.

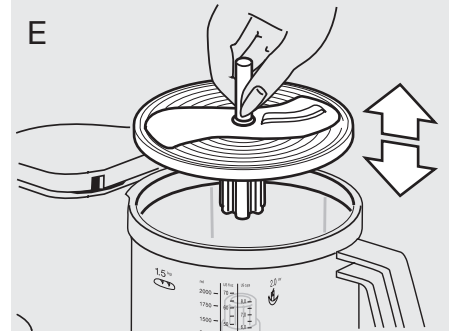
Ürün	Azami miktar	Hazırlama	Hız	Anahtar pozisyonu	Zaman/pulse sayısı
Bayat ekmek dilimleri	4	çeyrek	14	I	45 sn.
Buz küpleri	28	tam	14	I	1 dak.
Elma	700 g	çeyrek	8	• pulse/I	15 sn.
Çikolata soğuk	400 g	kırık	14	I	Kalın 15 sn./ ince 30 sn.
Yumurta	8	tam	6	• pulse	8 x
Peynir (yumuşak)	400 g	3-cm küp	14	I	20 sn.
Peynir (sert)	700 g	3-cm küp	14	I	60–70 sn.
Et	700 g	küp şekerli	14	• pulse/I	40 sn.
Havuç	700 g	parça	14	I	10 sn.
Soğan	700 g	çeyrek	14	• pulse	10–13 x

5. Dilimleme, doğrama, rendeleme

- Kullanmak istediğiniz eklemeyi, ekleme taşıyıcısına ⑮ şekil (D)'de gösterildiği gibi yerleştirin. Eklemeyi çıkarmak için, eklemenin ucunu yukarı itin böylece ekleme taşıyıcısının altı dışarı çıkar.



- Monte edilmiş dilimleyici / doğrayıcıyı yiyecek işleme kasesini mekanizma şaftına yerleştirin (E).
- Kapağı ⑧ koyup, yerine yerleştirin. Hızı ayarlayın ve işlenecek yiyeceği, motor anahtarı kapalıyken doldurma tüpüne doldurun. Yeniden doldurma, motor anahtarı kapalıyken yapılmalıdır.



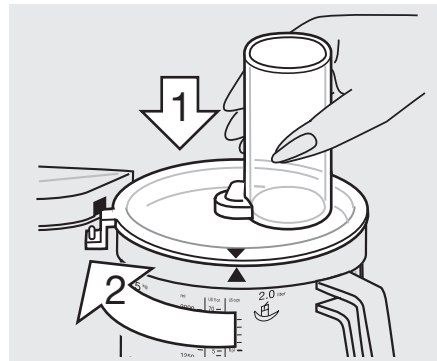
- Motor çalışırken, doldurma tüpüne el ile ulaşmayın. Daima iticiyi ⑨ kullanın (F).

Not: Sulu veya yumuşak yiyecekleri işlerken, düşük hızlarda daha iyi sonuç elde edersiniz. Sert yiyecekler, yüksek hızda işlenmelidir. Yiyecek işleme kasesini aşırı yüklemeyin.

İnce dilimleme eklemesi – a ⑮

Hız 2–3

İşleme örnekleri; salatalık, lahana, çiğ patates, havuç, soğan, sarımsak.



Kalın dilimleme eklemesi – b ⑰

Hız 2–3

İşleme örnekleri; salatalık, çiğ patates, soğan, muz, domates, mantar kereviz.

İnce doğrama eklemesi – c ⑱

Hız 4–6

İşleme örnekleri; peynir (yumuşakdan ortaya kadar), salatalık, havuç, çiğ patates, elma.

Kalın doğrama eklemesi– d ⑲

Hız 4–6

İşleme örnekleri; peynir (yumuşakdan ortaya kadar), salatalık, pancar, havuç, çiğ patates, elma, lahana.

Rendeleme eklemesi – e ⑳

Hız 8–14

İşleme örnekleri; çiğ patates, turp, peynir (sert).

Parmak patates sistemi ㉑

Parmak patates sistemi mekanizma shaftına yerleştirin, kapağı ⑧ koyun ve yerine kilitleyin. En iyi sonuçlar için, kapağın ⑧ doldurma tüpüne motor anahtarı kapalıyken, 3–4 patates (büyüklüğüne bağlı olarak) yerleştirin.

Hızı 2–3'e ayarlayın ve cihazı çalıştırın. Yeni yük koymadan önce, motoru kapatın. Patatesleri doldurma tüpüne iterken, hafif bir baskı uygulamak için iticiyi ⑨ kullanın.

6. Çırpma ataçmanı ㉒ ile çırpma

Hız / zaman

Pandispanya çırpma

Azami 280-300 g un artı malzemeler

Yumurta ve suyu (gerekirse) krema haline getirin, 5 / ca 2 dak.
şeker ekleyin 5 / ca 2 dak.
un ilave edin. 2 / ca 30 sn.

Yumurta akı çırpma

En az: 2 yumurta-akı 4–5 / ca 4 dak.
En çok: 6 yumurta-akı 4–5 / ca 6 dak.

Krema çırpma

En az: 0,15–0,2 l 3 / ca 1–2 dak.
En çok: 0,4 l 3 / ca 3,5–4 dak.

Sterilize kremayı çırpmadan önce, kremayı birkaç saat serin tutun (yaklaşık 4 °C'de).

Doğrama kasesini ⑩ kullanma

Küçük miktarları doğrama, harmanlama, püre yapmak ve karıştırma için bıçak ⑫ kullanılabilir. Doğrama kasesi, mousse, macun için çok uygundur.

Azami kapasite: 750 ml sıvı.

Dikkat: Bıçak ⑫ çok keskindir.

Önemli: Doğrama kasesinde azami işleme zamanı 1 dakikadır. Sıvılar daha uzun süre işlenebilir.

Çukulata, sert baharatlar ve kahve taneleri kıyılmamalıdır.

Motor anahtarı kapalıyken, bıçağı ⑫ doğrama kasesine ⑩ yerleştirin, sonra tüm malzemeleri doğrama kasesine koyun. Sıvılar, motor çalışırken, kaptaki açıklıktan dökülebilir.

Kapağı ⑪, conta halkası ⑬ ile birlikte doğrama kasesine takın ve önceden tanımlandığı gibi kapatın. Kullanımdan sonra, doğrama kasesinden önce bıçağı çıkarın ve sonra işlenmiş yiyeceği boşaltın.

İşlem örnekleri

İşleme süreleri yaklaşıktır ve işlenecek yiyeceğin kalitesine ve miktarına ve istenilen incelik derecesine bağlıdır.

Doğrama

Ürün	Azami miktar	Hazırlama	Hız	Anahtar pozisyonu	Zaman/ pulse sayısı
Havuç	150 g	parça	6	• pulse	7 x
Soğan	100 g / 1 1/2	çeyrek	6	• pulse	6–8 x
Maydanoz	30 g / 1/2 bağ	sapsız	14		5–10 sn.
Sarımsak	1 baş	tüm	14		5 sn.
Et	250 gr	çeyrek	14		15 sn.

Harmanlama

Ürün	Hazırlama	Hız	Anahtar pozisyonu	Zaman/ pulse sayısı
Karışık içecekler	İşlemeden önce meyveleri doğrayın. Süt ekleyin.	14		yaklaşık 30 sn.
Mama (sebze, meyve)	Doğranmış	14	• pulse 	10 x 10 sn.
Mayonez	1 yumurta, baharat, hardal ve sirkeyi karıştırın. Kapak açıklığından yavaşça yağ ilave edin.	14		30–45 sn.
Tartar	1 yumurta, baharat, hardal ve sirkeyi karıştırın. Kapak açıklığından yavaşça yağ ilave edin.	14		30–45 sn.
Avakado macunu	Çeyrek yumurta ve sirke ilave edin.	6	• pulse	3–5 x
	1 baş sarımsağı doğrayıp 2 olgun avakado, 1 yk. limon suyu, 1 yk. zeytin yağı, 150 ml yoğurt, 1/2 ck. şeker, tuz, biber ekleyin.	14		5 sn. ca. 45 sn.

Küçük miktarlarda hamurun karıştırılması

Doğrama kasesi sadece aşağıdaki hamur tiplerinin işlenmesi için uygundur; tarifler azami miktarları yansıtır:

	Hız	Anahtar pozisyonu	Zaman
Pancake karışımı 250 g un 375 ml süt 2 yumurta tuz	6	I	45-60 sn.
Krema çırpma 200 ml krema	6	I	30 sn.

Üretici firma ve CE işareti uygunluk değerlendirme kuruluşu:

Braun GmbH

Frankfurter Straße 145

61476 Kronberg / Germany

☎ (49) 6173 30 0

Fax (49) 6173 30 28 75

Braun_infoline@Gillette.com

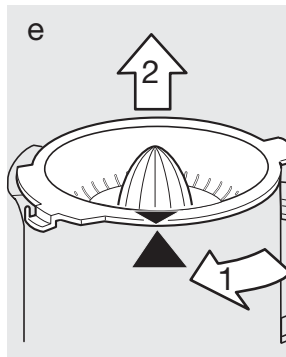
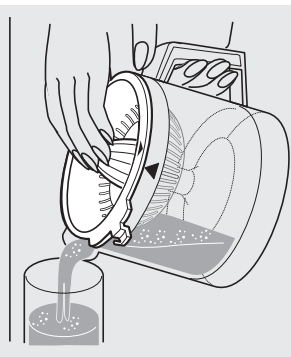
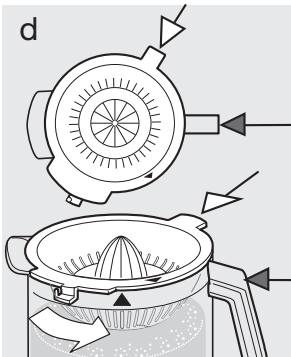
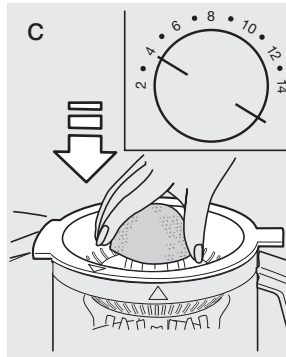
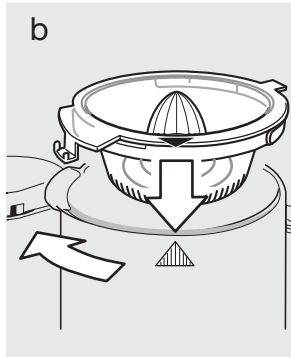
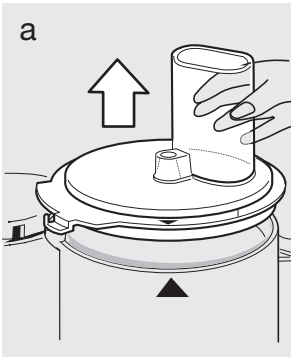
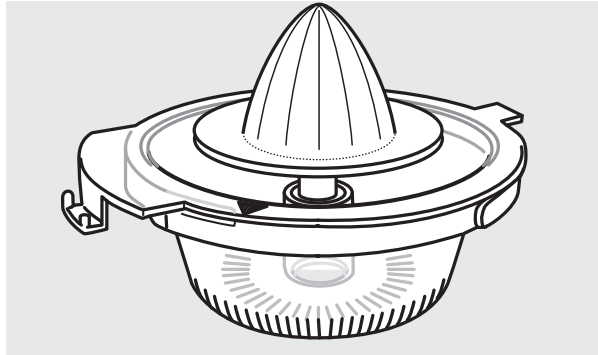
Özel Aksesuarlar

Braun Narenciye presi

PJ 600

Tip 3200

Hız: 2-4



Bildirim yapılmadan değiştirilebilir.

Русский

Наши изделия спроектированы и изготовлены по высочайшим требованиям качества, функциональности и дизайна. Мы надеемся, что Вы будете неизменно довольны своим новым комбайном от фирмы Braun.

Важно

- **Ножи ②/⑭ очень острые!**
Ножи следует брать только за головку. После использования всегда сначала вытаскивайте из емкостей ⑦/⑩ ножи прежде, чем извлечь переработанные продукты.
- Убедитесь в том, что напряжение Вашей сети соответствует напряжению, указанному на дне комбайна. Следует пользоваться только переменным током.
- Храните комбайн в местах, не доступных для детей.
- Комбайн спроектирован только для бытового использования, чтобы перерабатывать рекомендованные количества продуктов.
- Ни одна из деталей комбайна не может быть использована в микроволновой печи.
- Будьте осторожны и не касайтесь пальцами работающих приводов. Всегда, когда Вы не пользуетесь приводом, устанавливайте защитную крышку ⑬, поскольку при включенном комбайне оба привода вращаются одновременно.
- Не допускайте, чтобы комбайн работал без должного надзора.
- Электробытовые устройства фирмы Braun отвечают требованиям соответствующих стандартов по технике безопасности. Ремонт этих устройств следует поручать только уполномоченному сервисному персоналу. Проведенные неправильно неквалифицированными ремонтными работами могут явиться причиной несчастных случаев и травм потребителя.
- Сетевой шнур устройства может быть заменен только в уполномоченном Сервисном центре Braun, так для этого требуется специальный инструмент.
- Перед хранением устройство необходимо выключить и отсоединить от сети.

Спецификация

- Напряжение/мощность:
Указаны на табличке на дне устройства.
- Время работы и максимальная производительность: См. рекомендации по переработке продуктов.

Описание

Фирма Braun выпускает кухонные комбайны CombiMax, имеющие систему из двух емкостей. Эти комбайны соответствуют самым высоким требованиям и позволяют легко и быстро осуществлять замешивание,

перемешивание, купажирование, рубку, резку ломтиков, нарезку стружки, терку.

Чтобы получать хорошие результаты, используются две различные рабочие емкости: большая емкость ⑦ для приготовления пищи и малая емкость ⑩ для измельчения продуктов. Таким образом, для измельчения, изготовления пюре или перемешивания Вы можете пользоваться большой и малой емкостями. Помимо этого, Вы можете использовать малую емкость для приготовления пищи, которая в дальнейшем может быть обработана в большой емкости (например, Вы можете измельчить орехи для теста, предназначенного для изготовления орехового кекса). Следует иметь в виду, в одно и то же время может работать только одна емкость.

- ① Моторный блок
- ② Место для шнура
- ③ Выключатель мотора (включено = I, выключено = off/0)
- ④ Импульсный режим «• pulse»
- ⑤ Регулятор переменной скорости (2–14)
- ⑥ Блокировщик-предохранитель (не допускает одновременную работу двух рабочих емкостей)
- ⑦ Емкость (большая) для приготовления пищи (емкость 2 л)
- ⑧ Крышка большой емкости для приготовления пищи ⑦
- ⑨ Толкатель крышки ⑧
- ⑩ Емкость (малая) для измельчения и перемешивания небольших количеств продуктов (емкость 0,75 л)
- ⑪ Крышка малой емкости ⑩
- ⑫ Уплотнительное кольцо крышки ⑪
- ⑬ Нож для малой емкости ⑩
- ⑭ Защитный кожух привода мотора, используемый при снятой емкости

Приспособления, используемые для емкости для приготовления пищи ⑦

(Важно: Не все приспособления включены в стандартное оснащение моделей.)

- ⑭ Ножи для емкости для приготовления пищи ⑦
- ⑮ Носитель насадки
- ⑯ Насадка для нарезания мелких ломтиков – а
- ⑰ Насадка для нарезания крупных ломтиков – b
- ⑱ Насадка для нарезания мелкой стружки – с
- ⑲ Насадка для нарезания крупной стружки – d
- ⑳ Насадка для терки – e
- ㉑ Измельчающая система для жарения
- ㉒ Пластиковая или металлическая насадка для замешивания (зависит от модели)
- ㉓ Насадка для взбивания

Примечание: В первый раз перед тем, как пользоваться устройством для приготовления пищи, следует почистить все детали, руководствуясь изложенным в разделе «Чистка».

Защита от перегрузки

Чтобы не допустить поломку устройства, которая может произойти в результате перегрузки, в устройстве установили автоматический предохранительный выключатель, который в случае необходимости прекращает подачу электрического тока. При срабатывании этого выключателя следует поставить выключатель мотора ③ в положение «off/0» и подождать примерно 15 минут, чтобы дать возможность охладиться мотору перед повторным включением устройства.

Импульсный режим «• pulse» ④

Импульсным режимом удобно пользоваться в следующих случаях:

- Измельчение нежной и мягкой пищи (например, яйца, лук или петрушка).
- Осторожное добавление муки в тесто, когда необходимо получить кремообразную массу.
- Добавление взбитых яиц или крема в более твердую пищу.

Импульсный режим «• pulse» может быть активизирован нажатием зелёной кнопки на выключателе мотора ④, когда выключатель находится в положении «off/0».

Прежде чем активизировать импульсный режим необходимо с помощью регулятора скорости ⑤ установить желаемую скорость. При освобождении зелёной кнопки ④ происходит выключение устройства.

Рекомендованные диапазоны скоростей для индивидуальных приспособлений

Необходимый диапазон скорости может быть установлен с помощью регулятора скорости ⑤. Рекомендуется сначала выбрать скорость, а затем включить устройство для того, чтобы работа с желаемой скоростью происходила с самого начала.

Приспособление	Диапазон скоростей
Месильный крюк ножи ② и ⑭	6 6–14
Насадка для взбивания: – яичные белки – крем	5 3
Насадка для взбивания и терки	2–8
Измельчающая система для жарения	2–3

Работа с двухемкостной системой

В одно и то же время можно использовать только одну рабочую емкость.

Неиспользуемая рабочая емкость должна находиться в верхнем положении или может быть повернута в

направлении «click», в котором произойдет «щелчок», где она окажется заблокированной. При совпадении маркировочных стрелок, емкость можно снять. В целях безопасности всегда необходимо устанавливать защитный кожух ⑬ на свободный приводной вал после того, как емкость снята.

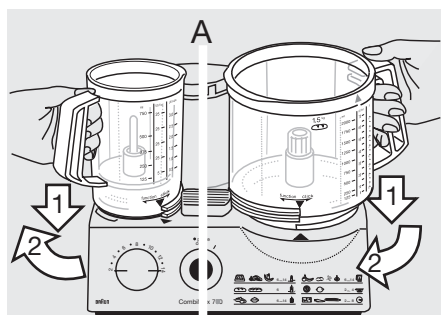
Двойная безопасность:

Устройство может быть включено только в том случае, когда соответствующим образом установлена желаемая рабочая емкость с крышкой. Если во время работы откроется крышка, произойдет автоматическое выключение мотора. Поскольку в таком случае выключатель мотора ③ находится в положении «I», его необходимо перевести в положение «off/0», чтобы не допустить случайного включения мотора.

Установка рабочих емкостей

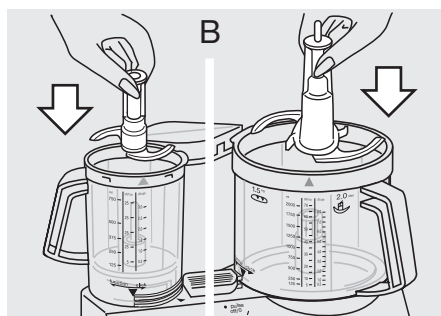
Большая емкость ⑦ для приготовления пищи устанавливается на месте большого привода моторного блока ①, а малая емкость ⑩ располагается на месте малого привода.

1. Когда выключатель мотора находится в положении «off/0», можно установить необходимую емкость на соответствующее место. При этом необходимо совместить стрелку, которая имеется на емкости, со стрелкой, расположенной на моторном блоке (А).



Затем следует повернуть емкость в направлении вращения до тех пор, пока будет достигнуто нижнее фиксированное положение. На другом приводном месте емкость должна находиться в поднятом положении. В том случае, когда другое приводное место свободно, следует установить на него защитный кожух ⑬.

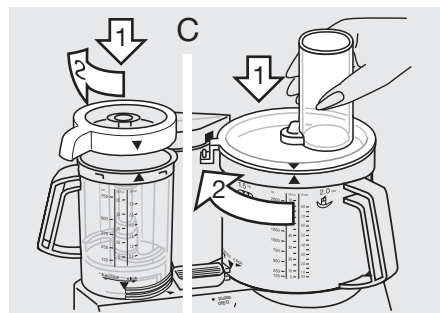
2. Установите необходимое приспособление (см. инструкцию для каж-



дого приспособления) на приводной вал емкости и нажмите на него вниз до тех пор, пока оно не достигнет крайнего нижнего положения (В).

Когда Вы вставляете нож ⑭ в малую емкость ⑩, нажмите ее вниз таким образом, чтобы Вы услышали щелчок.

3. Накройте крышкой емкость и совместите стрелки, которые имеются на крышке и на емкости (С).



Затем поверните крышку по часовой стрелке, направляя ее носик в отверстие запора безопасности моторного блока ① до тех пор, пока не будет слышен звук защелки.

Примечание: При установке крышки ⑪ малой емкости ⑩, необходимо обратить внимание на то, что крышка должна быть с уплотнительным кольцом ⑫.

Снятие рабочих емкостей

Выключите устройство. Поверните крышку против часовой стрелки и снимите ее. Затем поворачивайте емкость в направлении «click» до тех пор, пока стрелка на емкости совпадет со стрелкой на моторном блоке. После этого можно поднять емкость. При удалении ножа из емкости следует взять его за головку и вытянуть.

Предостережение: В устройстве используются очень острые ножи.

Нож ⑭ имеет защитные ножны. Если Вы им не пользуетесь, его следует держать в защитных ножнах.

Чистка

Всегда в первую очередь выключайте мотор и вынимайте вилку устройства из розетки.

Чистку моторного блока ① следует проводить только влажной тканью. Все детали можно мыть в посудомоечной машине. В случае необходимости перед промывкой можно почистить осторожно все детали шпателем или щеткой.

Имеющая интенсивную окраску пища (например, морковь) может оставить пятна на пластмассовых деталях. Прежде чем чистить такие детали водой следует протереть их кухонным жиром.

Для того чтобы помыть крышку ⑪, необходимо сначала снять уплотнительную прокладку ⑫. После мойки прокладку следует установить на прежнее место. Вы можете пользоваться уплотнительными просладками с обеих сторон.

При чистке не следует пользоваться острыми предметами.

Чистить ножи и вставки следует очень осторожно, поскольку они очень острые.

Использование большой емкости для приготовления пищи ⑦

Когда Вы используете большую емкость для приготовления пищи, всегда прежде чем закладывать продукты следует установить необходимые приспособления.

1. Замешивание

Для замешивания Вы можете пользоваться насадкой ⑭ или ножом ⑭.

Чтобы получить хорошие результаты, мы рекомендуем пользоваться насадкой для замешивания которая специально спроектирована для дрожжевого теста, сдобного теста и мучных кондитерских изделий.

Дрожжевое тесто (хлеб/пирог)

Максимальное количество муки 500 грамм плюс другие ингредиенты
Скорость 6, 1 1/2 минуты
Засыпьте муку в большую емкость и добавьте другие ингредиенты за исключением жидкостей.

Накройте крышкой ⑧ и защелкните ее. Затем установите скорость 6 и включите устройство. Добавляйте жидкости при работе мотора, наливая их через загрузочную шахту в крышке.

При проведении замешивания ножом ⑭ не следует добавлять такие ингредиенты как изюм, цедра, миндаль, сладости, которые не следует резать. Эти ингредиенты необходимо вводить вручную после того, как замешенное тесто извлечено из емкости.

Сдобное тесто

Максимальное количество муки 500 грамм плюс другие ингредиенты
Скорость 6, 1 1/2 минуты
Засыпьте муку в большую емкость и добавьте другие ингредиенты за исключением жидкостей.

При вращающемся моторе наливайте требуемое количество жидкости через расположенную на крышке загрузочную шахту.

Не следует доливать жидкость после того, как тесто превратилось в комок и потеряло способность равномерно поглощать жидкость.

Мучные кондитерские изделия

Максимальное количество муки 500 грамм плюс другие ингредиенты
Скорость 6, приблизительно 1 минута
Засыпьте муку в большую емкость, а затем добавьте другие ингредиенты. Чтобы добиться очень хороших результатов, необходимо, чтобы масло было не слишком твердым и не слишком мягким. Закройте крышку ⑧ и защелкните ее. Выберите скорость 6 и включите устройство.

Остановите замешивание через короткий промежуток времени после того, как образуется комок. В против-

ном случае тесто кондитерских изделий станет очень мягким.

2. Перемешивание

Для перемешивания пирожного теста или опарного теста следует пользоваться ножом ⑭.

Насадка ② не подходит для перемешивания пирожного теста или опарного теста.

Максимальное количество муки 500 грамм плюс другие ингредиенты

Пирожная смесь (два способа) Скорость/ время

- а) Взбивайте масло с сахаром и яйцами, поместите в молоко и осторожно обминайте в муке в импульсном режиме.
- 6 / примерно 1 минута
6 / примерно 15 секунд
14 / примерно 10–15 x • pulse

- б) Все ингредиенты за исключением жидкостей поместите в большую емкость.
- 14 / примерно 1 минута

Добавляйте требуемые жидкости через загрузочную шахту в крышке при вращающемся моторе.

В конце вручную добавьте такие ингредиенты как изюм.

Опорное тесто Скорость/ время

- Взбивайте яйца и воду (если требуется), добавьте сахару, обминайте в муке и добавьте порошка какао
- 14 / примерно 2 минуты
14 / примерно 4 минуты
8 / 5 x • pulse
8 / 3 x • pulse

3. Купажирование (блендинг)

Для купажирования (смешения) супов, коктейлей и т.п. следует пользоваться ножом ⑭.

Максимальное количество 2 литра
Скорость 10 (в противном случае емкость может переполниться)
При изготовлении молочных коктейлей в емкость можно поместить грубо нарезанные фрукты.
Закройте крышку ⑧ и защелкните ее в нужном положении. При скорости 14 прокупажируйте сначала фрукты, а затем на скорости 10 добавьте жидкость и закончите купажирование.
Когда купаживаете (взбиваете) молоко, имейте в виду, что будет образовываться пена. Поэтому пользуйтесь небольшими количествами.

4. Рубка

В большой емкости рубку проводят с помощью ножа ⑭.
Примечание: В том случае, когда Вам необходимо переработать большие количества, следует воспользоваться большой емкостью ⑦ и ножом ⑭. Для переработки небольших количеств мы рекомендуем использовать малую емкость ⑩ и нож ⑫.

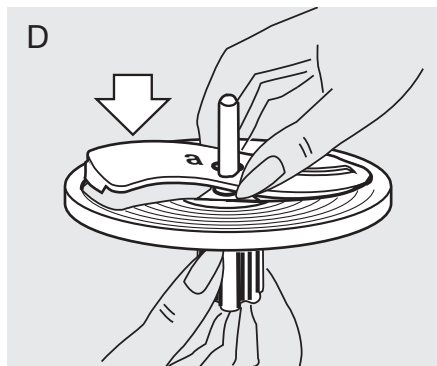
Время обработки

Здесь приведены приблизительные значения времени обработки. Оно зависит от качества и количества обрабатываемых продуктов и требуемой степени измельчения.

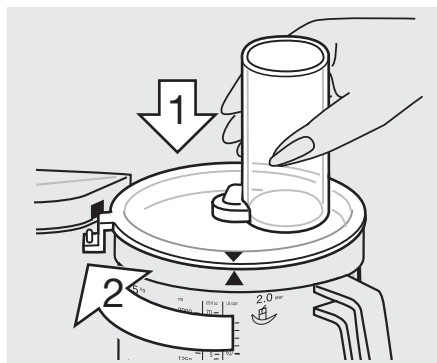
Продукт	Максимальное количество	Подготовка	Скорость	Положение выключателя	Время/ импульсы
Булочка черствого хлеба	4	Четвертинки	14	I	45 секунд
Кубики льда	28	Целиком	14	I	1 минута (снег)
Яблоки	700 г	Четвертинки	8	• pulse/I	15 секунд
Холодный шоколад	400 г	Кусочки	14	I	Грубая – 15 секунд Мелкая – 30 секунд
Яйца	8	Целиком	6	• pulse	8 x
Сыр (мягкий)	400 г	3-см кубики	14	I	20 секунд
Сыр (твердый)	700 г	3-см кубики	14	I	60–70 секунд
Мясо	700 г	Куски	14	• pulse/I	40 секунд
Морковь	700 г	Штуки	14	I	10 секунд
Лук	700 г	Четвертинки	14	• pulse	10–13 x

5. Нарезание ломтиков и стружки, терка

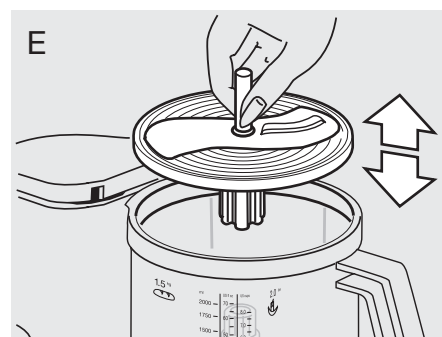
- Установите насадку, которой Вы желаете пользоваться, на носитель ⑮ насадки, как показано на рисунке (D) и закрепите ее в соответствующем положении. Для того чтобы снять насадку, необходимо нажать на конец насадки, который выступает на дне носителя насадки.



- Установите ломтерезку/шреддер на приводной вал большой емкости (E).
- Закройте крышку ⑧ и закрепите ее в нужном месте. Установите скорость и поместите обрабатываемые продукты в загрузочную шахту, пока мотор находится в отключенном



состоянии. Новую порцию продуктов следует помещать в трубку при отключенном моторе.



- Никогда не добавляйте продукты через загрузочную шахту руками при работающем моторе. Всегда пользуйтесь толкателем ⑨ (F).

Примечание: При обработке сочной и мягкой пищи, лучшие результаты могут быть получены при низких скоростях. Твердые продукты следует обрабатывать при высоких скоростях. При использовании устройства не следует чрезмерно нагружать емкость.

Насадка для нарезания тонких ломтиков – а ⑩

Скорость 2–3

Примеры обработки: огурцы, капуста, сырой картофель, морковь, лук, редис.

Насадка для нарезания толстых ломтиков – б ⑪

Скорость 2–3

Примеры обработки: огурцы, кольраби, сырой картофель, лук, бананы, помидоры, грибы, сельдерей.

Насадка для нарезания мелкой стружки – с ⑫

Скорость 4–6

Примеры обработки: сыр (мягкий или средней твердости), огурцы, морковь, сырой картофель, яблоки.

Насадка для нарезания крупной стружки – d ⑬

Скорость 4–6

Примеры обработки: сыр (мягкий или средней твердости), огурцы, кольраби, свекла, морковь, сырой картофель, яблоки, капуста.

Вставка-терка – e ⑭

Скорость 2–3

Примеры обработки: сырой картофель (например, для картофельных оладий), хрен, сыр (твердый).

Система, измельчающая продукты, предназначенные для обжаривания ⑮

Установите систему на приводной вал, закройте крышку ⑧ и закрепите ее в нужном положении. Наилучшие результаты получаются в том случае, когда при отключенном моторе в расположенную на крышке загрузочную шахту помещают 3–4 картофелины (в зависимости от размера). Устанавливают скорость 2–3 и включают устройство. Прежде чем загрузить новую порцию продуктов следует выключить мотор. При обработке необходимо пользоваться толкателем ⑨, чтобы прикладывать небольшое давление для проталкивания картофеля в загрузочной шахте.

6. Взбивание с помощью насадки для взбивания ⑯

Скорость/время

Взбивание опарного теста

Максимальное количество муки 280–300 грамм плюс ингредиенты
Взбейте яйца и 5 / примерно
воду (если требуется) 2 минуты
добавьте сахар 5 / примерно
2 минуты

обомните (обваляйте) 2 / примерно
в муке 30 секунд

Взбивание яичных белков

Минимум: 2 белка 4–5 / примерно
4 минуты

Максимум: 6 белков 4–5 / примерно
6 минут

Взбивание сливок

Минимум: 0,15–0,2 литра 3 / примерно
1–2 минуты

Максимум: 0,4 литра 3 / примерно
3,5–4 минуты

Перед взбиванием стерилизованных сливок следует охладить сливки в течение нескольких часов (при температуре 4 °C).

Пспользование малой емкости ⑰

Нож ⑫ может быть использован для измельчения, купажирования, изготовления пюре и перемешивания в случае небольших количеств обрабатываемых продуктов. Малая емкость великолепно подходит для приготовления муссов, соусов или паст.

Максимальное количество: 750 мл (жидкость).

Предостережение: Нож ⑫ очень острый.

Важно: Максимальное время обработки в малой емкости составляет 1 минута. Жидкости можно обрабатывать дольше.

Примеры обработки

Здесь приведены приблизительные значения времени обработки. Оно зависит от количества и качества обрабатываемых продуктов и степени обработки.

Измельчение

Продукт	Максимальное количество	Подготовка	Скорость	Положение выключателя	Время/импульсы
Морковь	150 г	Штуки	6	• pulse	7 x
Лук	100 г / 1,5 луковицы	Четвертинки	6	• pulse	6–8 x
Петрушка	30 г / половина пучка	Без стеблей	14	I	5–10 секунд
Чеснок	1 зубок	Целиком	14	I	5 секунд
Мясо (постное)	250 г	Четвертинки	14	I	15 секунд

Купажирование

Продукт	Подготовка	Скорость	Положение выключателя	Время/импульсы
Коктейли	Измельчить фрукты перед обработкой. Добавить молока.	14	I	Примерно 30 секунд
Детское питание (например, фрукты, овощи)	Измельчить	14	• pulse I	10 x 10 секунд
Майонез	Смешать одно яйцо, специи, горчицу и уксус. Медленно влить масло через отверстие в крышке.	14	I	30–45 секунд
Кремортартар	Смешать одно яйцо, специи, горчицу и уксус. Медленно влить масло через отверстие в крышке. Добавить разрезанное на четвертинки яйцо и уксус.	14	I • pulse	30–45 секунд 3–5 x
Авакадомасса (паста)	Порубить 1 дольку чеснока, добавить два зрелых авакадо (разрезанных на четвертинки, без косточек), 1 столовую ложку лемешного сока, 1 столовую ложку оливкового масла, 150 мл йогурта, 1/2 чайной ложки сахара, соль, перец.	14	I	5 секунд Примерно 45 секунд

Перемешивание небольших количеств теста

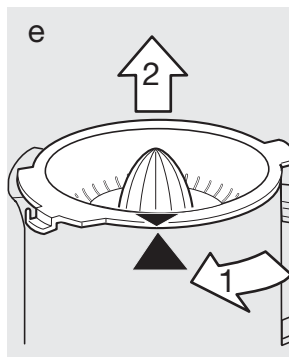
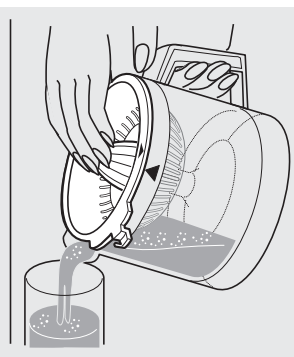
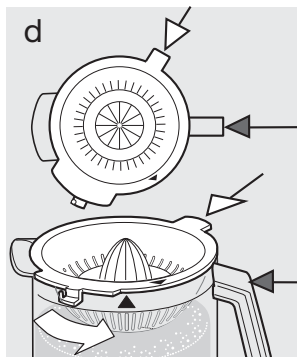
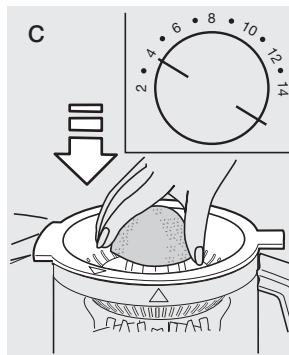
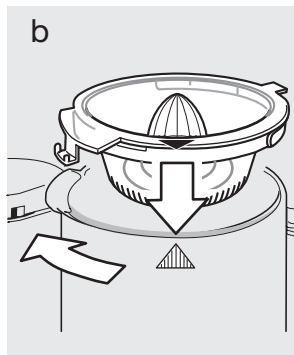
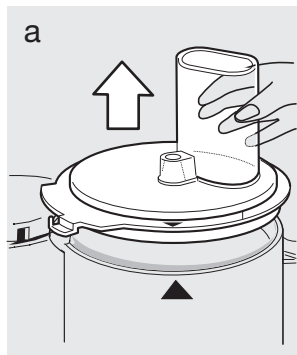
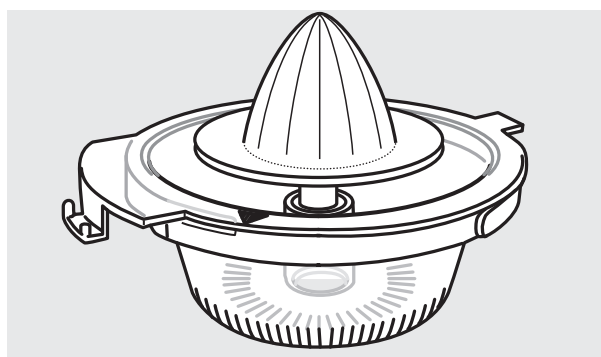
Малая емкость предназначена только для обработки приведенных ниже типов теста. В рецептах указаны максимальные количества:

		Скорость	Положение выключателя	Время
Смесь для оладьев				
250 граммов муки	Перемешайте муку, яйца, соль и половину молока, добавьте остальное молоко во время работы мотора.	6	I	45–60 секунд
375 мл молока				
2 яйца				
соль				
Взбивание сливок				
200 мл сливок		6	I	30 секунд

Специальные принадлежности

Пресс (соковыжималка) PJ 600 для цитрусовых фирмы Braun
Тип 3200

Скорость: 2–4



Гарантийные обязательства фирмы BRAUN

Для всех изделий мы даем гарантию на два года, начиная с момента приобретения изделия.

В течение гарантийного периода мы бесплатно устраним путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты, вызванные недостаточным качеством материалов или сборки.

В случае невозможности ремонта в гарантийный период изделие может быть заменено на новое или аналогичное в соответствии с Законом о защите прав потребителей.

Гарантия обретает силу только если дата покупки подтверждается печатью и подписью дилера (магазина) на последней странице оригинальной инструкции по эксплуатации BRAUN, которая является гарантийным талоном. Эта гарантия действительна в любой стране в которую это изделие поставляется фирмой BRAUN или назначенным дистрибьютором и где никакие ограничения по импорту или другие правовые положения не препятствуют предоставлению гарантийного обслуживания. Осуществление гарантийного обслуживания не влияет на дату истечения срока гарантии.

Гарантия на замененные части истекает в момент истечения гарантии на данное изделие. Гарантия не покрывает повреждения, вызванные неправильным использованием (см. также список ниже) нормальный износ бритвенных сеток и ножей, дефекты, оказывающие незначительный эффект на качество работы прибора. Эта гарантия теряет силу если ремонт производился не уполномоченным на то лицом и если использованы не оригинальные детали фирмы BRAUN.

В случае предъявления рекламации по условиям данной гарантии, передайте изделие целиком вместе с гарантийным талоном в любой из центров сервисного обслуживания фирмы BRAUN.

Все другие требования, включая требования возмещения убытков, исключаются, если наша ответственность не установлена в законном порядке.

Рекламации, связанные с коммерческим контрактом с продавцом не попадают под эту гарантию.

В соответствии с законом РФ № 2300-1 от 7.02.1992 г. «О защите прав потребителей» и принятым дополнением к закону РФ от 9.01.1996 г. «О внесении изменений» и дополнений в закон «О защите прав потребителей» и «Кодекс РСФСР об административных правонарушениях», фирма BRAUN устанавливает срок службы на свои изделия равным двум годам с момента приобретения или с момента производства, если дату продажи установить невозможно.

Изделия фирмы BRAUN изготовлены в соответствии с высокими требованиями европейского качества. При бережном использовании и при соблюдении правил по эксплуатации, приобретенное Вами изделие фирмы BRAUN, может иметь значительно больший срок службы, чем срок установленный в соответствии с Российским законом.

Случаи, на которые гарантия не распространяется:

- дефекты, вызванные форс-мажорными обстоятельствами;
- использование в профессиональных целях;
- нарушение требований инструкции по эксплуатации;
- неправильная установка напряжения питающей сети (если это требуется);
- внесение технических изменений;
- механические повреждения;
- повреждения по вине животных, грызунов и насекомых (в том числе случаи нахождения грызунов и насекомых внутри приборов);
- для приборов, работающих от батареек, – работа с неподходящими или истощенными батарейками, любые повреждения, вызванные истощенными или текущими батарейками (советуем пользоваться только предохраненными от вытекания батарейками);
- для бритв – смятая или порванная сетка.

Внимание! Оригинальный Гарантийный Талон подлежит изъятию при обращении в сервисный центр для гарантийного ремонта. После проведения ремонта Гарантийным Талоном будет являться заполненный оригинал Листа выполнения ремонта со штампом сервисного центра и подписанный потребителем по получении изделия из ремонта. Требуется предоставления даты возврата из ремонта, срок гарантии продлевается на время нахождения изделия в сервисном центре.

В случае возникновения сложностей с выполнением гарантийного или послегарантийного обслуживания просьба сообщать об этом в Информационную Службу Сервиса фирмы BRAUN по телефону 8 800 200 11 11.



Изделие использовать по назначению в соответствии с инструкцией по эксплуатации

Могут быть внесены изменения без объявления.

Кухонный комбайн, 600 Ватт,
Сделано в Германии, BRAUN ГмбХ,
Braun GmbH, Baumhofstr. 40,
97828 Marktheidenfeld, Germany

الضمان

يغطي هذا الضمان كل الدول التي يتم تزويد هذا الجهاز إليها سواء بواسطة شركة براون أو موزعها المعتمد وحيثما لا توجد قيود على الإستيراد أو أية قوانين أخرى تعيق أو تمنع تقديم الخدمة بموجب الضمان. لا تؤثر الخدمة المقدمة بموجب الضمان على تاريخ انتهاء مفعول الضمان. ينتهي الضمان على القطع أو الأجهزة المستبدلة بأكملها عند انتهاء مفعول هذا الضمان. في حال المطالبة بموجب هذا الضمان، يجب تقديم الجهاز بأكمله (وحدة الشحن والمقبض) مع بطاقة الضمان السارية المفعول الى البائع، أو يمكنك إرسال الجهاز والبطاقة الى أقرب مركز لخدمة عملاء براون. جميع المطالبات الأخرى، بما فيها المتعلقة بالأضرار الناتجة عن هذا الضمان، مرفوضة إلا إذا كانت مسؤوليتنا القانونية قانونياً. المطالبات الناتجة عن اتفاقية البيع مع البائع لا تتأثر بهذا الضمان.

نحن نعطي ضماناً على المنتج لمدة عامين كاملين من تاريخ الشراء. خلال فترة الضمان، سنزِيل مجاناً أي خلل في الجهاز ناتج عن عيوب في المواد أو التصنيع إما بإصلاح القطع أو استبدالها أو باستبدال الجهاز كله حسب ما نراه مناسباً. هذا الضمان لا يغطي التلف الناتج عن سوء الإستعمال (التشغيل بالتيار/الفولتاج الكهربائي غير الصحيح، وصل الجهاز الى مصدر طاقة غير مناسب، الكسر)، الإهتراء الطبيعي وأي خلل يكون تأثيره تافهاً على قيمة أو عمل الجهاز. يصبح الضمان لاغياً إذا تم إصلاح الجهاز بواسطة أشخاص غير مصرحين بذلك وفي حال عدم استعمال قطع براون الأصلية. يصبح الضمان ساري المفعول عند تثبيت تاريخ الشراء بوضع ختم البائع وتوقيعه على بطاقة الضمان وبطاقة التسجيل.

Country of origin: Germany

Year of manufacture

To determine the year of manufacture, refer to the 3-digit production code located near the type plate. The first digit of the production code refers to the last digit of the year of manufacture. The next two digits refer to the calendar week in the year of the manufacture.

Example: "305" – The product was manufactured in week 03 of 2003.

صنعت في ألمانيا

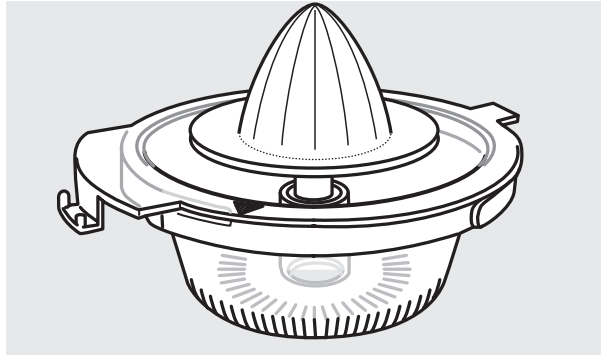
عام الصنع

لمعرفة عام الصنع، يرجى الرجوع الى رمز الإنتاج المؤلف من 5 أرقام والموجود قرب المقبس. الرقم الأول من رمز الإنتاج يشير الى الرقم الأخير في عام الصنع. في عام الصنع بينما يشير الرقمان التاليان الى الأسبوع المعين مثال: «305» – تم صنع المنتج في الأسبوع 03 من عام 2003.

خلط كيات صغيرة من العجين

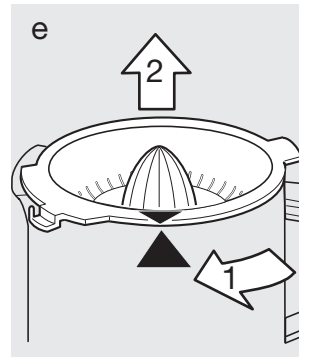
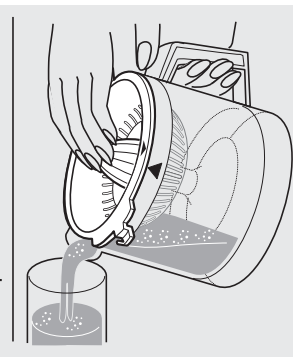
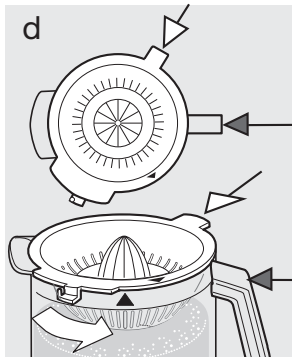
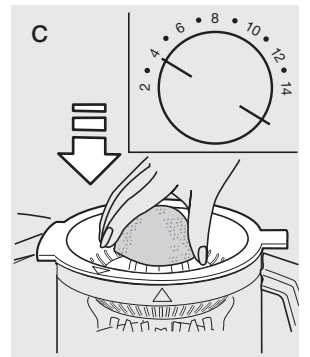
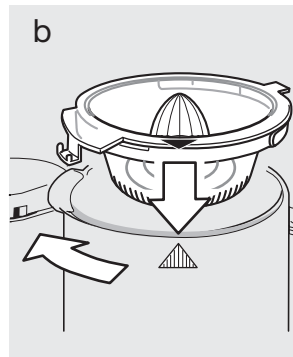
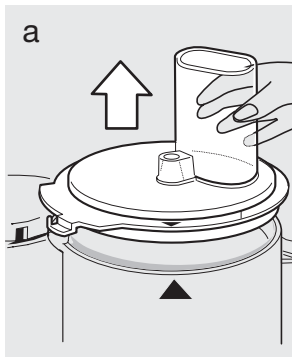
وعاء المفرمة مناسب فقط لإعداد الكيات الآتية من العجين، طريقة الإعداد تُبين الكمية القصوى :

زمن	وضعية مفتاح التشغيل	سرعة	خلط
٤٥-٦٠ ثانية	١	٦	خليط الفطيرة المُحللة ٢٥٠ غ دقيق ٣٧٥ مل حليب والبيض، والملح، ونصف كمية الحليب، ملح ثم اضيفي المقدار الباقي من الحليب اثناء دوران المحرك.
٣٠ ثانية	١	٦	قشطة مطروبة ٢٠٠ مل قشطة



ادوات اضافية خاصة

براون
عصارة حضيات
KPC
طرزاز ٣٢٠٠
السرعة: ٢-٤



خاضع للتبديل من دون اشعار.

امثلة اعداد الطعام

الازمنة التي يستغرقها التحضير تقريبية تتوقف على نوعية وكية الطعام المراد تحضيره اضافة الى درجة النعومة المطلوبة.

التقطيع

المنتج	الكمية القصوى	التحضير	السرعة	وضعية مفتاح التشغيل	زمن/نبضات
جزر	١٥٠ غ	قطع	6	●pulse	x٧
بصل	١٠٠ غ ١٥٠ بصلة	رباعي	6	●pulse	x٨-٦
بقدونس	٣٠ غ ¼ باقة	بدون سويقة	14	I	١٠-٥ ثانية
ثوم	فص واحد	كامل	14	I	٥ ثواني
لحم (هبر)	٢٠٠ غ	رباعي	14	I	١٥ ثانية

المرج

المنتج	التحضير	السرعة	وضعية مفتاح التشغيل	زمن / نبضات
مشروبات مشكّلة	قطع الفاكهة قبل اعدادها. أضف الحليب.	14	I	حوالي ٣٠ ثانية
طعام الاطفال (فاكهة وخضروات مثلاً)	مقطع	14	●pulse I	x١٠ ١٠ ثواني
مايونيز	اخلط بيضة مع بهار وخردل واخل. واسكب الزيت ببطء عبر فتحة الغطاء.	14	I	٣٠-٤٥ ثانية
طرطير (تارتار)	اخلط بيضة مع بهار وخردل واخل. اسكب الزيت ببطء عبر فتحة الغطاء. ثم أضف خل وبيضة مقسمة الى اربع اجزاء.	14 6	I ●pulse	٣٠-٤٥ ثانية x٥-٣
معجون الافوكادو	قطع فص ثوم، ثم أضف حبتى افوكادو ناضجتين (مقسمة الى اجزاء اربعة، ونزعت نواتها)، وملعة عصير ليمون، وملعة زيت زيتون، و١٥٠ مل لبن، ونصف ملعقة سكر، وملح، وفلفل.	14	I	٥ ثوان 50 ثانية

٦ - الخفق بواسطة ملحقات الخفق ②٣

الزمن	السرعة	
		خفق كيك اسفنجي
		الكمية القصوى ٢٨٠-٣٠٠ غرام من الدقيق
		اضافة الى المكونات، كريما وبيض وماء (اذا لزم)
5		لللكيك الواحد، دقيقتان
5		لللكيك الواحد، دقيقتان
2		لللكيك الواحد، ٣٠ ثانية.
		أضف السكر
		اخلط مع الدقيق
		خفق بياض البيض
4-5		الحد الأدنى: بياض بيضيتين
4-5		الحد الأقصى: بياض ٦ بيضات
		خفق الكريما
3		لللكيك الواحد، ١-٢ دقيق
3		لللكيك الواحد، ٣٥-٤ دقائق
		الحد الأدنى: ٠.٢-٠.١٥ لتر
		الحد الأقصى: ٠.٤ لتر

قبل خفق الكريما المعقمة، احفظ الكريما لساعات عدة في مكان بارد (في الدرجة ٤ مئوية).

استعمال وعاء المفرمة ⑩

يمكن سكب السوائل عبر فتحة الغطاء ⑪ اثناء دوران المحرك.

يمكن استعمال الشفرة ⑫ لفرم وخط وهرس كميات صغيرة. ووعاء المفرمة مناسب تماماً لتحضير حلولى الموس والمعجنات وسوائل التغميس.

ضع الغطاء ⑪ مع السدادة الحلقيه ⑪a على وعاء المفرمة ثم أغلقه حسب التعليمات الواردة سابقاً. وبعد الانتهاء من استعماله انزع الشفرة من وعاء المفرمة اولاً ثم افرغه من الطعام الذي حضرته.

الطاقة القصوى: ٧٥٠ مل سائل.

تحذير:

الشفرة ⑫ حادة جداً.

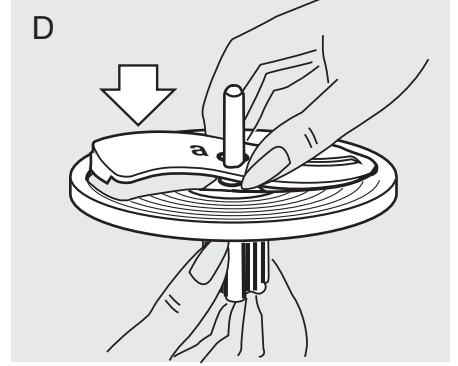
الرجاء ان تلاحظ عند مزج الحليب ان ذلك سيؤدى الى تشكل رغوة. استعمل كميات صغيرة.

هام: الزمن الاقصى الذي يستغرقه اعداد الطعام في وعاء المفرمة هو دقيقة واحدة. ويمكن اعداد السوائل خلال وقت اطول.

أدخل الشفرة ⑫ في وعاء المفرمة اثناء توقف المحرك، ثم ضع كل المكونات الغذائية في وعاء المفرمة.

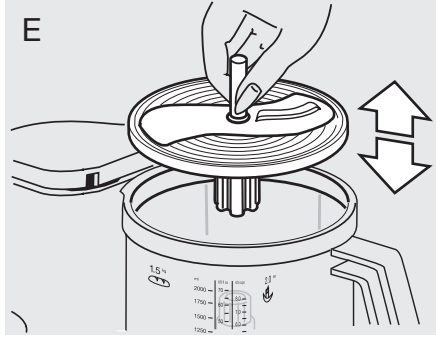
٥ - التشريح والفرم والبشر

- ضع الصفيحة الاضافية التي تحتاجها في حامل الصفائح الاضافية ⑮ كما يبدو في الشكل (D) ثم ثبتها في الوضع المناسب. وكي تنزع الاصفحة الاضافية يجب ان تدفع نهايتها الناتئة في قاعدة حامل الصفائح الاضافية.

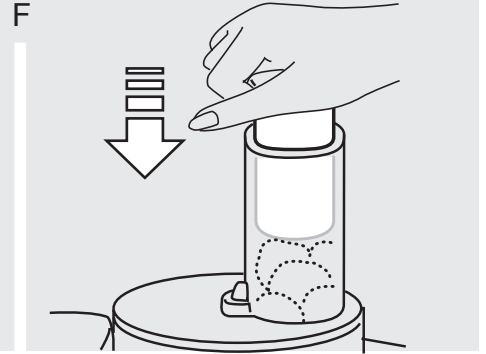
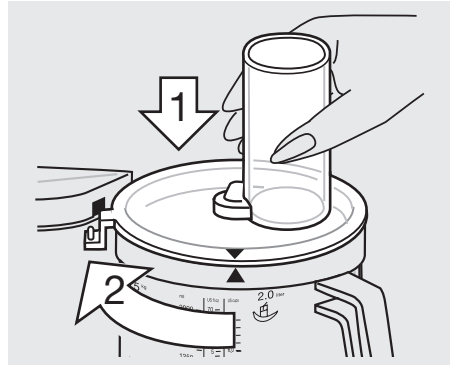


- أدخل ملحق البشر/اعداد الشرائح الذي تم تجميعه في عمود التدوير لوعاء اعداد الطعام (E).

- ضع الغطاء ⑧ وثبته في مكانه. عَيِّر السرعة وعباً الطعام المراد اعداده عبر انبوب التعبئة اثناء توقف المحرك عن الدوران. اعادة التعبئة يجب ان تتم اثناء توقف المحرك عن الدوران.



- لا تحاول ابدأ ان تم يدك الى انبوب التعبئة اثناء دوران المحرك. استعمل دائماً الدافعة لهذه الغاية (F) ⑨.



- نظام البطاطا المقلية ⑫ أدخل نظام البطاطا المقلية في عمود التدوير وضع الغطاء ⑧ ثم ثبته في مكانه. ولتحقيق افضل النتائج ضع ٣ او ٤ حبات بطاطا (حسب الحجم) في الوعاء عبر انبوب التعبئة المتصل بالغطاء ⑧ اثناء توقف المحرك عن الدوران. عَيِّر السرعة بين 2 و 3 ثم أدر مفتاح التشغيل. ويجب ان تعيد مفتاح التشغيل الى وضعيته السابقة فتوقف المحرك قبل ان تملأ الوعاء ثانية بكمية جديدة. استعمل الدافع ⑨ لاحداث ضغط خفيف حين يتم دفع البطاطا عبر انبوب التعبئة.

- صفيحة الفرم الناعم - c ⑮ السرعة 4-6 أمثلة اعداد الطعام: جبن (طري الى متوسط الصلابة) وخيار وجزر وبطاطا نيئة وتفاح.

- ملاحظة: عند تحضير عصير او طعام طري يجب ان تشغيل الجهاز على السرعة الدنيا كي تحقق نتائج افضل. وينبغي تحضير الطعام الصلب والجهاز يعمل بسرعة اعلى. لاتضع في وعاء اعداد الطعام اكثر مما يستطيع ان يستوعب.

- صفيحة الفرم الخشن - d ⑮ السرعة 4-6 أمثلة اعداد الطعام: جبن (طري الى متوسط الصلابة) وخيار وكرنب ساقى وشمندر وجزر وبطاطا نيئة وتفاح وملفوف.

- صفيحة التشريح الناعم - a ⑮ السرعة 2-3 أمثلة اعداد الطعام: خيار وملفوف وبطاطا نيئة وجزر وبصل وفجل.

- صفيحة البشر - e ⑮ السرعة 8-14 أمثلة اعداد الطعام: بطاطا نيئة (بطاطا الفطائر المحلاة على سبيل المثال) وجرجار وجبن بارمايجانو (صلب).

- صفيحة التشريح الخشن - b ⑮ السرعة 2-3 أمثلة اعداد الطعام: خيار وكرنب ساقى (ابو ركبة) و بطاطا نيئة وبصل وكرات وموز وبنندورة وفطر وخبس (جُمعت اوراقه جيداً) وكرفس.

٣ - المزج

الرجاء ان تلاحظ عند مزج الحليب ان ذلك سيؤدي الى تشكل رغوة. استعمل كميات صغيرة.

استعمل الشفرة ⑭ لمزج انواع الشوربة والمخفوقات الخ . . .

الطاقة القصوى : ٢ ليتر

السرعة 10

(والا فان الوعاء سيطفح بما فيه)

٤ - التقطيع

التقطيع في وعاء اعداد الطعام ⑦ بواسطة الشفرة ⑭

لتحضير المخفوقات اللبنية (ميلك شيك) ضع الفاكهة المقطعة قطعاً خشنة في وعاء اعداد الطعام.

ملاحظة: استعمل وعاء اعداد الطعام ⑦ مع الشفرة ⑭ لتحضير كميات اكبر. ونصح باستعمال وعاء التقطيع ⑩ مع الشفرة ⑫ لتحضير كميات أصغر.

ضع الغطاء ⑧ وثبته في مكانه. امزج الفاكهة اولاً والجهاز يعمل بالسرعة 14 ثم اضع السائل بعد خفض السرعة الى 10 وتوقف عن متابعة المزج.

أمثلة على اعداد الطعام في الجهاز

اعداد مكونات الطعام عملية تقريبية تعتمد على نوعية هذه المكونات ومقاديرها التي يجب اعدادها اضافة الى درجة النعومة المطلوبة.

المنتج	الكمية القصوى	التحضير	السرعة	الوضعية	الزمن / النبضات
خبز سميك خبز صغير	٤	رباعي	14	1	٤٥ ثانية
مكعبات ثلجية	٢٨	كامل	14	1	دقيقة (ثلج)
نفاح	٧٠٠ غ	رباعي	8	●pulse/1	تشغيل ١٥ ثانية متقطع
شوكولاته بارد	٤٠٠ غ	مكسر	14	1	خشن ١٥ ثانية ناعم ٣٠ ثانية
بيض	٨	كامل	6	●pulse	x٨
جينة (ناعمة)	٤٠٠ غ	مكعبات ٣ سم	14	1	٢٠ ثانية
جينة (قاسية)	٧٠٠ غ	مكعبات ٣ سم	14	1	٦٠-٧٠ ثانية
لحمة	٧٠٠ غ	مكعبات	14	●pulse	x١
جزر	٧٠٠ غ	قطع	14	1	١٠ ثواني
بصل	٧٠٠	رباعي	14	●pulse	١٠-١٣ x

التنظيف يجب ان تعيد السدادة الحلقية الى مكانها، علماً أنه يمكن استخدامها من الجهتين.

لا تستعمل ادوات حادة للقيام بعملية التنظيف.

نظف الشفرات والصفائح الاضافية بعناية بالغة، فهي حادة جداً.

استعمال وعاء اعداد الطعام ⑦

عند استعمال وعاء اعداد الطعام احرص دائماً على ادخال الملحقات اللازمة فيه قبل وضع المواد الغذائية.

١ - العجن

للقيام بالعجن يمكنك ان تستعمل خطاف،

العجن ② او الشفرة ⑭.

ولتحقيق افضل النتائج ننصح باستعمال خطاف العجن المصمم خصيصاً لاعداد عجينة الخميرة وانواع المعجنات والفطائر.

عجين الخميرة (خبز/كيك)

الكمية القصوى ٥٠٠ غرام من الدقيق والمكونات الاخرى.

السرعة 6؛ ١-١٥ دقيقة.

ضع الدقيق في وعاء اعداد الطعام ثم أضف المكونات الباقية باستثناء السوائل ⑦.

ثبت الغطاء ⑧ في مكانه، ثم اختر السرعة 6 وأدر مفتاح تشغيل الجهاز.

أضف المقادير المطلوبة من السوائل بسكبها عبر انبوب التعبئة المتصل بالغطاء اثناء دوران المحرك.

وعند العجن بواسطة الشفرة ⑭ احذر ان تضيف مكونات مثل الزبيب والقشور المحلاة واللوز الخ . . . التي لا يُفترض انها ستقطع. فهذه المكونات يجب ان تُضاف باليد بعد افراغ وعاء اعداد الطعام من العجين.

عجين المعجنات

الكمية القصوى ٥٠٠ غرام من الدقيق والمكونات الاخرى.

السرعة 6؛ حوالي دقيقة واحدة.

ضع الدقيق في وعاء اعداد الطعام، ثم أضف المكونات الاخرى. كلها ماعدا السوائل ⑦.

اسكب القدر اللازم من السائل عبر انبوب التعبئة المتصل بالغطاء اثناء دوران المحرك.

لا تسكب اي كمية من السائل بعدما يأخذ العجين شكل الكرة فعندها لن يبقى امتصاص السائل في شكل متساوي امراً ممكناً.

٢ - الخلط

خلط عجين الكيك العادي او الاسفنجي

استعمل الشفرة ⑭

لايفيد خطاف العجن ② في خلط عجين الكيك العادي او الاسفنجي.

عجين الفطائر

الكمية القصوى ٥٠٠ غرام من الدقيق والمكونات الاخرى.
السرعة 6، حوالي دقيقة واحدة.

ضع الدقيق في وعاء اعداد الطعام ثم أضف المكونات الاخرى. ولتحقيق افضل النتائج يجب ان لاتكون الزبدة المستعملة صلبة او طرية للغاية.

خليطة الكيك

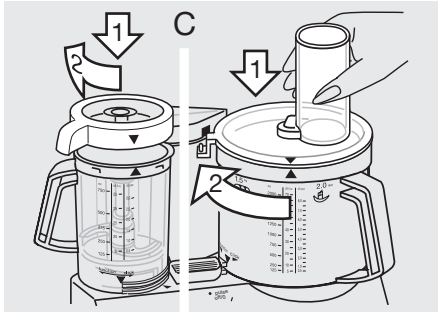
(طريقتان)

الزمن	السرعة	
لللكيك الواحد، دقيقة	6	أ) كريما وزبدة وسكر وبيض وسكر وبيض
لللكيك الواحد، ١٥ ثانية	6	اسكب الحليب
لللكيك الواحد، ● pulse x ١٥-١٠	14	واخلط الدقيق بتأن
		ب) اسكب كل المكونات في وعاء اعداد الطعام باستثناء السوائل
لللكيك الواحد، دقيقة	14	

أضف المقادير اللازمة من السوائل عبر انبوب التعبئة المتصل بهيكل الوعاء. ثم أضف بيدك اخيراً الزبيب والمكونات الاخرى المشابهة.

كيك الاسفنج

الزمن	السرعة	
لللكيك الواحد، دقيقتان	14	كريما وبيض وماء (اذا لزم)
لللكيك الواحد، ٤ قائق	14	أضف السكر
		اخلط الدقيق مستعملاً
● pulse x ٥	8	الوضعية النبضية
● pulse x ٣	8	أضف بودرة الكاكو



ملاحظة

عند تركيب غطاء ⑪ وعاء المفرمة ⑩ يجب ان تزوده بسدادة حلقيه ⑪a.

نزع الوعائين

أطفأ الجهاز وحرك الغطاء عكس عقارب الساعة ثم ارفع الوعاء. وبعد ذلك حرك الوعاء باتجاه شارة «طقطقة» حتى يتطابق السهم الموجود على الوعاء مع السهم المرسوم على هيكل المحرك، فيمكن نزع الوعاء عن الهيكل. عند ازالة الشفرة من الوعاء أمسك بها بواسطة الزر ثم انزعها.

تحذير: الشفرات حادة للغاية.

التنظيف

أولاً، أطفأ المحرك وافصل الجهاز عن القابس الكهربائي.

نظف هيكل المحرك ① بواسطة قطعة قماش مبللة فقط.

الاغذية التي تتميز بكثافة ألوانها (مثل الجزر)، قد تترك بقعاً على الاجزاء البلاستيكية: امسح هذه اللطخات بزيت الطهي قبل ان تنظفها بالماء.

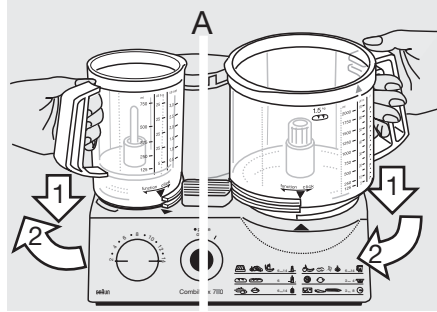
يمكن تنظيف الملحقات كلها في جهاز جلاية الصحون. واذا لزم الامر، نظف كل الاجزاء تنظيفاً تاماً بأداة مستوية او بالفرشاة قبل غسلها بالماء.

وبالنسبة الى تنظيف الغطاء ⑪ ينبغي اولاً نزع السدادة الحلقيه ⑪a. وبعد الانتهاء من عملية

تجميع وعاء التشغيل

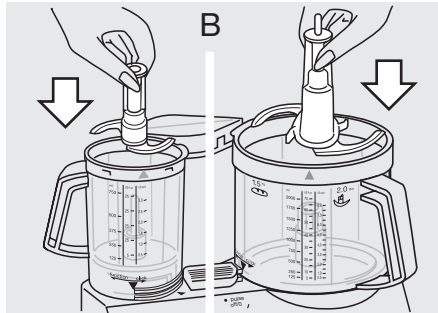
يعمل وعاء اعداد الطعام ⑦ على مكان الجري الاكبر الموجود فوق هيكل المحرك ①. بينما يعمل وعاء المفرمة ⑩ على مكان الجري الاصغر.

١ - فيا يكون المحرك في وضعية التوقف، ضع كلاً من الوعائين على مجراه المعين مراعيًا ان يتطابق السهم المرسوم على الوعاء مع السهم الموجود على هيكل المحرك (A).



وبعد ذلك يجب ان تدوير الوعاء باتجاه شارة «وظيفة function» حتى يتم الوصول الى نقطة التوقف السفلى. ويجب ان يكون الوعاء الموضوع على مكان الجري الآخر مرفوعاً. واذا كان مكان مجرى الوعاء الآخر فارغاً ينبغي ان تضع فوقه الغطاء الواقي ⑬.

٢ - ضع الملحق المطلوب (انظر التعليقات المتعلقة بكل من الملحقات) على عمود التدوير للوعاء ثم ادفعه الى الاسفل الى ابعد نقطة ممكنة (B).



عند ادخال الشفرة ⑫ في وعاء المفرمة ⑩، واصل دفعها الى الاسفل حتى تسمع طقة خفيفة تدل ان الشفرة استقرت في المكان المناسب.

٣ - ضع الغطاء فوق الوعاء مراعيًا ان يتطابق السهم الموجود على الغطاء مع ذاك الموجود فوق الوعاء (C).

بعد ذلك يجب ان تدوير الغطاء باتجاه عقارب الساعة موجهًا جزءه الناقئ كي يتصل بفتحة قفل موجهًا جزءه الناقئ كي ينصل بفتحة قفل الامان لهيكل المحرك ① وتصدر طقة خفيفة تدل انه استقر في المكان المناسب.

يجب تعيير السرعة المرغوبة بواسطة منظم السرعة ⑤ قبل تشغيل الوضعية النبضية. وعند تحرير زر الوضعية النبضية الازرق يتم ايقاف الجهاز.

حدود السرعة التي يوصى بها لكل من الملحقات

عبر حد السرعة بواسطة منظم السرعة المتغيرة ⑤. ومن المستحسن ان تختار السرعة اولاً ثم تشغيل الجهاز حتى يعمل بالسرعة المرغوبة منذ البداية.

الملحقات	حدود السرعة
خطاف العجن	6
الشفرة ⑫ و ⑭	6-14
ملحقات الخفق:	
- بياض البيض	5
- كريما	3
صفايح التبريح	
والبشر والفرم	2-8
نظام للبطاطا المقلية	2-3
(الرجاء ان تستعين برسوم المنتج أيضاً)	

استعمال نظام الوعائين

لا يمكن استعمال الوعائين معاً في آن واحد.

ينبغي ان يبقى وعاء التشغيل الذي لا يستعمل في الوضعية الاعلى، وازضافة الى ذلك يمكن ان يوجه في اتجاه «الطقطقة» حيث يظل ثابتاً في مكانه. ويمكن نزع الوعاء عندما تكون الاسهم المؤشرة في وضعية متحاذية. ولأسباب تتعلق بالامان احرص على وضع الغطاء الواقي ⑬ فوق عمود التدوير المكشوف بعد نزع الوعاء.

ميزة الامان المضاعف

لا يمكن تشغيل الجهاز الا اذا كان الوعاء المطلوب والغطاء موجود في الوضعية المناسبة. واذا فتح الغطاء اثناء التشغيل سيتوقف المحرك تلقائياً. وباعتبار ان مفتاح تشغيل المحرك ③ في هذه الحالة يكون في وضعية «1» يجب ان تعيده الى وضعية «Off/0» كي تتجنب ادارة مفتاح التشغيل عرضاً.

تمت صناعة منتجاتنا وفقاً لاعلى معايير الجودة والتصميم والصلاحيّة. ولكننا أمل انك ستستمتع بجهازك الجديد من طراز براون.

هام: اقرأ التعليمات كلها بعناية قبل استعمال المنتج.

• ينبغي ان يتم تبديل سلك الجهاز في مركز صيانة براون فقط لأن ذلك يتطلب استعمال اداة خاصة.

• قبل ان تضع الجهاز جانباً في مكان امين، أطفأه وانزع شريطه من القابس الكهربائي.

المواصفات

- قوة الفولت/الواط:
- انظر اللوحة الاسمية للطراز الموجودة على قاعدة الجهاز.
- أوقات التشغيل والطاقة التصوي:
- انظر التعليمات المتعلقة باعداد الطعام.

الوصف

نظام براون كومي ماكس المزود بوعائين يوفر اعلى متطلبات العجن والخلط والمرج والتقطيع وعمل الشرائح والفرم والبشر سواء نُفذت المهمة بسرعة او ببطء.

ولتحقيق افضل النتائج، تم توفير وعائين: وعاء كبير لاعداد الطعام ⑦ ووعاء اصغر للفرم ⑩.

وهكذا بوسعك ان تختار أحد الوعائين للتقطيع وعمل البوريه او الخلط. وعلاوة على ذلك يمكنك ان تستخدم الوعاء الصغير لتحضير الطعام الذي يُنقل بعدئذ الى الوعاء الاكبر لاتمام التحضير (على سبيل المثال، لتقطيع الجوز اللازم لاعداد كعكة من عجينة الجوز). ولايمكن استعمال الوعائين معاً.

① هيكل المحرك

② بيت السلك الكهربائي

③ مفتاح تشغيل المحرك (تشغيل = 1،

اطفاء = off/0)

④ الوضعية النبضية «pulse» (التشغيل المتقطع)

⑤ منظم السرعة المتغيرة (2-14)

⑥ قفل الامان (يمنع تشغيل الوعائين معاً في وقت واحد)

⑦ وعاء اعداد الطعام (سعة ٢ لتر)

⑧ غطاء وعاء اعداد الطعام ⑦

⑨ دافع للغطاء ⑧

⑩ وعاء لمفرمة/خلاط كيات صغيرة (سعة ٧٥٠ لتر).

⑪ غطاء وعاء المفرمة ⑩

⑫ سداة حلقيه للغطاء ⑪

ملاحظات هامة

• الشفرتان ⑫ و⑭ حادثان جداً، لذا يجب ان تحركهما فقط بواسطة الزر. وعند الانتهاء من استعمال الجهاز احرص دائماً على نزع الشفرتان من الوعائين ⑦ و⑪ أولاً، وبعدها يمكنك نقل الطعام الذي تم تحضيره.

• تأكد من ان قوة الكهرباء لديك مطابقة للقوة الكهربائية المقدره بالفولتات والمسجلة على اسفل الجهاز.

• يجب ان يتم وصل الجهاز بالتيار المتناوب فقط.

• احرص على ابقاء الجهاز في معزل عن الاطفال.

• صنع هذا الجهاز فقط لاعداد الطعام بالكميات المبينة ادناه منزلياً.

• لا تضع ايأ من أجزاء الجهاز في فرن ميكرويف.

• تجنب لمس الحزى الدائر بأصابعك. ضع الغطاء الوافي ⑬ عندما يكون مكان الحزى فارغاً وليس قيد الاستعمال. وباعتبار ان الحزوين يدوران معاً في وقت واحد حالما يُدار مفتاح التشغيل.

• لا تدع الجهاز يعمل من دون اشراف.

• تتوفر في منتجات براون كل معايير السلامة. وينبغي الا يقوم احد باصلاح الاجهزة الكهربائية سوى الاشخاص المرخص لهم بتأدية اعمال الصيانة. فالاصلاحات التي لاتتم بطريقة سليمة او ينفذها اشخاص غير مؤهلين، قد تسبب الحوادث وتلحق الاضرار بمن يستعمل هذه الاجهزة.

⑫ شفرة وعاء المفرمة ⑩

⑬ غطاء واق لحزى المحرك عند نزع الوعاء

ملحقات وعاء اعداد الطعام ⑦

(هام: لن تكون الملحقات موجودة في كل التجهيزات القياسية لمختلف الطرازات.)

⑭ شفرة وعاء اعداد الطعام ⑦ مع الغطاء الوافي

⑮ حامل الصفائح الاضافية

⑯ صفيحة التشرح الناعمة - a

⑰ صفيحة التشرح الخشنة - b

⑱ صفيحة الفرغ الناعم - c

⑲ صفيحة الفرغ الخشن - d

⑳ صفيحة البشر - e

㉑ نظام للبطاطا المقلية

㉒ خطاف بلاستيكي او معدني (حسب الطراز)

للعجن

㉓ ملحق الخفق

ملاحظة: قبل استخدام نظام اعداد الطعام للمرة الاولى، نظّف القطع كلها وفق التعليمات الواردة في فقرة «تنظيف».

الوقاية من الحمل الزائد

لحماية هذا الجهاز من الاضرار الناجمة عن الحمل الزائد، تم تزويده بمفتاح امان آلي يقطع التيار عند الضرورة. واذا حدث ذلك فعلاً ينبغي ان تعيد مفتاح المحرك ③ الى وضعية «off/0» وتنتظر حوالي ١٥ دقيقة ريثما يبرد المحرك قبل ان تدير مفتاح التشغيل ثانية.

الوضعية النبضية «pulse»

④ (للتشغيل المتقطع)

تفيد الوضعية النبضية في اجراء التطبيقات الآتية:

- تقطيع خضار اغذية ناعمة او طرية، منها مثلاً البيض والبصل والبقدونس.
- تحويل الطحين بطريقة متأنية الى عجين أو خليط للمحافظة على قوامه القشدي.
- اضافة البيض المخفوق او الزبدة الى اطعمة اكثر صلابة.

يمكن تشغيل الوضعية النبضية بضغط الزر الازرق الموجود على مفتاح تشغيل المحرك «pulse» ④ عندما يكون مفتاح التشغيل في وضعية «off/0».

CombiMax 700
CombiMax 750

Guarantee Card
Carte de garantie
Гарантийный талон
بطاقة تأمين دولية

CombiMax 700
CombiMax 750

Registration Card
Carte de contrôle
Регистрационная карточка
بطاقة التسجيل

Service notes

Name and full address of purchaser
Nom et adresse complète de l'acheteur
Место покупки
الاسم والعنوان الكامل للمشتري

Date of purchase
Date d'achat
Дата покупки
تاريخ الشراء

Date of purchase
Date d'achat
Дата покупки
تاريخ الشراء

Stamp and signature of dealer
Cachet et signature du commerçant
Штамп магазина и подпись продавца
امضاء وختم الموزع

Stamp and signature of dealer
Cachet et signature du commerçant
Штамп магазина и подпись продавца
امضاء وختم الموزع