

BRAUN

CombiMax 600

CombiMax 650

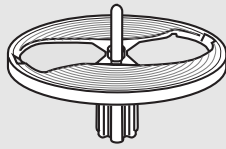
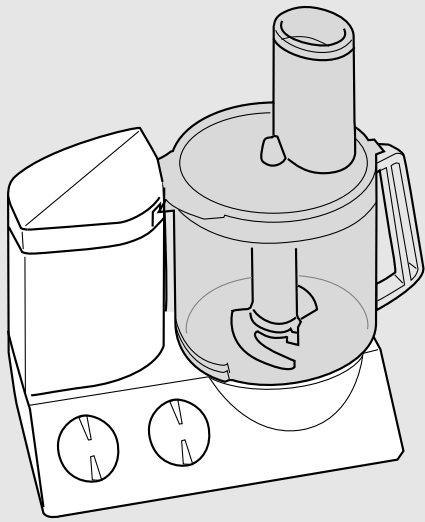
Type 3205

Food preparation center

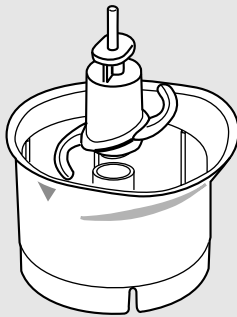
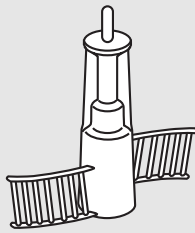
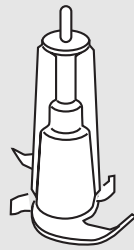
Use instruction

Internet:
www.braun.com

3-205-287/00/VII-03
China/GB



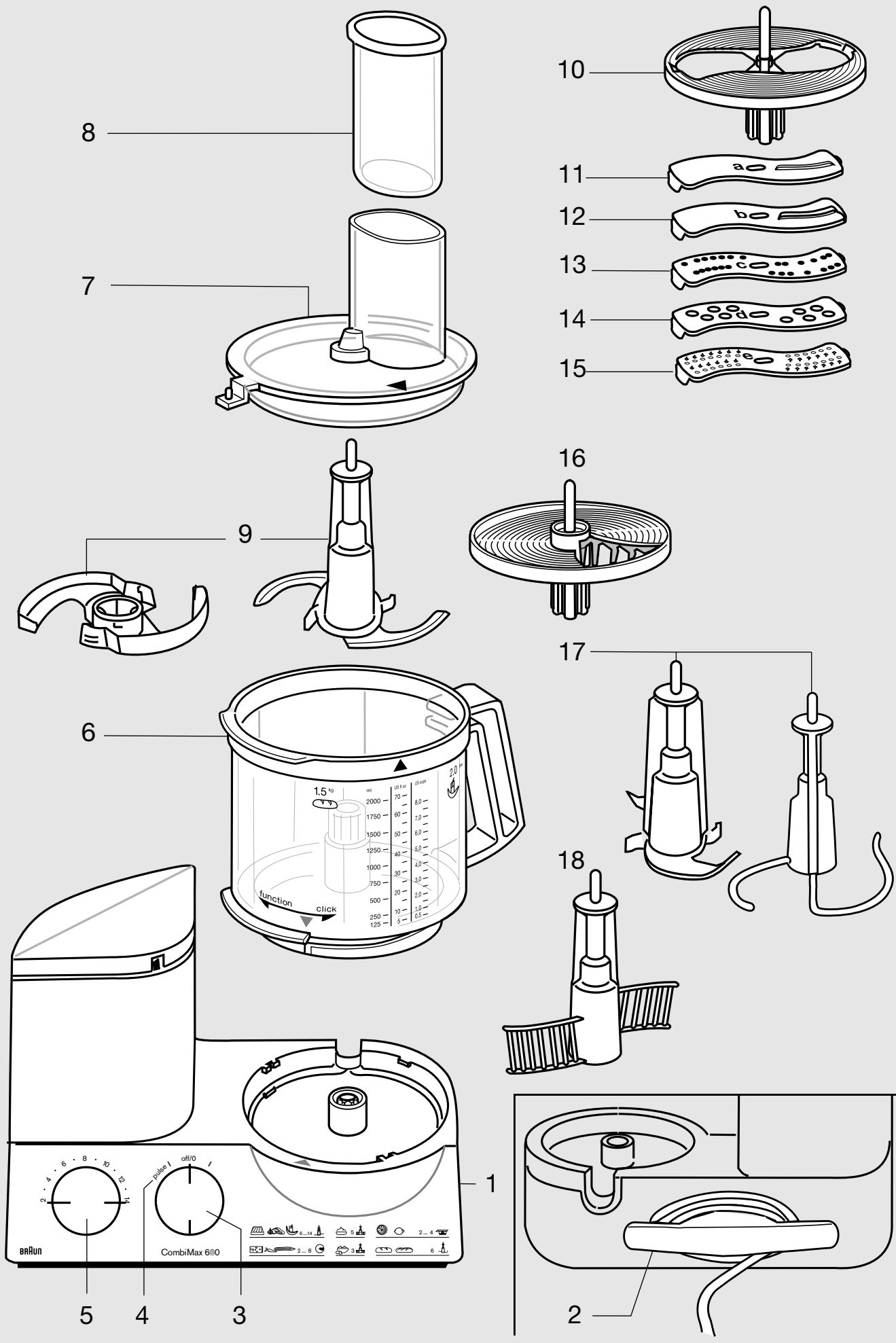
- (a) (a)
- (b) (b)
- (c) (c)
- (d) (d)
- (e) (e)



K 600

K 650





我们的产品是按最高质量,功能,设计标准制造的,希望您能喜欢新的BRAUN产品。

重要:

- 切刀⑨很锋利!取刀时只能握住把手部分。使用后,先将切刀从制作容杯⑥上取出,再拿出调理的食物。
- 确定使用的电压与产品底部印的电压数相符。本产品只能接交流电。
- 避免儿童触及。
- 本产品仅适用于家庭调理所需份量的食物。
- 本产品任何配件均不能在微波炉中使用。
- 操作时应在旁监管。
- BRAUN产品符合安全标准。电器的维修必须由授权的服务中心进行。错误或不合格的维修可能会导致意外或对使用者造成伤害。
- 产品的电线如需特殊工具,只能由经授权的BRAUN维修站更换。
- 存放本产品前,请关闭开关,拔下电源插头。

规格:

- 电压/功率:请见产品底部的标示。
- 操作时间和最大容量:请见操作指示。
- 产品符合委员会指令89/336/EEC描述的EMC要求。

产品说明:

本产品符合对揉捏,混合,搅拌,切碎,切片,切丝,研磨的最高要求,又快又简单。

- ① 马达座
- ② 电线储存格
- ③ 马达开关(开=I,关=OFF/0)
- ④ 手动开关《•pulse》
- ⑤ 速度调节钮(2-14)
- ⑥ 制作容杯(2升容量)
- ⑦ 制作容杯⑥盖
- ⑧ 食物推进器⑦

制作容杯⑥的附件(重要:并非所有型号产品之标准配置中均包括以下附件)

- ⑨ 具有保护盖的切刀
- ⑩ 内置托盘
- ⑪ 细切片刀片-a
- ⑫ 粗切片刀片-b
- ⑬ 细切丝刀片-c
- ⑭ 粗切丝刀片-d
- ⑮ 研磨刀片-e
- ⑯ 切马铃薯条装置
- ⑰ 塑料或金属的揉捏钩(型号不同有所不同)
- ⑱ 搅打附件

注意:第一次使用食物调理机前,按“清洁”部分的指示清洁所有部件。

过量保护:

为避免过载造成的损坏,本产品装有自动安全开关,必要时会切断电源。在这种情况下,将马达开关③调回《off/0》(关闭)位置,等大约15分钟以使马达冷却,再重新打开开关。

手动使用开关《•pulse》④:

于下列操作时有用:

- 切碎柔软的食物,如:蛋,洋葱,荷兰芹时。
- 小心地将面粉加入生面团或牛奶面糊以保持乳状时。
- 将打散的蛋或奶油加入固体状食物时。

马达开关《off/0》(关闭)时,按下开关上④绿色钮即可启动手动使用开关《•pulse》。

启动手动使用开关前,用速度调节钮⑤设定所需速度。放松绿色钮④时,该机器关闭。

使用附件时建议的速度范围:

用速度调节钮⑤设定速度。为使产品开始时即以设定速度工作,建议先选择速度,再打开电源开关。

附件	速度范围
揉捏钩	6
切刀⑨	6-14
搅打附件:	
- 蛋白	5
- 奶油	3
切片,研磨,	
切丝内置器	2-8
马铃薯条装置	2-3

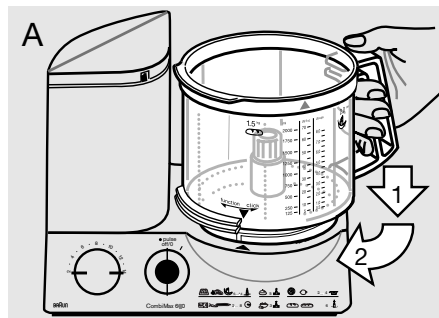
(请同时参照产品上的标示)

双重安全保护:

产品只有在制作容杯及盖子正确安装后才能打开开关。如操作中盖子打开,马达会自动关闭。这种情况下马达仍在《I》(开)的位置,为避免马达意外启动,请将开关调回《off/0》(关)。

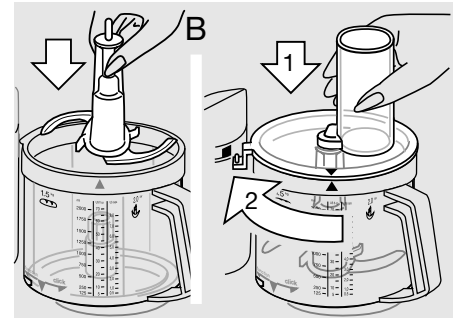
安装制作容杯⑥及盖子⑦:

- 1.关闭马达,将制作容杯放在马达座①上,容杯上的箭头对准马达座上的箭头(A)。然后将容杯朝标《function》字样的方向转到底。



- 2.将所需附件(参照每个附件的指示)放上制作容杯的驱动轴,向下推至底。

- 3.将制作容杯盖⑦盖上,盖子上的箭头对准容杯上的箭头。然后顺时针方向旋转盖子,前端卡入马达座①开口处,直到听到响声,卡入位置为止(B)。



拆下制作容杯⑥及盖子⑦:

关闭开关,将盖子逆时针旋转,提起。然后将容杯朝《click》字样方向一直转,直到提起。注意:如果将容杯朝《click》字样方向一直转,超过停的位置,您会将制作容杯锁在马达部分上。在这个位置,不能启动马达。当您从制作容杯上取下切刀时,握住把手,将刀拉出。

警告:切刀非常锋利。

切刀⑨有保护套,如不使用,请将切刀放入保护套中。

清洁:

首先关闭马达开关,拔去电源插头。马达座①只能用湿布清洁。

所有附件都可放入洗碗机清洁。如必要,在漂洗前,可用刮铲或刷子彻底清洁。

调理高色素食物(如胡萝卜)会在塑料部件上留下色渍;用水清洁前,请先用烹调油将之擦去。

清洁时不要使用锐利的物件。

清洁切刀和内置器时需非常小心-它们非常锋利。

1. 揉捏:

您可使用揉捏钩⑰或切刀⑨揉捏。为获得最佳效果, 建议使用专为制作发酵面团, 面点, 油酥皮设计的揉捏钩。

发酵面团(面包/蛋糕)

最多500克面粉加其他配料, 速度6, 1.5分钟。

将面粉倒入制作容杯, 加入除液体外其他配料。盖上盖子⑦, 锁住。选择速度6, 打开开关。在马达运转时, 将液体从盖子的导入管中慢慢倒入。

当用切刀⑨揉捏时, 不要加入如葡萄干, 蜜饯皮, 杏仁等配料, 这些不能被切碎。这些只能从制作容杯中取出揉后的面团人工加入。

面点面团

最多500克面粉加其他配料, 速度6, 1.5分钟。

将面粉倒入制作容杯, 加入除液体外其他配料。在马达运转时, 从盖子的导入管中慢慢倒入所需量的液体。

面团形成球状后, 不要加入任何液体, 因为此时液体已不再被完全吸收。

油酥皮

最多500克面粉加其他配料, 速度6, 大约1分钟。将面粉倒入制作容杯, 加入其他配料。为获得最佳效果, 黄油不能太硬, 也不能太软。盖上盖子, 锁住。选择速度6, 打开开关。

面团形成球状后, 马上停止。否则面团会太软。

2. 混合:

用切刀⑨混合面团或松糕。揉捏钩子⑰不适合用于混合蛋糕面团或松糕。最多500克面粉加其他配料。

蛋糕混合物 (2种方法)

	速度/时间
a) 将黄油, 糖和蛋混合	6/1分钟
加入牛奶	6/15秒
用手动使用开关小心地混入面粉	14/10-15次•pulse
b) 将除液体外的所有配料倒入制作容杯中	14/1分钟

在马达运转时, 从盖子的导入管中倒入所需液体。最后手工加入如葡萄干等配料。

松糕	速度/时间
将蛋和水(如需要)混合	14/2分钟
加糖	14/4分钟
用脉冲状态混入面粉	8/5次•pulse
加可可粉	8/3次•pulse

3. 搅拌:

用切刀⑨搅拌汤, 奶昔等。最大容量2升 速度8(否则会溢出容杯)

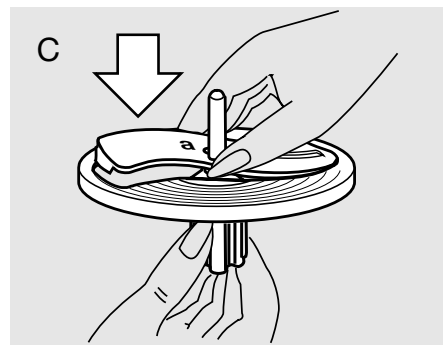
制作奶昔时, 将粗加工的水果块倒入制作容杯。

盖上盖子, 锁住。选择速度14, 先搅拌水果, 然后选择速度8加入液体, 完成搅拌。

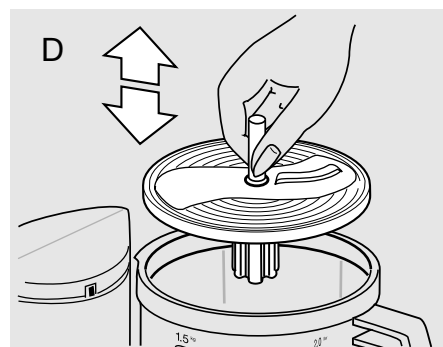
搅拌牛奶时, 请注意会产生泡沫。请少量搅拌。

5. 切片, 切丝, 研磨:

- 将要用的刀片放入内置托盘⑩, 如图示(c)。取下刀片时, 推起托盘底部凸起的刀片底端。



- 将安装好的切片器/切丝器放在制作容杯的驱动轴上(D)。



- 盖上盖子⑦, 锁住。设定速度, 马达关闭时将所需调理的食物装入导入管。如需再加入食物, 须关闭马达。

4. 切碎:

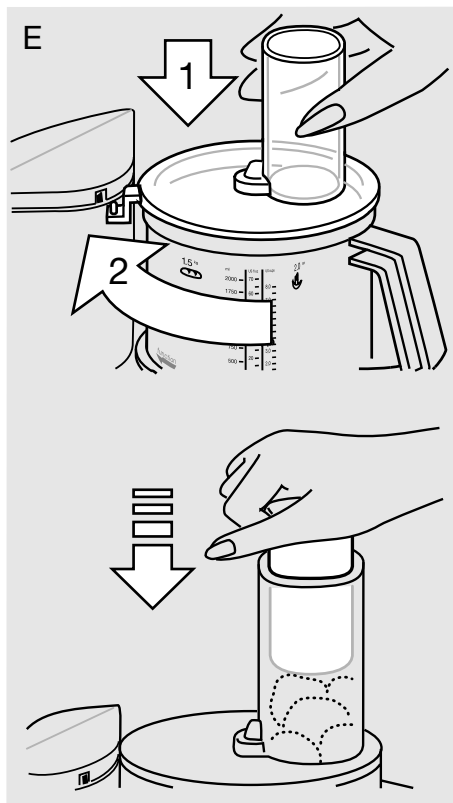
使用切刀⑨

操作举例

操作时间为估计的时间, 按质量, 需调理食物量和所需切碎程度不同而不同。

食物	最大量	准备	速度	状态	时间/振动
硬面包圈	4	一分为四	14	I	45秒
冰块	28	整块	14	I	1分钟(雪状)
苹果	700g	一分为四	8	•pulse/I	15秒
冷巧克力块	400g	碎块	14	I	粗15秒 细30秒
蛋	8	整个	6	•pulse/I	8次
乳酪(软)	400g	3立方厘米小块	14	I	20秒
乳酪(硬)	700g	3立方厘米小块	14	I	60-70秒
肉(已去骨)	700g	块状	14	•pulse/I	40秒
胡萝卜	700g	片状	14	I	10秒
洋葱	700g	一分为四	14	•pulse/I	10-13次

- 马达转动时，不要将手伸入导入管，一定要用推进器⑧(E)。



6. 用搅打附件搅打⑩：

搅打松糕

最多280-300g
面粉加奶油，蛋，
水(如需要)
加糖
混入面粉

速度/时间

5/2分钟

5/2分钟

2/30秒

搅打蛋白：

最少：2个蛋白
最多：6个蛋白

4-5/4分钟

4-5/6分钟

搅打奶油：

最少：0.15升-0.2升
最多：0.4升

3/1-2分钟

3/3.5-4分钟

在搅打消毒奶油前，让其冷却数小时(保持大约4°C)。

其它配件：

粉碎配件：CH600

通用榨汁配件：SJ600

(可在博朗专柜或特约维修站购得)

如有变更，恕不另行通知

注意：调理多汁，柔软的食物时，用低速会取得较好效果。调理硬的食物时，应用较高速度。不要让制作容杯过载。

细切刀片-a⑪

速度2-3

适用于：黄瓜，卷心菜，生土豆，胡萝卜，洋葱，小萝卜。

粗切刀片-b⑫

速度2-3

适用于：黄瓜，大头菜，生土豆，洋葱，香蕉，西红柿，蘑菇，芹菜。

细切丝刀片-c⑬

速度4-6

适用于：乳酪(软至中等程度软)，黄瓜，胡萝卜，生土豆，苹果。

粗切丝刀片-d⑭

速度4-6

适用于：乳酪(软至中等程度软)，黄瓜，大头菜，甜菜根，胡萝卜，生土豆，苹果，卷心菜。

研磨刀片-e⑮

速度8-14

适用于：生土豆(如做土豆煎饼)，山葵，乳酪(硬)

切马铃薯条装置⑯

将切马铃薯条装置装入驱动轴，盖上盖子⑦，锁住。为获得最佳效果，马达关闭时，导入管中放入3-4个马铃薯(视大小不同)。

设定速度2-3，打开开关。重新加入马铃薯前，关闭开关。将马铃薯装入导入管时，可用推进器⑧施加轻微压力。

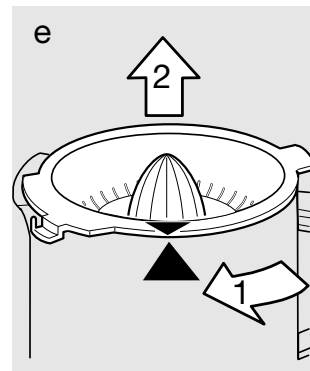
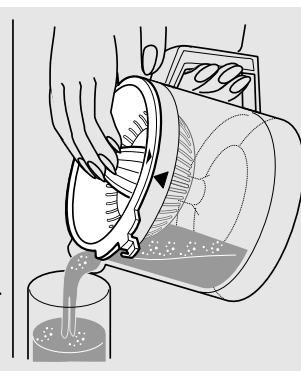
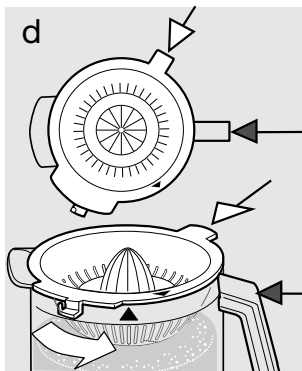
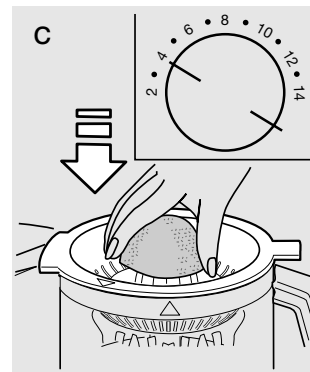
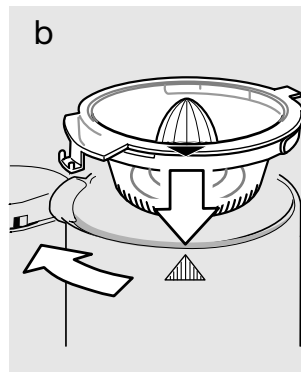
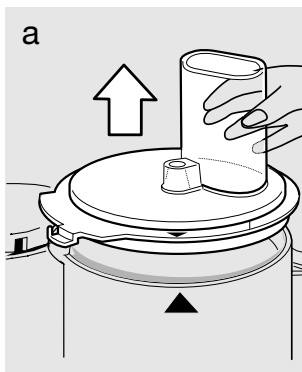
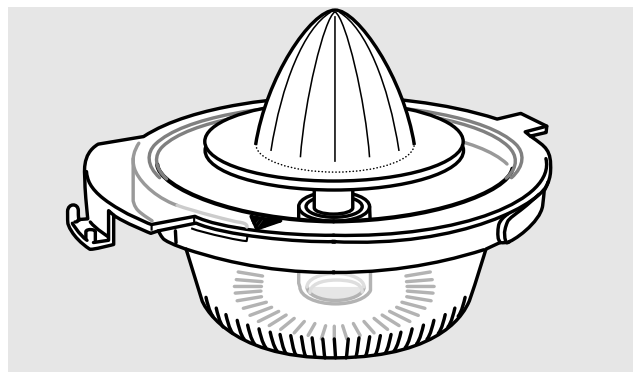
特殊配件：

博朗榨汁配件

PJ 600

3200型

速度：2-4



保 修

我们为产品提供为期2年的保修，保修期从购买日开始计算。

在保修期内对于产品因材料或生产过程引起的各种瑕疵，我们会视情况更换零件或整个产品。

申请保修必须将本产品和能够证明购买日期的证据(购货发票)一起交给授权的Braun维修站，本产品附有一张授权的维修站名单。

请确认已将购货发票放置在安全的地方。

上述保修不包括以下内容：

- 由于使用不当而造成的产品损坏(如：使用错误的电流、电压，将产品插入不合适的插座，或者人为损坏等)。
- 正常使用引起的产品老化、磨损、但对产品的使用功能及价值影响不大。
- 如果产品经过未经授权的人员的修理，或产品使用了非本公司(Braun)的零件，保修期即终止。
- 非家庭使用(如工业、商业用)引起的损坏。
- 本保修适用于全球范围的所有经博朗公司及其指定供应商出售的博朗产品。并且在当地没有进口限制或其它法律条文限制本保修即可执行。
- 在保修期内提供的服务并不影响保修期的结束，保修期中替换的零件或整机的保修服务与本产品的保修期同时终止。
- 除非确有法律规定，本公司不对其他任何要求负责。同供货商的销售合同中规定的各项权利不受此保修的影响。

如果需要保修或维修，请与当地的维修站，或就近的维修站联系。

顾客免费热线：800-8201357