

# BRAUN

## TributeCollection

Kitchen machine



Type 3210

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

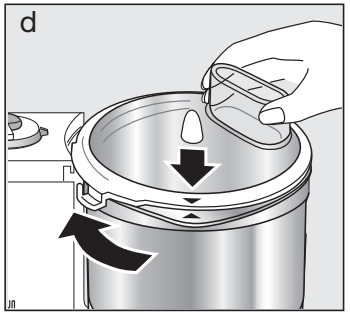
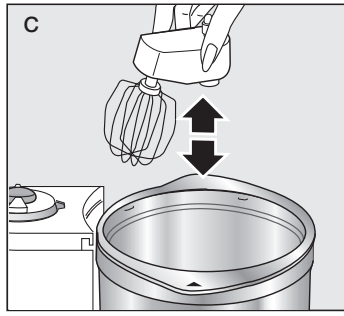
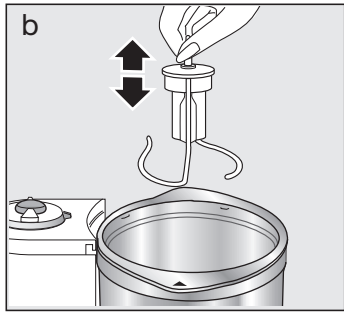
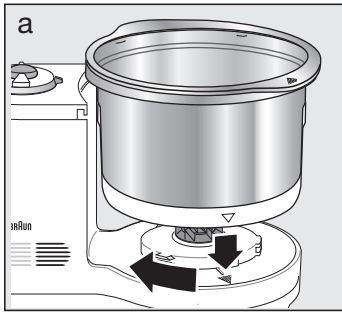
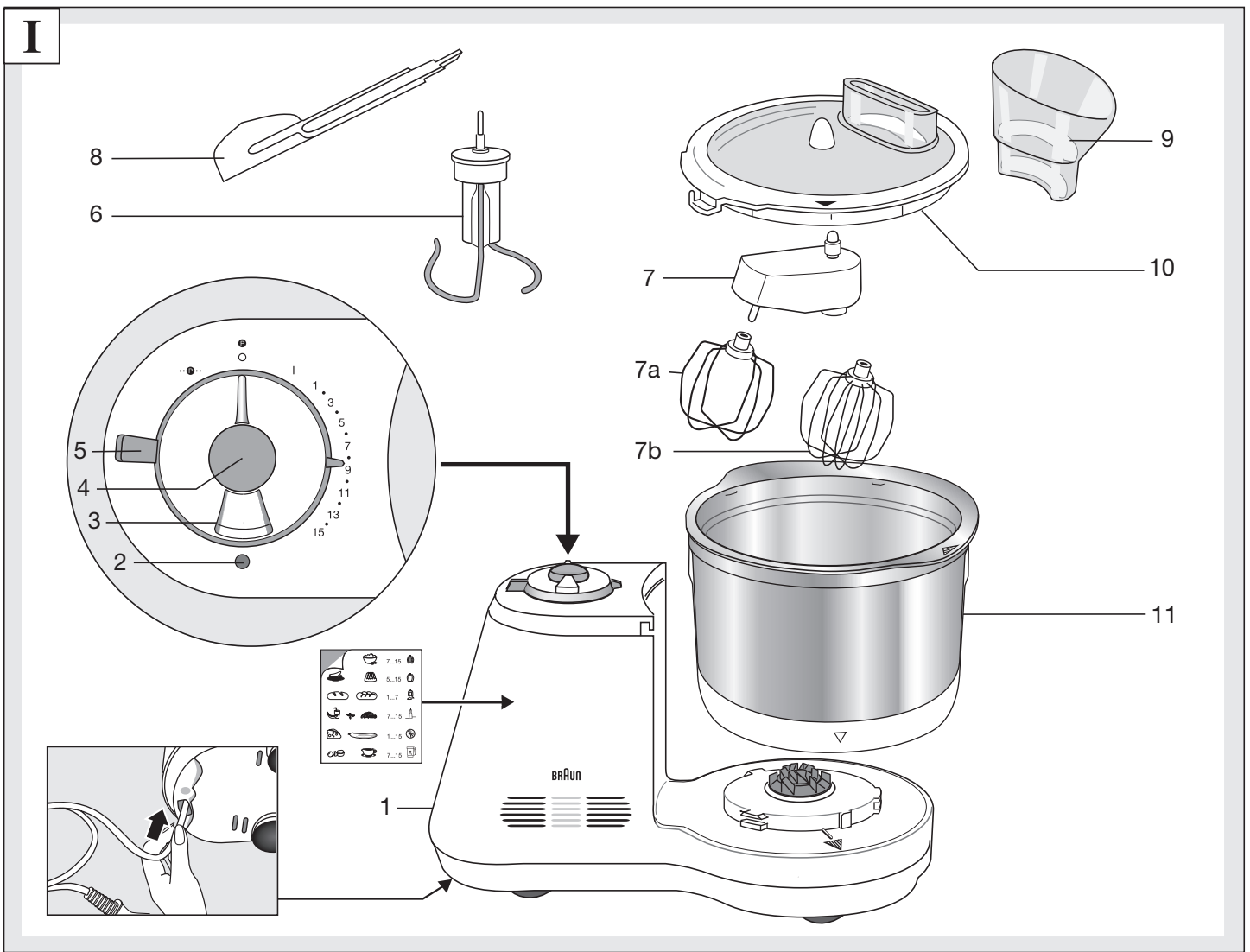
KM 3050

Deutsch	6
English	9
Français	12
Español	15
Português	18
Italiano	21
Nederlands	24
Dansk	27
Norsk	30
Svenska	33
Suomi	36
Polski	39
Český	42
Slovenský	45
Magyar	48
Hrvatski	51
Slovenski	54
Türkçe	57
Română (MD)	60
Ελληνικά	63
Қазақ	66
Русский	69
Українська	73
عربي	79

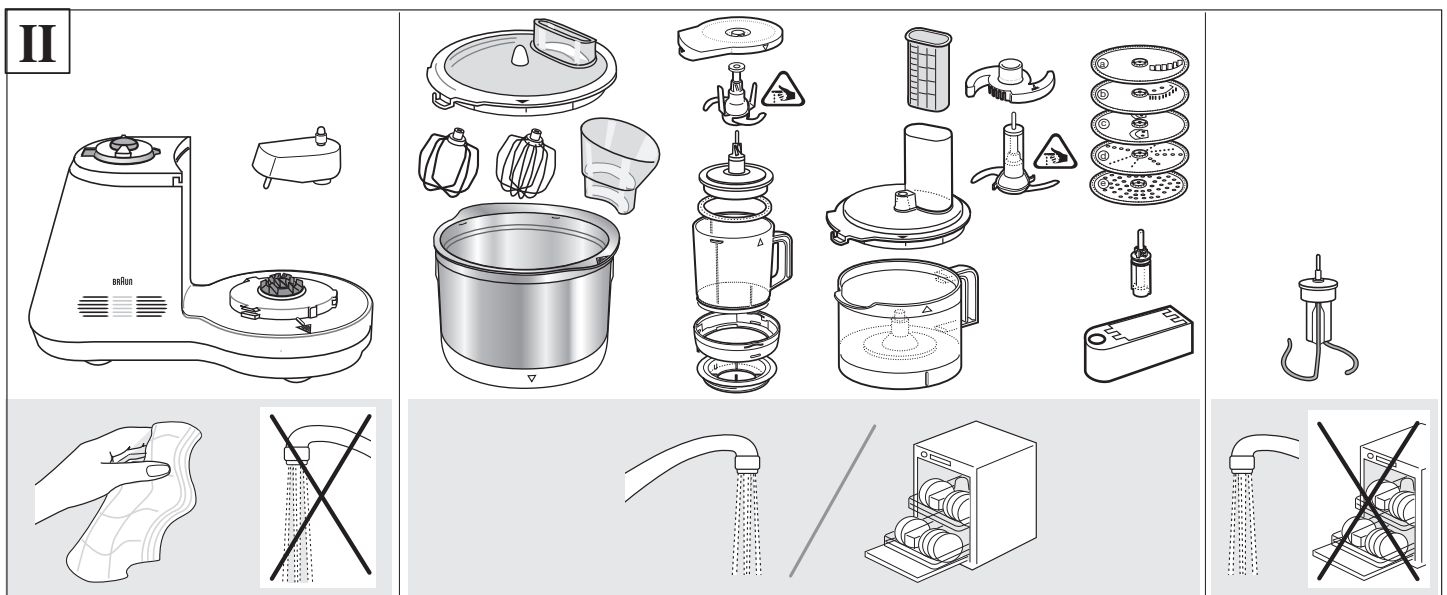
De'Longhi-Braun-Household GmbH  
Carl-Ulrich-Straße 4  
63263 Neu-Isenburg/Germany

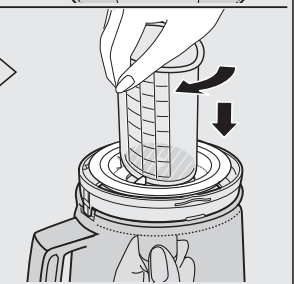
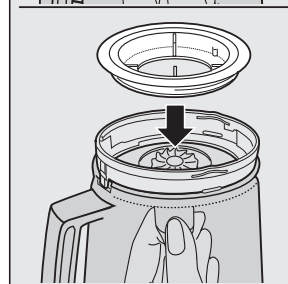
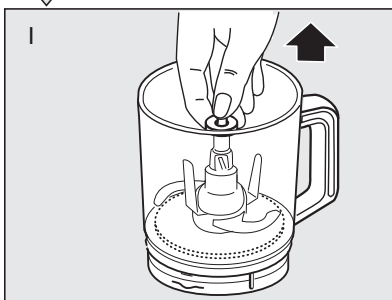
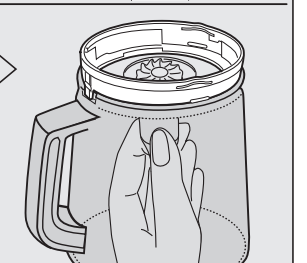
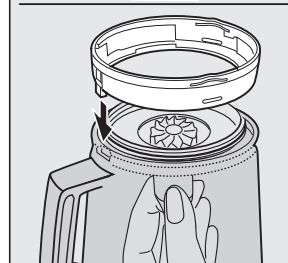
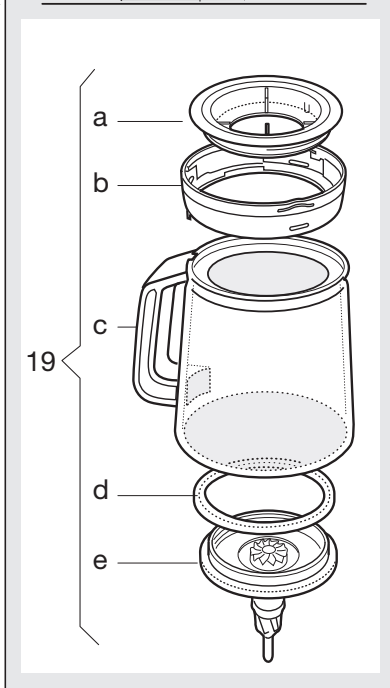
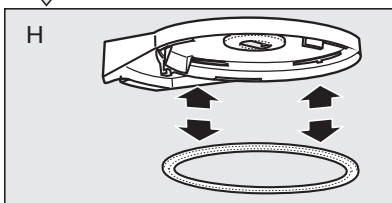
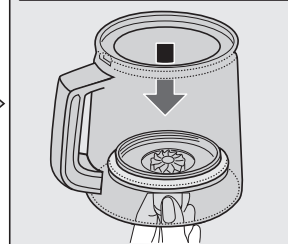
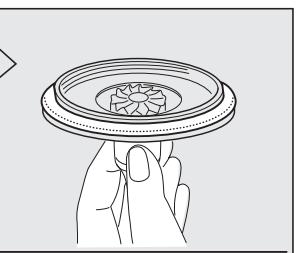
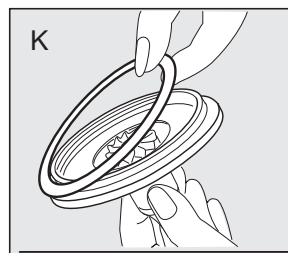
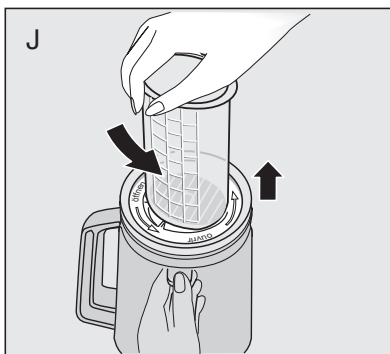
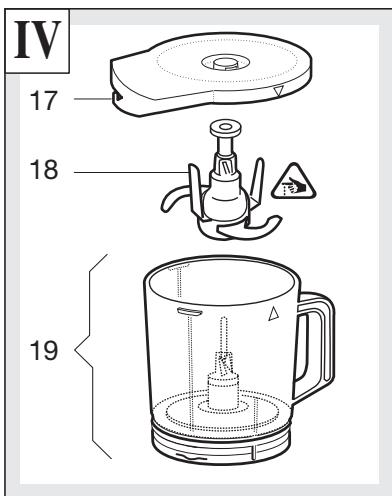
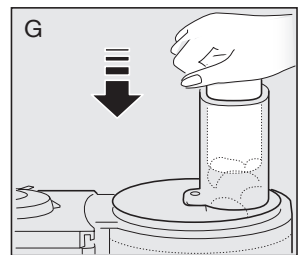
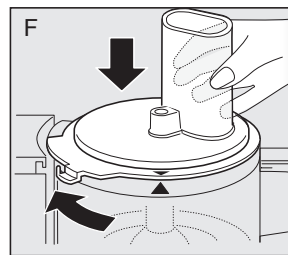
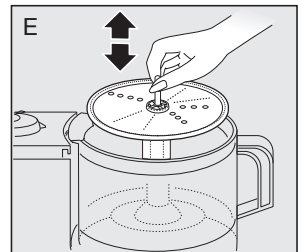
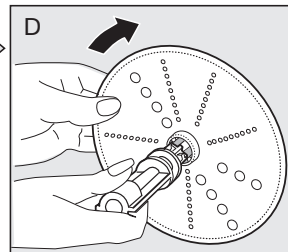
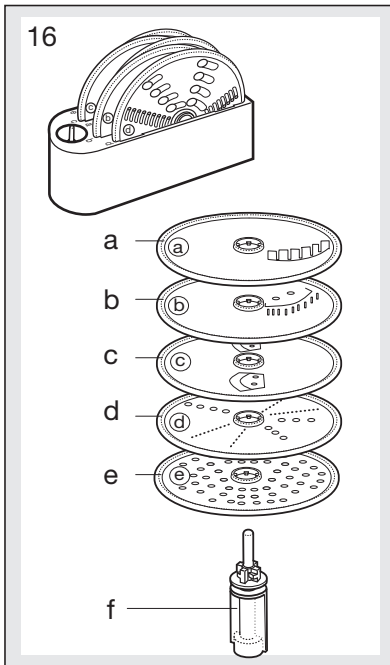
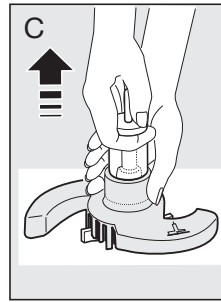
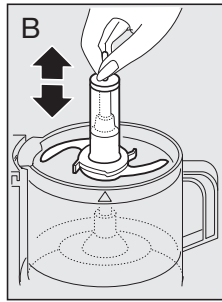
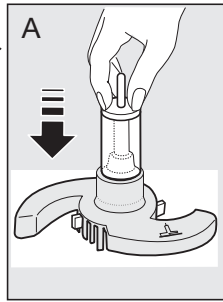
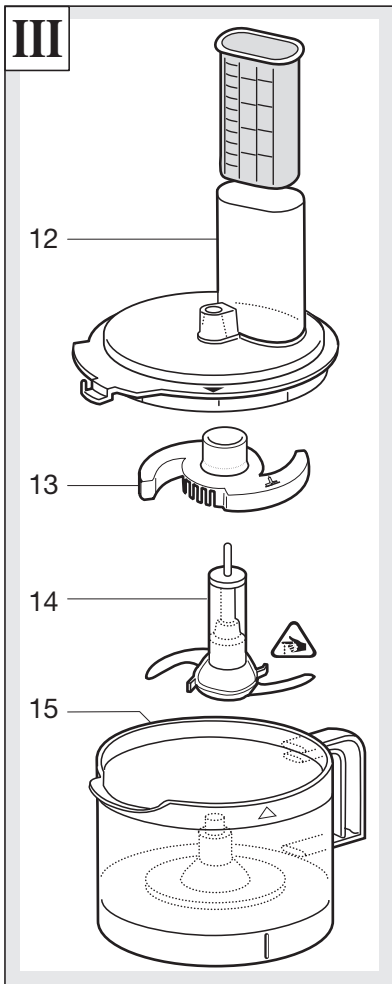


# I

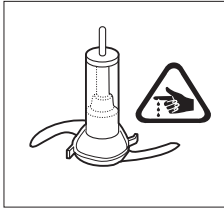
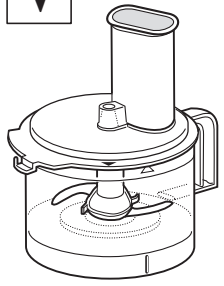


# II



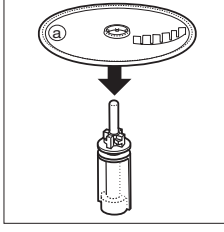
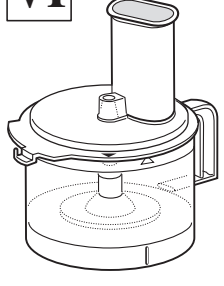


# V



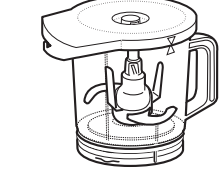
max.	750 g	1000g	6	10	750 g	750 g	200 g	1000g	500 g	500 g	400 g	1.5 l	1.5 l	
	15	15	15	7-9	7-9	15	15	15	15	15	15	8	15	
sec.		20	45-60		10-15	45	30	45-60	60	30	30-45	60	75-90	
pulses	15x			10-12x										

# VI



	<b>a</b>	<b>b</b>	<b>c coarse</b>	<b>c fine</b>	<b>d coarse</b>	<b>d fine</b>	<b>e</b>
	1-7	1-7	1-7	1-7	1-15	1-15	7-15

# VII



max.	50 g	100 g	200 g	2	200 g	1 l	1 l	1 l
	15	15	7-9	15	15	9-15	15	8
sec.	10-15		30	30	20-30	15-25	60-90	4-6x
pulses		10-12x						15 sec


# Deutsch

Unsere Produkte werden hergestellt, um höchste Ansprüche an Qualität, Funktionalität und Design zu erfüllen. Wir wünschen Ihnen mit Ihrem neuen Braun Gerät viel Freude.

Die KM 3050 ist ein Küchenmaschinen-System, das höchste Ansprüche beim Kneten, Rühren, Schlagen, Schneiden, Raspeln, Reiben, Mischen, Mixen, Hacken und Zerkleinern erfüllt.

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

## Vorsicht

- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten. Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Dieses Gerät ist ausschließlich zum Gebrauch im Haushalt und für haushaltsübliche Mengen konstruiert.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbauen, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
-  Die Messer sind sehr scharf – nur am Knauf anfassen.  
Nach Gebrauch immer erst das Messer aus dem Behälter nehmen und erst dann das verarbeitete Gut ausleeren.
- Die Netzspannung muss mit der Spannungsangabe auf der Bodenplatte des Gerätes übereinstimmen.
- Keines der Teile darf im Mikrowellen-Herd verwendet werden.
- Braun Geräte entsprechen den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Reparaturen und das Auswechseln der Anschlussleitung dürfen nur autorisierte Fachkräfte vornehmen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

## Überlastungsschutz

Die Kontroll-Lampe (2) zeigt durch Blinken an, dass der Motor überlastet ist und in Kürze abschalten wird. Sobald die Sicherheits-Abschaltung den Motor automatisch abgeschaltet hat, leuchtet die Kontroll-Lampe (2) ständig. Schalten Sie dann das Gerät mit dem Motorschalter (3) aus (Schalterstellung: «O»). Warten Sie ca. 15 Minuten, um den Motor abkühlen zu lassen. Schalten Sie danach das Gerät mit dem Motorschalter (3) wieder ein (Schalterstellung: «I»). Sollte nach dem Einschalten die Kontroll-Lampe (2) wieder aufleuchten und der Motor nicht laufen, wiederholen Sie den Abkühlvorgang wie oben beschrieben.

## Geschwindigkeitsregler




Es empfiehlt sich, mit dem stufenlosen, elektronischen Geschwindigkeitsregler (5) zuerst die Geschwindigkeit zu wählen und erst dann das Gerät einzuschalten, um gleich mit der gewünschten Geschwindigkeit arbeiten zu können.


Anwendung	Empfohlener Geschwindigkeitsbereich*
<b>Rührschüssel</b>	
 Sahnebesen	7 ... 15
 Rührbesen	5 ... 15
 Knetwerkzeug	1 ... 7
<b>Universalschüssel</b>	
 Messer	7 ... 15
 @ - @ Scheiben	1 ... 15
<b>Mixer</b>	
 Mixer	7 ... 15

\* siehe Geräte-Sticker

## Momentschaltung

- Die Momentschaltung ist für folgende Verarbeitungen hilfreich:
- Vorsichtiges Unterheben von Mehl in Teige, ohne deren schaumige Struktur zu zerstören.
  - Einarbeiten von Eischnee oder Sahne in feste Massen.
  - Hacken von empfindlichen und weichen Gütern, z.B. Eiern oder Zwiebeln.



Die automatische Momentschaltung «» wird mit dem Motorschalter (3) auf Stellung «» eingeschaltet. Dies bewirkt ein kurzzeitiges Einschalten des Motors bei gleichbleibenden Einschaltphasen mit der eingestellten Geschwindigkeit. Die Funktion «» wird abgeschaltet, wenn Sie das Gerät ausschalten, d.h. den Motorschalter (3) auf «O» stellen.

Die manuelle Momentschaltung «» schalten Sie durch Niederdrücken des Druckschalters (4) ein, und zwar bei ausgeschaltetem Gerät (Motorschalter auf «O»). Mit der manuellen Momentschaltung können Sie die Länge der Einschaltphasen selbst bestimmen. Das Gerät läuft mit der vorher eingestellten Geschwindigkeit so lange, wie Sie den Druckschalter (4) niederdrücken. Beim Loslassen des Druckschalters schaltet der Motor ab.

Achtung: Momentschaltung max. 15 x pro Minute

## Überblick:

### Grundgerät

- 1 Motorblock
- 2 Kontroll-Lampe für Überlastungsschutz
- 3 Motorschalter (Dauerbetrieb/Ein: «I», Aus: «O»), automatische Momentschaltung: «»)
- 4 Druckschalter für manuelle Momentschaltung («»)
- 5 Geschwindigkeitsregler (1–15)
- 6 Knetwerkzeug
- 7 Getriebeteil
- 7a Rührbesen
- 7b Sahnebesen
- 8 Spatel
- 9 Einfülltrichter
- 10 Deckel für die Rührschüssel
- 11 Edelstahl-Rührschüssel

## Aufsetzen und Abnehmen der Rührschüssel und des Deckels

Bitte reinigen Sie alle Teile vor dem Erstgebrauch (siehe Absatz «Reinigung»). Aus Sicherheitsgründen soll das Gerät zum Heben oder Tragen stets mit beiden Händen angefasst werden.

- a Rührschüssel (11) so auf den Motorblock (1) setzen, dass die Markierungen auf dem Motorblock und auf der Rührschüssel übereinstimmen. Dann die Rührschüssel im Uhrzeigersinn drehen, bis sie hörbar einrastet.
- b/c Den gewünschten Arbeitseinsatz bis zum Anschlag auf die Antriebsachse in die Rührschüssel einsetzen.
- d Den Deckel so auf die Rührschüssel aufsetzen, dass der Pfeil auf dem Deckel mit dem Pfeil auf der Rührschüssel übereinstimmt. Dann den Deckel im Uhrzeigersinn drehen, bis sich die Nase am Deckel in die Sicherheitsverschlussöffnung am Motorblock schiebt und am Anschlag hörbar einrastet. Zum Abnehmen den Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen.

Der Einfülltrichter (9) wird so auf die Öffnung des Deckels aufgesetzt, dass die höhere Seite zur Mitte gerichtet ist. Der Einfülltrichter erlaubt das bequemere Hinzugeben von Zutaten während der Verarbeitung.

Doppeltes Sicherheitssystem: Der Motor lässt sich nur einschalten, wenn die Rührschüssel mit dem Deckel richtig eingerastet ist. Der Deckel lässt sich nur abnehmen, wenn das Gerät ausgeschaltet ist.

Bei abgeschaltetem Gerät den Deckel (10) gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen. Arbeitseinsatz herausnehmen. Die Rührschüssel gegen den Uhrzeigersinn entriegeln und abnehmen.

## Gebrauch der Rührschüssel

Benutzen Sie die Rührschüssel (max. Inhalt 4 l) zum Kneten, Mixen, Rühren und Schlagen.

## Kneten

Das Knetwerkzeug (6) ist speziell für die Zubereitung von Hefe-, Nudel- und Mürbeteig konstruiert. Es ist nicht geeignet für die Zubereitung von Rühr- oder Biskuitteig.

Alle Zutaten erst nach dem Einsetzen des Knetwerkzeuges in die Rührschüssel (11) geben.

Geschwindigkeitsangaben entnehmen Sie bitte der Tabelle V.

#### Rezeptbeispiele:

##### Hefeteig (Brot/Kuchen)

Mehlmenge: min. 250 g / max. 2 kg  
plus Zutaten  
Einstellung 3–7 3 bis 5 Minuten

Geben Sie zuerst das Mehl und dann die restlichen Zutaten einschließlich Rosinen, Zitronat und Mandeln in die Rührschüssel.

Deckel aufsetzen und den Geschwindigkeitsbereich 3–7 wählen. Dann das Gerät mit dem Motorschalter auf Dauerbetrieb (Schaltstufe «I») einschalten. Die Flüssigkeit bei laufendem Motor durch den Einfülltrichter (9) zugeben.

##### Nudelteig

Mehlmenge: min. 250 g / max. 1 kg  
Einstellung 1–7 ca. 3,5 Minuten

Geben Sie das Mehl und die sonstigen Zutaten – außer Wasser – in die Rührschüssel. Lassen Sie dann die notwendige Wassermenge durch den Einfülltrichter (9) zufließen. Geben Sie nach der Ballenbildung des Teiges kein Wasser mehr zu, da der Teig das Wasser dann nicht mehr gleichmäßig aufnehmen kann.

##### Mürbeteig

Mehlmenge: min. 250 g/max. 750 g  
Einstellung 5–7 ca. 2,5 Minuten

Füllen Sie das Mehl in die Rührschüssel und geben Sie alle notwendigen Zutaten auf das Mehl. Verwenden Sie bitte keine zu harte, aber auch keine zu weiche Butter. Der Teig ist fertig, wenn sich ein Ballen gebildet hat und dann noch kurz durchgeknetet wurde. Die Verarbeitungszeit (ca. 2,5 Minuten) hängt von der Menge ab. Durch zu langes Kneten wird der Teig zu weich.

## Rühren und Schlagen

Der Rührbesen (7a) dient zum Rühren von Rührteig, Buttercreme und Kartoffelpüree usw. Zutaten erst nach dem Einsetzen des Rührbesens in die Rührschüssel geben. Maximalmenge 1 kg Mehl (bei zutatenreichen Rezepten entsprechend weniger).

Einstellung 5–15

Den Rührbesen in das Getriebeteil einsetzen und beides auf die Antriebsachse der Rührschüssel setzen (c). Anschließend den Deckel auf der Rührschüssel befestigen (d).

#### Verarbeitungshinweise:

Butter nur auf Zimmertemperatur verarbeiten. Bei der Zubereitung von Kartoffelpüree die Zutaten sehr heiß verarbeiten und die Rührschüssel mit heißem Wasser vorwärmen. Die geschälten, gekochten Kartoffeln langsam zerstampfen (Einstellung 5 bis 7, ca. 1 Minute). Dann die heiße Milch durch den Einfülltrichter (9) zugießen und schnell aufschlagen (Einstellung 11 bis 14).

Der Sahnebesen (7a) dient zum Schlagen von Sahne und Eiweiß und zur Biskuitteig-Herstellung. Zutaten erst nach dem Einsetzen des Sahnebesens in die Rührschüssel geben.

Sahnebesen nicht zur Rührteig-Herstellung verwenden!

Maximalmengen:	Einstellung
Sahne – 700 ml	9 – 11
Eiweiß – 8 Stück (ca. 240 ml)	15
Biskuitteig – aus 7 Eiern	15

Den Sahnebesen in das Getriebeteil einsetzen und beides auf die Antriebsachse der Rührschüssel setzen (c). Anschließend den Deckel auf der Rührschüssel befestigen (d).

## Gebrauch der Universal-schüssel

Zum Mixen, Hacken, Zerkleinern mit dem Messer o, zum Schneiden, Raspeln, Reiben mit den Scheiben (16).

- 12 Deckel mit Einfüllschacht und Stopfer
- 13 Schutzhülle
- 14 Messer
- 15 Universalschüssel
- 16 Scheiben
  - a Pommes-frites-Scheibe
  - b Julienne-Scheibe
  - c Schneid-Wendescheibe
  - d Rassel-Wendescheibe
  - e Reibscheibe
  - f Scheibenträger

Alle Arbeitseinsätze, die in der Universal-schüssel mit grauer Antriebsachse benutzt werden sollen, sind grau.

Max. Füllmenge:  
2 l Flüssigkeit (bei Shakes: 1,5 l)  
Kleinere Mengen können meist besser im Mixer (19) verarbeitet werden.

### Messer (14)

Mit dem Messer können Sie mixen, hacken und zerkleinern, aber auch kneten (z.B. Hefeteig, max. 1 kg Mehl plus Zutaten, auf Stufe 2–7, ca. 3 Minuten).

Geschwindigkeitsangaben entnehmen Sie bitte der Tabelle V.

### Schutzhülle (13)

Nehmen Sie vor dem Gebrauch die Schutzhülle ab, indem Sie das Messer mit aufgesetzter Schutzhülle auf eine Tischplatte stellen und den Knauf nach unten drücken, bis sich die Schutzhülle löst (A). Das Messer lässt sich nur ohne Schutzhülle in die Universalschüssel (15) einsetzen (B).

Nach dem Gebrauch des Messers setzen Sie die Schutzhülle wieder auf, indem Sie das Messer auf die Arbeitsplatte legen. Das Symbol auf der Schutzhülle muss über dem höherliegenden Teil des Messers liegen. Stülpen Sie die Schutzhülle über den Knauf und halten Sie die Schutzhülle mit einer Hand fest. Mit der anderen Hand ziehen Sie fest am Knauf, bis das Messer in die Schutzhülle einrastet (C).

Nur am Knauf anfassen. Alle Zutaten bei eingesetztem Messer in die Universalschüssel geben. Flüssigkeiten können Sie bei laufendem Motor nur durch die Öffnung des Deckels zugießen. Nach Gebrauch immer zuerst das Messer entnehmen und erst dann das verarbeitete Gut ausleeren.

#### Rezeptbeispiele:

**Trockenfrüchte in Vanille-Honig** (geeignet als Füllung für Bratäpfel oder Brotaufstrich)  
Füllen Sie 1 kg cremigen Honig und vorzerkleinerte Trockenfrüchte (500 g Trockenpflaumen und 500 g Trockenfeigen) in die Universalschüssel und mixen Sie alles 15 Sekunden lang. Fügen Sie dann 400 ml Wasser

(mit Vanille-Aroma) hinzu und mixen Sie noch 3 Sekunden weiter.

#### Mixen von Suppen, Shakes etc.

Einstellung 7–15, ca. 30 Sekunden

Bei max. Füllmenge von 2 l Einstellung 8 (sonst kann es zum Überlaufen kommen).

Shakes (max. 1,5 l): Obst in Stücken einfüllen, mit Einstellung 15 vorpürieren, dann Flüssigkeit bei Einstellung 7 zugeben und fertig mixen.

Beachten Sie, dass Milch beim Mixen aufschäumt; entsprechend weniger Milch verwenden.

#### Hacken, Zerkleinern

Einstellung 1–15

### Scheiben

- 16a Pommes-frites-Scheibe
- 16b Julienne-Scheibe
- 16c Schneid-Wendescheibe
- 16d Rassel-Wendescheibe
- 16e Reibscheibe

Die gewünschte Scheibe auf den Scheibenträger (16f) setzen und die Scheibe in Pfeilrichtung drehen (D), bis sie einrastet. Durch Drehen gegen die Pfeilrichtung wieder lösen. Den Scheibenträger mit der Scheibe bis zum Anschlag auf die Antriebsachse in der Universal-schüssel setzen (E). Dann die Universal-schüssel mit dem Deckel verschließen und wie beschrieben verriegeln (F).

Bei allen Scheiben Motorschalter auf Dauerbetrieb («I») stellen.

Hinweis: Bei safthaltigen und weichen Gütern erhalten Sie besonders gute Ergebnisse, wenn Sie eine niedrige Einstellung wählen. Harte Güter sollten bei einer höheren Einstellung verarbeitet werden.

Zum Ein- bzw. Nachfüllen durch den Einfüllschacht stets den Stopfer benutzen (G). Niemals bei laufendem Motor in den Einfüllschacht greifen.

#### Scheiben (16a, b):

Die gleichmäßigsten Ergebnisse erhalten Sie, wenn Sie bei ausgeschaltetem Gerät ein- und nachfüllen.

#### Scheiben (16c, d, e):

Ein- und Nachfüllen sind auch bei laufendem Motor möglich.

Geschwindigkeitsangaben entnehmen Sie bitte der Tabelle VI.

#### Pommes-frites-Scheibe (16a)

Einstellung 1–7

Die Beschriftung muss oben sein. Am besten pro Arbeitsgang 4–5 rohe Kartoffeln in den Einfüllschacht geben.

Verarbeitungsbeispiele: rohe Kartoffeln, Sellerie.

#### Julienne-Scheibe (16b)

Einstellung 1–7

Die Beschriftung muss oben sein. Diese Scheibe schneidet Gemüse in Streifen. Wenn Sie das Gemüse senkrecht in den Einfüllschacht geben, werden die Streifen kürzer; schräg oder waagrecht eingelegt, werden sie länger.

Verarbeitungsbeispiele: Gurken, Karotten, Rote Beete, Rettich, Radieschen, Sellerie, Kohlrabi, rohe Kartoffeln.

### Schneid-Wendescheibe (16c)

Einstellung 1–7

Sie kann auf beiden Seiten verwendet werden (grob/fein).

Verarbeitungsbeispiele (grob): Gurken, Kohlrabi, rohe Kartoffeln, Zwiebeln, Porree, Salami, Bananen, Tomaten, Champignons, Radieschen, Salat (mehrere Salatblätter fest gerollt), Sellerie.

Verarbeitungsbeispiele (fein): Gurken, Kraut, rohe Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln, Salami, Radieschen.

### Raspel-Wendescheibe (16d)

Einstellung 1–15

Diese Scheibe kann auf beiden Seiten verwendet werden.

Weiche Güter (z. B. Gurken) sollten auf Einstellung 1 bis 7, harte Güter können bis auf Einstellung 15 geraspelt werden.

Verarbeitungsbeispiele (grob): Gurken, Kohlrabi, Rote Beete, Karotten, rohe Kartoffeln, Apfel, Kraut.

Verarbeitungsbeispiele (fein): Käse (weich/mittelhart), Gurken, Karotten, rohe Kartoffeln, Apfel.

### Reibscheibe (16e)

Einstellung 7–15

Die Beschriftung muss oben sein.

Verarbeitungsbeispiele: rohe Kartoffeln (z. B. für Kartoffelpuffer und Klöße), Meerrettich, Parmesankäse (hart).

## Gebrauch des Mixer

### Zum Mixen, Hacken, Zerkleinern von kleineren Mengen.

Max. Füllmenge bei eingesetztem Mixermesser: 1 l (bei Shakes: 750 ml)

Geschwindigkeitsangaben entnehmen Sie bitte der Tabelle VII.

- 17 Deckel
- 18 Mixermesser
- 19 Mixer
  - a Verschraubung
  - b Kunststoffsockel
  - c Behälter
  - d Dichtung
  - e Antriebsachse mit Bodenplatte

Max. Verarbeitungszeit: 1 Minute (Flüssigkeiten können länger verarbeitet werden.)  
Alle Zutaten bei eingesetztem Mixermesser einfüllen.

Flüssigkeiten können Sie bei laufendem Motor nur durch die Öffnung im Deckel zugießen. Nach Gebrauch immer erst das Mixermesser entnehmen und dann das verarbeitete Gut ausleeren.

### Mixen von Suppen, Shakes, Babynahrung etc.

Einstellung 1–15, ca. 1 Minute

Shakes: Obst vor der Zugabe von Flüssigkeit zerkleinern und dann pürieren.

Max. Füllmenge: 750 ml (Überschäumgefahr)

Es können auch heiße Güter in diesem hitzebeständigen Mixer verarbeitet werden. Babynahrung bleibt heißer, wenn der Mixer vor der Verarbeitung mit heißem Wasser vorgewärmt wird.

### Chopping

Einstellung 1–15, Momentschaltung

Zerkleinert werden können:

z. B. Petersilie, Zwiebeln, Knoblauch, Nüsse, harte Brötchen (für Paniermehl und Fleisch).

Nicht zerkleinert werden dürfen: Schokolade, Parmesankäse, Eis, harte Gewürze, Kaffee.

## Zusammensetzen und Auseinandernehmen

### Deckel

Nehmen Sie die Dichtung auf der Unterseite des Deckels zum Reinigen heraus. Setzen Sie bitte die trockene Dichtung wieder so ein, dass die Kunststoffhaltezapfen des Deckels in die Nut der Dichtung greifen (19d).

### Mixermesser

Zum Einsetzen des Messers in den Mixer drücken Sie es auf die Antriebsachse, bis es hörbar einrastet.

Entnehmen Sie das Mixermesser aus dem Mixer, indem Sie es am Knauf anfassen und durch Druck mit dem Daumen auf die Spitze der Antriebsachse abziehen (19e).

### Mixer

Entnehmen Sie das Mixermesser wie oben beschrieben. Zum Auseinandernehmen (J) drehen Sie den Mixer, greifen Sie von innen hinein und halten Sie die Hülse am unteren Bereich der Antriebsachse fest. Lösen Sie die Verschraubung im Boden mit Hilfe des Stopfers durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn. Nehmen Sie nacheinander die Verschraubung (19a), den Kunststoffsockel (19b) und den Behälter (19c) ab, so dass Sie nur noch die Antriebsachse mit Bodenplatte (19e) und Dichtung (19d) in der Hand halten.

Beim Zusammensetzen (K) gehen Sie wie folgt vor:

Halten Sie die Antriebsachse mit der Bodenplatte nach oben. Legen Sie die Dichtung auf die Bodenplatte. Stülpen Sie den Behälter über die Bodenplatte und achten Sie darauf, dass die Dichtung nicht verrutscht. Legen Sie den Kunststoffsockel (19b) auf die Unterseite des Behälters, so dass die Nase am Kunststoffsockel in der Ausnehmung im Boden des Behälters sitzt. Befestigen Sie alle Teile durch Drehen der grauen Verschraubung (19a) mit Hilfe des Stopfers im Uhrzeigersinn.

## Pflegehinweise für die Edelstahl-Rührschüssel

- Vor dem ersten Gebrauch heiß spülen und gut abtrocknen.
- Nach Gebrauch möglichst bald mit heißem Wasser ausspülen, insbesondere nach Verarbeitung von stark salzhaltigem Gut.
- Festsitzende Speisereste aufweichen und mit Schwamm (kein Scheuerschwamm) oder Bürste schonend entfernen.
- Bei Reinigung in der Spülmaschine die Rührschüssel möglichst bald aus der Maschine nehmen und nicht über längere Zeit feucht stehen lassen, da sonst Flecken entstehen können. Vermeiden Sie eine Überdosierung des Reinigers und Entkalkers.
- Rührschüssel gut abgetrocknet aufbewahren.

## Reinigung

Immer erst den Motor abschalten und den Netzstecker ziehen.

Motorblock (1) nur mit einem feuchten Tuch reinigen.

Bei farbstoffreichen Gütern (z. B. Karotten) können Kunststoffteile beschlagen – mit Speiseöl entfernen.

Das Knetwerkzeug (6) und Getriebeteil (7) spülen Sie bitte nur von Hand. Sie dürfen nicht ins Wasser getaucht werden. Alle anderen Teile können Sie bis 65 °C in der Spülmaschine reinigen.

Schwer zugängliche Stellen, z. B. die Buchse auf der Innenseite des Deckels q, reinigen Sie mit dem Spatel (8).

Falls nötig, reinigen Sie alle Teile vor dem Spülen gut mit einer Bürste.

Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände zum Reinigen.

Änderungen vorbehalten.

Dieses Gerät darf am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden. Die Entsorgung kann über den Braun Kundendienst oder lokal verfügbare Rückgabe- und Sammelsysteme erfolgen.





## English

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

The Braun KM3050 kitchen machine system fulfils highest demands for kneading, mixing, stirring, whipping, chopping, slicing, shredding and grating, simply and quickly.

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

### Important

- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children. Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- This appliance is designed for household use only and for processing normal household quantities.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling, cleaning and storage.
-  The blades are very sharp! Take hold of the blades by the knob only. After use, always first remove the blade from the bowl before removing the processed food.
- Make sure that your voltage corresponds to the voltage printed on the bottom of the appliance.
- Do not use any part in the microwave oven.
- Braun electric appliances meet applicable safety standards. Repairs or the replacement of the mains cord must only be done by authorised service personnel. Faulty, unqualified repair work may cause considerable hazards to the user.

### Safety fuse







The control lamp (2) flashes to indicate that the motor is overloaded and will soon switch off. As soon as the safety fuse has switched off the

motor, the control lamp (2) is constantly lit up. Turn the appliance off with the motor switch (3) (switch position «O»). Wait approximately 15 minutes to allow the motor to cool off. Then switch the appliance on again using the motor switch (3) (position «I/on»). If the control lamp (2) should light up again and the motor does not start, repeat the cooling procedure as described above.

**Important:** If the motor has automatically switched itself off because of an overload, the appliance can only be switched back on with the motor switch (3) if it had been switched off (position «O») with this switch before.

### Speed regulator

It is recommended to select the speed first with the variable, electronic speed regulator (5) and then switch on the appliance in order to work with the desired speed right from the beginning.

Attachment	Recommended speed range*
<b>Mixing bowl</b>	
 Whisk attachment	7 ... 15
 Mixing attachment	5 ... 15
 Kneading attachment	1 ... 7
<b>Food processor bowl</b>	
 Blade	7 ... 15
 @ - @ Discs	1 ... 15
<b>Liquidiser goblet</b>	
 Liquidiser goblet	7 ... 15

\* see sticker for housing

### Pulse mode

The pulse mode is useful for the following applications:

- Carefully adding flour to doughs so as not to affect their creaminess.
- Adding whipped eggs or cream to more solid food.
- Chopping delicate and soft food, e.g. eggs, onions.

Turn the motor switch (3) to the «••P••» position in order to start the automatic pulse mode. This causes short bursts of operation of identical length at the chosen speed. The function «••P••» is switched off by switching the appliance off (motor switch (3) at «O»).

The manual pulse mode «P» is operated by pressing the button (4) when the appliance is switched off (motor switch on «O»). Using the manual pulse mode, you can vary the length of the pulses. The appliance operates at the chosen speed as long as the button (4) is pressed down. When the button is released, the motor will stop.

Caution: max. 15 pulses per minute

### Overview:

#### Basic unit

- 1 Motor block
- 2 Control lamp for safety fuse
- 3 Motor switch (constant operation/on: «I», off: «O», automatic pulse: «••P••»)
- 4 Press button for manual pulse
- 5 Electronic speed regulator (variable 1 – 15, also with pulse mode)

- 6 Kneading attachment
- 7 Drive arm
- 7a Mixing attachment
- 7b Whisk attachment
- 8 Spatula
- 9 Filling tube
- 10 Lid
- 11 Mixing bowl (stainless steel)

### Attaching and removing the mixing bowl and the lid

Please clean all parts before using for the first time (see paragraph «Cleaning»).

For safety reasons, always carry or lift the appliance with both hands.

- a Place the bowl (11) onto the motor block (1) so that the markings on the bowl match those on the motor block. Turn the bowl clockwise until it clicks.
- b/c Push the attachment needed as far as possible onto the drive shaft in the bowl.
- d Place the lid on the bowl so that the arrow on the lid matches the arrow on the bowl. Then turn the lid clockwise until the nozzle (lug) on the lid enters the safety lock on the motor block and audibly snaps into place. To remove, turn the lid anti-clockwise.

The filling tube (9) has to be inserted into the lid's opening so that the higher rim is facing the inside. It allows more convenient adding of ingredients while processing.

Double safety lock: The motor can only be started if both the bowl and the lid are locked into place. The lid can only be removed from the bowl, if the motor is switched off.

When the appliance is switched off, turn the lid (10) anti-clockwise and lift it off. Take out the attachment. Turn the bowl anti-clockwise to lift it off.

### Using the Mixing bowl

Use the Mixing bowl (max. capacity 4 l) for kneading, mixing, stirring and whipping.

### Kneading

The kneading attachment (6) is specially designed for making yeast dough, pasta and pastries. It is not suitable for making cake dough. For cake dough, use the mixing attachment (7a).

Place all ingredients into the dough bowl (11) after the kneading attachment has been assembled.

For speed applications see table V.

#### Recipe examples:

##### Yeast dough (bread, cake)

Flour quantity: min. 250 g / max. 2 kg plus ingredients  
Speed 3–7 3 to 5 minutes

First, place the flour and then all other ingredients into the mixing bowl, including e.g. dry yeast, raisins, candied peel and almonds.

Put on the lid and choose speed 3 to 7. Then set the motor switch on constant operation

(position «I»). Add liquids at once through the filling tube (9) while the motor is running.

### Pasta dough

Flour quantity: min. 250 g / max. 1 kg  
Speed 1–7 approx. 3.5 minutes

Place the flour and other ingredients into the dough bowl – except water. Pour the required amount of water through the filling tube (9). Do not add any water after the dough has formed into a ball as the water will not be evenly absorbed.

### Kneading pastries

Flour quantity: min. 250 g/max. 750 g  
Speed 5–7 approx. 2.5 minutes

Place the flour into the dough bowl and then add all the other ingredients. For good results, do not use warm, soft butter. The pastry is ready when it has formed into a ball and has been kneaded for a short time after that. The processing time (approx. 2.5 mins) depends on the dough quantity. The pastry will become too soft if it is kneaded for too long.

## Mixing, stirring, whipping

Use the mixing attachment (7a) for mixing cake mixtures, butter cream and mashed potatoes etc. Add ingredients into the bowl only after having inserted the mixing attachment.

Maximum quantity: 1 kg flour (or less if recipes included many other ingredients).

Speed 5–15

Push the mixing attachment onto the drive arm and push both onto the drive shaft in the mixing bowl (c). Then lock the lid onto the mixing bowl (d).

### Processing instructions:

The butter should neither be too hard nor too soft. When making mashed potatoes, use very hot ingredients and warm the universal bowl beforehand with hot water. Slowly mash the peeled, boiled potatoes (speed 5–7, approx. 1 min). Then pour in the hot milk through the filling tube (9) and beat quickly (speed 11–14).

Use the whisk attachment (7a) for whipping or cream or egg-whites or for making sponges.

Add ingredients into the bowl only after having inserted the whisk.

Do not use the whisk attachment for cake mixtures.

Maximum quantity:	Speed
Cream – 700 ml	9–11
Egg-whites – 8 (approx. 240 ml)	15
Sponge – from 7 eggs	15

Push the whisk attachment onto the drive arm and push both onto the drive shaft in the mixing bowl (c). Then place the lid onto the mixing bowl (d).

## Using the Food Processor Bowl

Use the food processor bowl for mixing, chopping, cutting with the universal blade or, when using the discs (16) for slicing, shredding, grating.

- 12 Lid with filling tube and pusher
- 13 Protective cover
- 14 Universal blade

- 15 Food processor bowl
- 16 Discs
  - a French fries disc
  - b Julienne disc
  - c Reversible slicing disc
  - d Reversible shredding disc
  - e Grating disc
  - f Disc carrier

All attachments for use with the food processor bowl with the grey drive shaft are grey.

Maximum capacity: 2 l liquid (for milk-shakes 1.5 l).  
Small quantities should preferably be processed in the liquidiser jug (19) with blade (18).

### Universal blade (14)

The universal blade can be used for mixing, chopping, cutting, but also for kneading dough (e.g., yeast dough, max. 1 kg flour plus ingredients, speed 2–7, approx. 3 mins).

For speed applications see table V.

### Protective cover (13)

Before use, remove the plastic cover by standing the universal blade with the cover on the table and pressing the knob downwards until the protective cover loosens (A). The universal blade can only be placed into the food processor bowl (15) without its cover (B). After use, replace the cover by standing the universal blade on the table. The symbol on the cover must be over the higher part of the universal blade.

Slip the protective cover over the knob and hold the cover with one hand. Pull the knob hard with the other hand until the universal blade engages with the cover (C). Only take hold of it by the plastic knob. Place all ingredients into the food processor bowl after attaching the universal blade. Liquid ingredients may be added through the filling tube while the motor is running. After use, always remove the universal blade before removing the processed food.

### Recipe examples:

**Dried Fruit in Vanilla-Honey** (as a pancake stuffing or spread)

Chill 1 kg creamy honey and chopped dried fruit (500 g prunes, 500 g dried figs) in the fridge. Fill honey and dried fruit into the food processor bowl and chop for 15 seconds at max. speed, then add 400 ml vanilla-flavoured water and resume chopping for 3 seconds.

### Blending soups, milk-shakes etc.

Speed 7–15 appr. 30 seconds

At maximum capacity of 2 l use speed 8 (to avoid risk of frothing over).

Shakes (maximum 1.5 l): cut fruits, fill in and pre-mix at speed 15, then add liquid at speed 7 and mix.

Please note that milk easily frothes over when mixed; use lower quantity accordingly.

### Cutting, chopping

Speed 1–15

### Discs

- 16a French fries disc
- 16b Julienne disc
- 16c Reversible slicing disc
- 16d Reversible shredding disc
- 16e Grating disc

Place the disc needed onto the disc carrier (16f) and turn the disc anti-clockwise in the

direction of the arrow (D) until it engages. Remove by turning clockwise.

Push the disc carrier with the disc onto the drive shaft in the food processor bowl as far as possible (E). Then place the lid onto the food processor bowl and lock it (F).

When using discs, always turn the motor switch to constant operation (position «I»). When processing juicy or soft ingredients, you will obtain better results at a lower speed. Hard foods should be processed at a higher speed. When adding ingredients through the filling tube (G), always use the pusher. Never reach into the filling tube when the motor is running.

Discs (16a, b):

For the most even results, push the food to be processed into the filling tube when the appliance is switched off.

Discs (16c, d, e):

Food can be pushed into the filling tube while the motor is running.

For speed applications see table VI.

### French fries disc (16a)

Speed 1–7

The writing must be facing the user. For best results, fill 4–5 raw potatoes into the filling tube at once.

Processing examples: raw potatoes, celery.

### Julienne disc (16b)

Speed 1–7

The writing must be facing the user. This disc cuts vegetables into strips. If you push the vegetables into the filling tube vertically, the strips will be shorter. If you push them in at a slant or horizontally, the strips will be longer.

Processing examples: cucumbers, carrots, beetroot, radishes, celery, kohlrabi, raw potatoes.

### Reversible slicing disc (16c)

Speed 1–7

It can be used from both sides (coarse/fine).

Processing examples (coarse): cucumbers, kohlrabi, raw potatoes, onions, leeks, salami, bananas, tomatoes, mushrooms, radishes, lettuce (rolled up tightly), celery.

Processing examples (fine): cucumbers, cab-bage, raw potatoes, carrots, onions, salami, radishes.

### Reversible shredding disc (16d)

Speed 1–15

This disc can be used from both sides (coarse/fine).

Soft foods (e.g., cucumbers) should be processed at speed 1–7, hard foods can be shredded at a speed up to 15.

Processing examples (coarse): cucumbers, kohlrabi, beetroot, carrots, raw potatoes, apples, cabbage.

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

### Grating disc (16e)

Speed 7–15

The writing must be facing the user.

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

## Using the Liquidiser goblet

Use the liquidiser goblet for **mixing, chopping and cutting small quantities**.  
Maximum capacity: 1l liquid (for milk-shakes 750 ml).

For speed applications see table VII.

- 17 Lid
- 18 Blade
- 19 Liquidiser jug
  - a Screw fastening
  - b Plastic ring
  - c Chopper/mixer bowl
  - d Seal
  - e Drive shaft with bottom

Larger quantities should preferably be processed in the food processor bowl (11) with the universal blade.

Important: The maximum processing time in the liquidiser goblet is 1 minute. (Liquids may be processed longer).  
Place all ingredients into the liquidiser goblet after having inserted the blade.

Liquids can only be added through the hole in the lid if the motor is running. After use, always remove the blade from the jug before removing the processed food.

### Blending of soups, milk-shakes, baby food etc.

Speed 1–15 approx. 1 min

Cut the fruits for milk-shakes into smaller pieces and process it before adding liquid. Maximum capacity: 750 ml liquid, otherwise it could froth over.

Hot foods can also be blended in this heat-resistant jug. Baby food remains warmer if the liquidiser goblet is warmed with hot water beforehand.

### Chopping

Speed 1–15 auto-pulse

Processing examples:

Parsley, garlic, onions or nuts can be chopped, as well as hard bread rolls for bread-crumbling and meat.

Do not chop: chocolate, parmigiano cheese, ice, hard spices or coffee.

## Assembling and Disassembling

### Lid

For cleaning, remove the seal from the inside of the lid (H). Please replace the dry seal so that the plastic clips in the lid fit into the groove of the seal (19d).

### Blade

To insert the blade into the jug, press it onto the drive shaft until it clicks (I).

Remove the blade from the jug by taking hold of the knob and, while pressing down with your thumb, pulling it off the drive shaft (19e).

### Liquidiser goblet

Remove the blade as described above. To disassemble the jug (J), first turn it upside down, reach into it with one hand and hold the plastic base of the drive shaft. Then, using the pusher, unscrew the fastening of the bottom by turning anti-clockwise. Take off the screw fastening (19a), the plastic ring (19b) and the jug (19c) one after the

other, so that finally, you only hold the drive shaft (19e) with bottom and seal (19d) in your hand.

To re-assemble, please proceed in the reverse order (K): Place the seal onto the lower side of the drive shaft bottom.

Turn the jug upside down and place the opening in the jug bottom over the seal on the drive shaft bottom. Please, be careful not to dislocate the seal.

Place the plastic ring (19b) onto the jug bottom so that the projection on the plastic ring engages with the groove in the bottom of the jug (next to handle). Fasten all of these parts by turning the screw fastening (19a) clockwise by means of the pusher.

## Care and cleaning instructions for the stainless steel mixing bowl

- Rinse in hot soapy water before first use.
- Rinse in hot soapy water as soon as possible after use, especially after processing very salty food.
- Stubborn food residues should be soaked and removed with a sponge (do not use a scouring pad) or brush.
- When cleaning in a dishwasher, remove the stainless steel bowl from the dishwasher as soon as the cleaning program is finished in order to prevent stains from remaining water drops. Be careful to avoid an overdose of cleaner and decalcifier.
- Carefully dry the bowl before storing it away.

## Cleaning

Always switch off the motor first and then unplug the appliance before cleaning. Clean the motor block (1) with a damp cloth only.

Some types of food (e.g., carrots) can lead to discolouration; wipe off first with cooking oil before washing.

The kneading attachment (6) and the drive arm (7) should only be cleaned manually. Do not immerse in water. All other parts can be washed in the dishwasher at a maximum temperature of 65 °C.

Parts which are difficult to reach, e.g., the indentation on the inside of the lid should be well cleaned with the spatula (8) and a brush if necessary.

Do not use sharp objects for cleaning.

Subject to change without notice.

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



# Français

Nos produits sont conçus et fabriqués pour satisfaire aux plus hautes exigences de qualité, de fonctionnalité et de design. Nous espérons que votre nouveau préparateur culinaire Braun vous apportera la plus entière satisfaction.

Le Braun KM 3050 est un appareil culinaire qui répond efficacement aux besoins les plus exigeants en ce qui concerne les fonctions pétrir, mixer, mélanger, fouetter, hacher, couper, émincer, broyer et grater, aussi simplement que rapidement.

**Lisez complètement et attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil.**

## Important

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Gardez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants. Éteignez l'appareil et débranchez-le avant de remplacer des accessoires ou de vous approcher des pièces en mouvement durant l'utilisation de l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou des personnes sans expérience et savoir-faire, dans la mesure où celles-ci sont surveillées ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sécurisée et si elles sont conscientes des risques éventuels encourus.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement et pour traiter des quantités domestiques.
- Toujours débrancher l'appareil quand il est laissé sans surveillance et avant de le monter, de le démonter ou de le nettoyer.
-  Les couteaux sont très acérés!  
Les tenir par le manche uniquement. Après utilisation, retirer toujours des bols les couteaux, puis les aliments travaillés.
- Votre voltage doit correspondre à celui qui est inscrit au-dessous de votre appareil.
- N'utilisez aucun des éléments de ce produit au micro-ondes.
- Les appareils électriques Braun répondent aux normes de sécurité en vigueur. Leur réparation ou le changement du cordon d'alimentation doivent être effectués uniquement par les Centres Service Agréés Braun (C.S.A. – voir liste sur le

3615 Braun). Des réparations effectuées par du personnel non qualifié peuvent causer accidents ou blessures à l'utilisateur.






## Fusible de sécurité

Le témoin lumineux de contrôle (2) flashe pour indiquer que le moteur est en état de surchauffe et qu'il va bientôt s'arrêter. Aussitôt que le fusible de sécurité a arrêté le moteur, le témoin lumineux de contrôle (2) reste allumé de manière constante. Arrêtez alors l'appareil à l'aide de l'interrupteur du moteur (3) (interrupteur en position « O »). Attendez pendant approximativement 15 minutes, pour permettre au moteur de refroidir. Rallumez ensuite l'appareil en utilisant l'interrupteur moteur (3) (position « I »). Si le témoin lumineux de contrôle (2) s'allume de nouveau et si le moteur ne se met pas en marche, recommencez la procédure de refroidissement telle que décrite ci-dessus.

**Important :** si le moteur s'est automatiquement arrêté à cause d'une surchauffe, l'appareil peut alors être remis en marche à l'aide de l'interrupteur moteur (3) (si celui-ci avait été préalablement arrêté en remettant l'interrupteur en position arrêt (position « O »)).

## Variateur de vitesse

Il est recommandé de sélectionner d'abord la vitesse à l'aide du variateur électronique de vitesse (5), et ensuite d'allumer l'appareil pour le faire fonctionner à la vitesse désirée dès le départ.

Accessoire	Vitesse recommand
<u>Bol à mélanger</u>	
 Accessoire fouet	7 ... 15
 Accessoire pour mixer	5 ... 15
 Accessoire pour pétrir	1 ... 7
<u>Bol robot de préparation</u>	
 Couteau universel	7 ... 15
ⓐ - ⓔ Disques	1 ... 15
<u>Bol mixeur</u>	
	7 ... 15



\* Voir l'adhésif pour l'appareil.

## Le mode « pulse » ou vitesse instantané

Le mode « pulse » ou vitesse instantané est utile dans les cas suivants :

- Ajout délicat de farine à la pâte avec pour intention de ne pas affecter son aspect crémeux.
- Ajout d'oeufs battus ou de crème à des aliments solides.
- Hacher des aliments délicats et tendres (oeufs, oignons).


Positionnez l'interrupteur moteur (3) en position « ●●●●● » de manière à mettre en route le mode instantané automatique « pulse ». Ceci provoque de courtes accélérations de fonctionnement de durées identiques à la vitesse désirée. La fonction instantanée automatique s'arrête en éteignant l'appareil (interrupteur moteur (3) en position « O »).

Le mode «  » ou vitesse instantanée manuelle se met en marche en appuyant le bouton (4) quand l'appareil n'est pas en marche (interrupteur moteur en position « O »). En utilisant le mode «  » ou vitesse instantanée manuelle, vous pouvez faire varier la durée des accélérations. L'appareil fonctionne à la vitesse désirée tant que le bouton (4) demeure enclenché. Quand le bouton est relâché, le moteur s'arrête.

Attention: au max. 15 pulsations par minute.

## Vue d'ensemble:

### Modèle de base

- 1 Bloc moteur
- 2 Témoin lumineux de contrôle pour une utilisation en toute sécurité
- 3 Interrupteur moteur (fonctionnement constant / marche : « I », arrêt : « O », fonctionnement instantané : « ●●●●● »)
- 4 Bouton de mise en marche pour la fonction instantanée manuelle «  »
- 5 Variateur électronique de vitesse (variation de la vitesse 1 à la vitesse 15, également avec le mode vitesse instantané)
- 6 Accessoire pour pétrir
- 7 Bras conducteur
- 7a Accessoire pour mixer
- 7b Accessoire fouet
- 8 Spatule
- 9 Tube de remplissage
- 10 Couvercle
- 11 Bol à mélanger (acier inoxydable)

## Montage et démontage du bol à mélanger et du couvercle

Merci de bien vouloir nettoyer tous les composants de cet appareil avant de l'utiliser pour la première fois (voir paragraphe « Nettoyage »). Pour des raisons de sécurité, transportez ou déplacez toujours l'appareil en le portant avec les deux mains.

- a Placez le bol (11) sur le bloc moteur (1) de manière à ce que la marque qui se trouve sur le bol coïncide avec celui du bloc moteur. Tournez le bol dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il clique.
- b / c Poussez l'accessoire à utiliser aussi loin que possible sur l'axe d'entraînement qui se trouve dans le bol.
- d Placez le couvercle sur le bol, de telle sorte que la flèche qui se trouve sur le couvercle coïncide avec celle qui se trouve sur le bol. Tournez alors le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le tube (lug) se trouvant sur le couvercle rentre dans le loquet de sécurité sur le bloc moteur avec le bruit significatif indiquant clairement qu'il s'est enclenché. Pour l'enlever, tournez le couvercle dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

Le tube de remplissage (9) doit être inséré dans le couvercle ouvert de manière à ce que le bord le plus grand soit retourné vers l'intérieur. Cela permet de rajouter de manière plus pratique des ingrédients pendant la préparation. Double système de verrouillage : le moteur ne peut être mis en marche que si le bol 1 et le

couvercle q sont correctement enclenchés. Le couvercle ne peut être retiré du bol, que si le moteur est arrêté.

Quand l'appareil est arrêté, tournez le couvercle (10) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et retirez-le. Enlevez l'accessoire en place. Tournez le bol I dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour le retirer.

## Utilisation du bol à mélanger

Utilisez le bol à mélanger (capacité max. 4 l) pour pétrir, mélanger, remuer et fouetter.

## Fonction pétrir

L'accessoire pour pétrir (6) a été spécialement conçu pour préparer de la pâte avec levure, des pâtes ou des pâtisseries. Il n'est pas adapté pour la préparation de pâte à cake. Pour préparer de la pâte à cake, utilisez l'accessoire mixeur (7a).

Placez tous les ingrédients dans le bol (11) pétrir I après que l'accessoire pour pétrir ait été installé.

Veillez consulter le tableau V pour les indications de vitesse.

### Exemple de recette :

#### Pâte à levure (pain, cake)

Quantité de farine : minimum 250 g  
maximum 2 kg  
plus ingrédients  
pendant 3 à 5 minutes

Vitesse 3-7

Placez en premier lieu la farine et seulement à ce moment-là mettez les autres ingrédients dans le bol, y compris raisins, et autres amandes. Mettez le couvercle en place et choisissez une vitesse de 3 à 7.

Mettez alors le moteur en marche permanente (en position « I »). Ajoutez les liquides à travers le tube de remplissage (9) pendant que le moteur est en marche.

#### Pâte à pâtes

Quantité de farine : minimum 250 g  
maximum 1 kg  
environ 3,5 minutes

Vitesse 1-7

Placez la farine et les autres ingrédients dans le bol à pâte – à l'exception de l'eau. Introduisez la quantité d'eau requise à travers le tube de remplissage (9). Ne rajoutez pas d'eau après que la pâte ait formé une boule dans la mesure où l'eau ne sera pas absorbée.

#### Pétrir des pâtisseries

Quantité de farine : minimum 250 g  
maximum 750 g  
environ 2,5 minutes

Vitesse 5-7

Placez la farine dans le bol à pâte et ajoutez les autres ingrédients. Pour obtenir de bons résultats, n'utilisez pas de beurre chaud ou mou. La pâtisserie est prête quand elle aura formé une boule et aura été pétrie pendant une courte durée après cela. La durée de préparation (environ 2 minutes 1/2) dépend de la quantité de pâte. La pâtisserie deviendra trop molle si la pâte est pétrie trop longtemps.

## Mixer, mélanger, fouetter

Utilisez l'accessoire mixeur (7a) pour mixer les mélanges pour cakes, la crème de beurre et la purée de pommes de terre, ... etc. Ajoutez les ingrédients dans le bol seulement après avoir inséré l'accessoire mixeur.

Quantité maximale : 1 kg de farine (ou moins si la recette inclut plusieurs autres ingrédients)

Vitesse : 5 – 15

Poussez l'accessoire mixeur sur le bras guide et poussez les deux en même temps sur l'axe d'entraînement qui se trouve dans le bol à mélanger (c). Bloquez alors le couvercle sur le bol à mélanger (d).

### Instructions de préparation :

Le beurre ne doit être ni trop dur ni trop mou. Quand vous faites de la purée de pommes de terre, utilisez des ingrédients très chauds et chauffez au préalable le bol à pétrir avec de l'eau chaude. Ecrasez lentement les pommes de terre épluchées (vitesse 5 – 7, environ 1 minute). Mettez alors le résultat obtenu à travers le tube de remplissage (9) et battez rapidement (vitesse 11 – 14).

Utilisez l'accessoire fouet (7a) pour fouetter la crème ou les blancs d'oeufs ou pour préparer des mousses.

Ajoutez les ingrédients dans le bol seulement après avoir mis le fouet en place.

N'utilisez en aucun cas l'attachement fouet pour les mélanges pour cake.

Quantité maximale :	Vitesse
Crème – 700 ml	9 – 11
Blanc d'oeufs – 8 (environ 240 ml)	15
Mousse – à partir de 7 oeufs	15

Poussez l'accessoire fouet sur le bras guide et poussez sur l'arbre de transmission qui se trouve dans le bol à mélanger (c). Placez alors le couvercle sur le bol à mélanger (d).

## Utilisation du bol robot de préparation

Utilisez le bol robot de préparation pour mixer, hacher et couper à l'aide du couteau universel o ou lorsque vous devez utiliser les disques (16) à émincer, à broyer ou à gratter.

- 12 Couvercle avec tube de remplissage et poussoir
- 13 Couvercle de protection
- 14 Couteau universel
- 15 Bol robot de préparation
- 16 Disques
  - a Disque coupe-frites
  - b Disque Julienne
  - c Disque éminceur réversible
  - d Disque à broyer réversible
  - e Disque grattoir
  - f Système d'entraînement du disque

Tous les accessoires permettant l'utilisation du bol robot pour préparations et ayant un axe d'entraînement gris sont également de couleur grise.

Capacité maximale : 2 l pour les liquides (1,5 l pour les milk-shakes).

Il est préférable de procéder à la préparation des petites quantités dans le bol mixeur t à l'aide du couteau (18).

### Couteau universel (14)

Il peut être utilisé pour mixer, hacher et couper, mais aussi pour pétrir la pâte

(notamment pâte avec levure, avec un maximum de 1 kg de farine plus les ingrédients, vitesse 2-7, pendant environ 3 minutes).

Veillez consulter le tableau V pour les indications de vitesse.

### Couvercle de protection (13)

Retirez le couvercle en plastique avant toute utilisation. Pour cela, posez le couteau universel avec le couvercle sur la table en position normale et poussez la poignée vers le bas jusqu'à ce que le couvercle de protection se dé fasse (A). Le couteau universel ne peut être mis en place dans le bol robot de préparation (15) que sans son couvercle (B). Après utilisation, replacez le couvercle en posant le couteau universel sur la table.

Le symbole se trouvant sur le couvercle doit être au-dessus de la partie supérieure du couteau universel.

Glissez alors la couche de protection sur la poignée et maintenez le couvercle d'une main. Tirez fortement sur la poignée avec l'autre main jusqu'à ce que le couteau universel soit enclenché au couvercle (C). Tenez-le uniquement par la poignée en plastique. Placez tous les ingrédients dans le bol robot de préparation après avoir installé le couteau universel.

Les ingrédients liquides peuvent être rajoutés, à travers le tube de remplissage, pendant que le moteur est en marche.

Après utilisation, retirez toujours le couteau universel en premier, avant de retirer les aliments.

### Exemple de recette :

**Fruits secs au miel-vanille** (garniture pour crêpe ou à tartiner)

Faites refroidir 1 kg de miel liquide et de fruits séchés hachés (500 g de prunes, 500 g de figues séchées) au réfrigérateur. Mettez le miel et les fruits séchés dans le bol du robot et hachez pendant 15 secondes, puis ajoutez 400 ml d'eau et 3 gouttes d'extrait de vanille et reprenez le hachage pendant 3 secondes.

### Mélanger soupes, milk-shakes, ... etc.

Vitesse : 7 – 15, environ 30 secondes

Utilisez la vitesse 8 avec une capacité maximale de 2 l (pour éviter les débordements).

Milk-shakes (1,5 l maximum) : coupez les fruits, remplissez et pré-mixez à la vitesse 15, puis ajoutez les liquides à la vitesse 7 et enfin mixez le tout (n'oubliez pas que le lait a tendance à facilement déborder quand il est mixé ; utilisez en conséquence des quantités moins importantes).

### Couper, hacher

Vitesse 1-15

### Disques

- 16a Disque coupe-frites
- 16b Disque Julienne
- 16c Disque éminceur réversible
- 16d Disque à broyer réversible
- 16e Disque grattoir

Placez le disque que vous souhaitez utiliser sur le système d'entraînement disque (16f) et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre dans le sens de la flèche (D) jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Poussez le système d'entraînement disque sur l'axe du disque dans le bol robot de préparation aussi loin que possible (E). Placez alors le couvercle sur le bol robot de préparation et verrouillez-le (F). Quand vous utilisez les disques, positionnez

toujours l'interrupteur en position de fonctionnement constant (position « I »).

Quand vous effectuez des préparations à base de jus ou d'ingrédients, vous obtiendrez de meilleurs résultats avec une vitesse plus grande.

Quand vous rajoutez des ingrédients à travers le tube de remplissage (G), utilisez toujours le poussoir. N'atteignez jamais l'intérieur du tube de remplissage pendant que le moteur est en marche.

**Disques (16a, b):**

Pour obtenir d'excellents résultats, introduisez les aliments à préparer à travers le tube de remplissage lorsque l'appareil est à l'arrêt.

**Disques (16c, d, e):**

Les aliments peuvent être introduits dans le tube de remplissage lorsque le moteur est en marche.

Veillez consulter le tableau VI pour les indications de vitesse.

**Disque coupe-frites (16a)**

Vitesse 1-7

La face utile doit faire face à l'utilisateur. Pour de meilleurs résultats, mettez 4-5 pommes crues à la fois dans le tube de remplissage.

**Exemples de préparations :** pommes crues, céleri.

**Disque Julienne (16b)**

Vitesse 1-7

La face utile doit faire face à l'utilisateur.

Le disque découpe les légumes en lamelles. Si vous introduisez les légumes verticalement dans le tube de remplissage, les lamelles seront plus courtes. Si vous les poussez horizontalement, les lamelles seront plus longues.

**Exemples de préparations :** concombres, carottes, betteraves, radis, céleri, chou-rave, pommes de terre crues.

**Disque à émincer réversible (16c)**

Vitesse 1-7

Il peut être utilisé des deux côtés (épais et fin).

**Exemples de préparations (épaisses) :**

concombre, chou-rave, pommes de terre crues, oignons, poireaux, salami, bananes, tomates, champignons, radis, laitues (enroulé de manière serrée), céleri.

**Exemples de préparations (fines) :**

concombres, chou, pommes de terre crues, carottes, oignons, salami, radis.

**Disque à broyer réversible (16d)**

Vitesse 1-15

Ce disque peut être utilisé des deux côtés (épais / fin). Les vitesses 1 - 7 doivent être utilisées pour les aliments mous (par exemple concombres), tandis que les vitesses supérieures jusqu'à 15 doivent être utilisées pour les aliments durs.

**Exemples de préparations (épaisses) :**

concombres, chou-rave, betteraves, carottes, pommes de terre crues, pommes, choux.

**Exemples de préparations (fines) :** fromage

(mou ou modérément dur), concombres, carottes, pommes de terre crues, pommes.

**Grating disc (16e)**

Vitesse 7-15

La face utile doit faire face à l'utilisateur.

**Exemples de préparations :** pommes de terre crues (ex. pour des crêpes de pommes de terre), raifort, fromage parmesan (dur).

## Utilisation du bol à mixeur

Utilisez le bol mixeur pour **mixer, hacher et couper de petites quantités d'aliments.**

Capacité maximale : 1 l de liquide (pour milk-shakes de 750 ml).

Veillez consulter le tableau VII pour les indications de vitesse.

- 17 Couvercle
- 18 Couteau
- 19 Bol mixeur
  - a Attache de serrage
  - b Bague en plastique
  - c Bol
  - d Joint d'étanchéité
  - e Axe d'entraînement avec fond

Il est préférable de préparer des quantités plus importantes dans le bol robot de préparation (11) à l'aide du couteau universel.

**Important :** La durée maximale de préparation dans le bol robot de préparation est d'1 minute. Les liquides peuvent être préparés pendant une plus longue durée.

Placez tous les ingrédients dans le bol mixeur après avoir inséré le couteau.

Les liquides ne peuvent être rajoutés qu'à travers le tube de remplissage, si le moteur est en marche. Après utilisation, retirez toujours le couteau du bol mixeur avant d'enlever les aliments.

**Mélanger soupes, milk-shakes, repas pour bébé, ... etc.**

Vitesse 1 - 15, pendant environ 1 minute

Découpez en petits morceaux les fruits pour le milk-shake, et procédez à leur préparation avant de rajouter les liquides.

Capacité maximale : 750 ml de liquide, autrement il y aura des débordements.

Les aliments chauds peuvent également être mélangés dans ce bol extrêmement résistant, si ce dernier a été au préalable réchauffé avec de l'eau chaude.

**Hacher**

Vitesse 1-15, instantanée automatique

Persil, ail, oignons ou noix ne peuvent pas être hachés, de même que les petits pains durs et la viande.

**Ne hachez surtout pas :** chocolat, fromage parmesan, glaçons, épices dures et café.

## Montage et démontage

**Couvercle**

Pour le nettoyage, retirez le joint d'étanchéité de l'intérieur du couvercle. Veuillez replacer le joint d'étanchéité de telle sorte que les clips en plastique qui se trouvent à l'intérieur du couvercle correspondent exactement à la rainure du joint d'étanchéité (19d).

**Couteau**

Retirez le couteau en le tenant par la poignée, et en même temps que vous le pressez vers le bas avec votre pouce, retirez-le de son axe d'entraînement (I). Pour insérer le couteau dans le bol, pressez le sur l'axe d'entraînement jusqu'à ce qu'il clique.

**Bol mixeur**

Retirez le couteau tel que décrit ci-dessus. Pour démonter le bol (J), retournez-le tout d'abord, atteignez-le avec une main et tenez la base plastique de l'axe d'entraînement. Puis, en utilisant le poussoir, dévissez l'attache du fond en tournant dans le sens

contraire des aiguilles d'une montre. Enlevez l'attache de serrage (19a), la bague en plastique (19b) et le bol (19c) l'un après l'autre, de telle sorte que vous n'ayez finalement plus qu'à tenir l'axe d'entraînement (19e) par le bas, et le joint d'étanchéité (19d) dans votre main.

Pour remonter, procéder dans l'ordre inverse (K) : Placez le joint d'étanchéité sur la partie inférieure du bas de l'axe d'entraînement.

Retournez le verre et placez l'ouverture dans le fond du verre au-dessus du joint d'étanchéité sur l'axe d'entraînement. Agissez avec précaution pour ne pas disloquer le joint d'étanchéité.

Placez la bague en plastique (19b) sur le fond du verre de manière à ce que la projection sur la bague de plastique s'enclenche avec la rainure qui se trouve dans le fond du verre (à côté de la poignée).

Resserez ensemble tous ces éléments en tournant l'attache (19a) dans le sens des aiguilles d'une montre, et ceci en utilisant le poussoir.

## Instructions d'entretien et de nettoyage pour le bol à mélanger en acier inoxydable

- Rincez avec de l'eau savonneuse chaude avant la première utilisation.
- Rincez avec de l'eau savonneuse chaude aussitôt que possible après utilisation, spécialement après avoir effectué des préparations salées.
- Les résidus d'aliment résistants doivent être mouillés et enlevés à l'aide d'une éponge (n'utilisez en aucun cas une éponge à récurer ou une brosse).
- Pour un nettoyage au lave-vaisselle, retirez le bol en acier inoxydable dès que le programme de lavage est achevé pour éviter à la matière de conserver des traces de gouttes d'eau.
- Essuyez ou séchez avec précaution le bol avant de le ranger.

## Nettoyage

Vous devez toujours éteindre l'appareil, puis le débrancher de la prise de courant avant de le nettoyer.

Nettoyez le bloc moteur (1) uniquement à l'aide d'un chiffon mouillé.

Certain types d'aliments (ex : carottes) peuvent entraîner une décoloration ; dans ce cas essuyez d'abord l'appareil avec de l'huile de cuisine avant de le laver.

L'accessoire pour pétrir (6) ainsi que le bras conducteur (7) doivent être nettoyés manuellement. Ne pas l'immerger dans l'eau. Tous les autres composants peuvent être nettoyés au lave-vaisselle à la température 65 °C.

Les parties difficiles à atteindre, par exemple les rainures qui se trouvent à l'intérieur du couvercle doivent être nettoyées avec la spatule (8) ainsi qu'avec une brosse si cela est nécessaire.

N'utilisez en aucun cas des objets pointus ou tranchants pour le nettoyage.

Sujet à modification sans préavis.

À 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.




Nuestros productos han sido elaborados con el fin de satisfacer los más altos estándares de calidad, funcionalidad y diseño. Esperamos que disfrute al máximo de su nuevo electrodoméstico Braun.

El sistema de robot de cocina Braun cumple las más altas exigencias a la hora de amasar, mezclar, remover, batir, picar, cortar en rodajas y rallar en tiras o granulado, todo ello de forma fácil y rápida.

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

## Importante

- Los niños no deben usar este aparato. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños. Apague el aparato y desconéctelo de la red antes de cambiar accesorios o acceder a piezas que se mueven durante el uso.
- Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia o conocimientos siempre que se les haya explicado cómo usar el aparato de forma segura y que entiendan los peligros implicados.
- Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para el uso doméstico y para el procesamiento de cantidades propias en un hogar.
- Desconecte siempre el aparato de la red si va a dejarlo sin vigilancia y antes del montaje, el desmontaje, la limpieza o el almacenamiento.
-  ¡Las cuchillas son muy afiladas!  
Agarre las cuchillas solamente por el mango. Después del uso, retire siempre primero la cuchilla del bol antes de retirar la comida procesada.
- Asegúrese de que su voltaje coincide con el voltaje impreso en la base del aparato.
- No use ninguna de las piezas en el microondas.
- Los electrodomésticos Braun cumplen todos los estándares de seguridad aplicables. De la reparación o sustitución del cable de red sólo debe encargarse personal de servicio técnico autorizado. Un trabajo de reparación inadecuado, no profesional, puede resultar en un considerable peligro para el usuario.






## Fusible de seguridad

El piloto (2) parpadea para indicar que el motor está sobrecargado y que se apagará en breve. Tan pronto como el fusible de seguridad apaga el motor, el piloto (2) se ilumina de forma permanente. Apague el aparato con el interruptor del motor (3) (interruptor en la posición «O»). Espere aproximadamente 15 minutos hasta que el motor se enfríe. Vuelva entonces a encender el aparato con el interruptor del motor (3) (posición «I/on»). Si el piloto (2) vuelve a encenderse y el motor no arranca, repita el proceso de enfriado descrito más arriba.

**Importante:** Si el motor se ha apagado automáticamente debido a una sobrecarga, el aparato sólo podrá volver a encenderse con el interruptor del motor (3) si antes ha sido apagado (posición «O») con este interruptor.

## Regulador de velocidad

Se recomienda seleccionar la velocidad con el regulador de velocidad electrónico variable (5) antes de encender el aparato, de modo que pueda trabajarse desde el principio con la velocidad deseada.

Accesorio	Intervalo de recomendado*
<b>Bol de mezcla</b>	
 Accesorio para batir	7 ... 15
 Accesorio para mezclar	5 ... 15
 Accesorio para amasar	1 ... 7
<b>Bol de procesamiento de alimentos</b>	
 Cuchilla	7 ... 15
 Discos	1 ... 15

### Jarra licuadora

 7 ... 15

\* consulte el adhesivo para la carcasa

## Modo pulsado

El modo pulsado resulta práctico en las siguientes aplicaciones:

- Añadir harina a una masa con cuidado, sin alterar la cremosidad.
- Añadir claras a punto de nieve o nata montada a un alimento más sólido.
- Picar alimentos delicados y blandos, como huevos o cebollas.

Ajuste el interruptor del motor (3) en la posición «●●●●●» para iniciar el **modo pulsado automático**. Así tendrán lugar cortos periodos de funcionamiento de idéntica duración a la velocidad seleccionada. La función «●●●●●» se desactiva apagando el aparato (interruptor del motor (3) en «O»).

El **modo pulsado manual** «●●●●●» funciona pulsando el botón (4) cuando el aparato está apagado (interruptor del motor en «O»). Con el modo pulsado manual puede variarse la duración de los pulsos. El aparato funciona a la velocidad seleccionada mientras el botón (4) está presionado. En cuanto se suelta el botón, el motor se para.

Precaución: máx. 15 pulsos por minuto.

## Resumen:

### Unidad básica

- 1 Bloque motor
- 2 Piloto para el fusible de seguridad
- 3 Interruptor del motor (funcionamiento continuo/on: «I», off: «O», pulsado automático: «●●●●●»)
- 4 Botón para el pulsado manual
- 5 Regulador de velocidad electrónico (variable 1–15, también en modo pulsado)
- 6 Accesorio para amasar
- 7 Brazo de accionamiento
- 7a Accesorio para mezclar
- 7b Accesorio para batir
- 8 Espátula
- 9 Tubo de llenado
- 10 Tapa
- 11 Bol de mezcla (acero inoxidable)

## Colocar y retirar el bol de mezcla y la tapa

Antes del primer uso, lave todas las piezas (consulte el párrafo «Limpieza»). Por motivos de seguridad, para trasladar o levantar el aparato deben usarse las dos manos.

- a Coloque el bol (11) sobre el bloque motor (1) de modo que las marcas del bol coincidan con las del bloque motor. Gire el bol en el sentido de las agujas del reloj hasta que haga clic.
- b/c Empuje el accesorio requerido sobre el eje motor en el bol hasta el tope.
- d Coloque la tapa en el bol de modo que la flecha de la tapa coincida con la flecha del bol. Gire entonces la tapa en el sentido de las agujas del reloj hasta que la boquilla (saliente) de la tapa se introduzca en el cierre de seguridad del bloque motor y encaje de forma audible. Para retirarla, gire la tapa en el sentido contrario a las agujas del reloj.

El tubo de llenado (9) debe insertarse en la abertura de la tapa de manera que el borde más alto apunte al interior. Este tubo sirve para poder añadir mejor los ingredientes durante el procesamiento.

Cierre de seguridad doble: El motor sólo arranca si tanto el bol como la tapa están colocados y asegurados en su sitio. La tapa sólo puede retirarse del bol si el motor está apagado.

Con el aparato apagado, gire la tapa (10) en el sentido contrario a las agujas del reloj y levántela. Retire el accesorio. Gire el bol en el sentido contrario a las agujas del reloj y levántelo.

## Uso del bol de mezcla

El bol de mezcla (capacidad máx. de 4 l) puede usarse para amasar, mezclar, remover y batir.

## Amasar

El accesorio para amasar (6) está especialmente diseñado para hacer masa de levadura, pasta y masa para pasteles (p. ej., masa quebrada). No es apto para la masa de bizcocho. Para la masa de bizcocho utilice el accesorio para mezclar (7a).

Una vez montado el accesorio para amasar, coloque todos los ingredientes en el bol para masa (11).

Las diferentes velocidades aplicables pueden consultarse en la tabla V.

## Ejemplos de recetas

### Masa de levadura (pan, tarta)

Cantidad de harina: mín. 250 g / máx. 2 kg más ingredientes

Velocidad 3–7 3 a 5 minutos

Coloque en el bol de mezcla primero la harina y después, el resto de ingredientes, incluyendo, por ejemplo, levadura seca, pasas, cortezas confitadas y almendras.

Coloque la tapa y seleccione una velocidad entre 3 y 7. Ajuste entonces el interruptor del motor en funcionamiento continuo (posición «I»). Añada los líquidos de una vez a través del tubo de llenado (9) con el motor en funcionamiento.

### Masa de pasta

Cantidad de harina: mín. 250 g / máx. 1 kg

Velocidad 1–7 aprox. 3,5 minutos

Coloque en el bol para masa la harina y otros ingredientes excepto el agua. Vierta la cantidad de agua requerida a través del tubo de llenado (9). No añada agua después de haberse formado la bola de masa, ya que el agua no se absorbería de forma uniforme.

### Masa para pasteles

Cantidad de harina: mín. 250 g / máx. 750 g

Velocidad 5–7 aprox. 2,5 minutos

Coloque la harina en el bol para masa y añada entonces el resto de ingredientes. Para obtener buenos resultados, no use mantequilla caliente y blanda. La masa estará lista cuando se haya hecho una bola y se haya amasado un poco con esa forma. El tiempo de procesamiento (aprox. 2,5 min) depende de la cantidad de masa. La masa se ablandará demasiado si se amasa durante demasiado tiempo.

## Mezclar, remover, batir

Utilice el accesorio para mezclar (7a) para hacer masa de bizcocho, crema de mantequilla, puré de patatas, etc. Introduzca los ingredientes en el bol solamente después de haber insertado el accesorio para mezclar. Cantidad máxima: 1 kg de harina (o menos, si la receta incluye muchos otros ingredientes).

Velocidad: 5–15

Empuje el accesorio para mezclar en el brazo de accionamiento y empuje ambos sobre el eje motor en el bol de mezcla (c). Encaje ahora la tapa en el bol de mezcla (d).

### Instrucciones de procesamiento:

La mantequilla no debe estar ni muy dura ni muy blanda. Para hacer puré de patata, use ingredientes muy calientes y caliente previamente el bol universal con agua caliente. Haga el puré lentamente con las patatas cocidas y peladas (velocidad 5–7, aprox. 1 min). Vierta entonces la leche caliente a través del tubo de llenado (9) y mezcle rápido (velocidad 11–14).

Utilice el accesorio de batir (7a) para montar nata, batir claras a punto de nieve o hacer masas de bizcocho muy ligeras.

Introduzca los ingredientes en el bol solamente después de haber insertado la batidora.

No utilice el accesorio de batir para hacer masas de bizcocho densas.

Cantidad máxima:	Velocidad
Nata – 700 ml	9–11
Claros de huevo – 8 (aprox. 240 ml)	15
Bizcocho ligero – de 7 huevos	15

Empuje el accesorio para batir en el brazo de accionamiento y empuje ambos sobre el eje motor en el bol de mezcla (c). Coloque ahora la tapa en el bol de mezcla (d).

## Uso del bol de procesamiento de alimentos

Utilice el bol de procesamiento de alimentos para mezclar, picar, cortar con la cuchilla universal o, usando los discos (16), para cortar en rodajas y rallar en tiras o granulado.

- 12 Tapa con tubo de llenado y empujador
- 13 Cubierta protectora
- 14 Cuchilla universal
- 15 Bol de procesamiento de alimentos
- 16 Discos
  - a Disco para patatas fritas
  - b Disco para cortar en juliana
  - c Disco reversible para cortar rodajas
  - d Disco reversible para rallar en tiras
  - e Disco para rallar granulado
  - f Soporte de discos

Todos los accesorios para usar con el bol de procesamiento de alimentos con el eje motor gris son de color gris.

Capacidad máxima: 2 l de líquido (para batidos, 1,5 l).

Para cantidades pequeñas es preferible procesar en la jarra licuadora (19) con cuchilla (18).

### Cuchilla universal (14)

La cuchilla universal puede usarse para mezclar, picar y cortar, pero también para amasar (p. ej. masa de levadura, máx. 1 kg de harina más ingredientes, velocidad 2–7, aprox. 3 min).

Las diferentes velocidades aplicables pueden consultarse en la tabla V.

### Cubierta protectora (13)

Antes del uso, retire la cubierta de plástico colocando la cuchilla universal con la cubierta de pie sobre la mesa y presionando el mango hacia abajo hasta que la cubierta protectora se suelte (A). La cuchilla universal sólo puede colocarse en el bol de procesamiento de alimentos (15) sin su cubierta (B). Después del uso, vuelva a colocar la cubierta con la cuchilla universal de pie sobre la mesa. El símbolo de la cubierta debe encontrarse sobre la parte más alta de la cuchilla universal. Deslice la cubierta protectora sobre el mango y sujete la cubierta con una mano. Tire fuertemente del mango con la otra mano hasta que la cuchilla universal encaje con la cubierta (C). Sujete solamente por el mango de plástico. Una vez colocada la cuchilla universal, coloque todos los ingredientes en el bol de procesamiento de alimentos. Los ingredientes líquidos deben ser añadidos a través del tubo de llenado con el motor en funcionamiento. Después del uso, retire siempre la cuchilla universal antes de retirar los alimentos procesados.

### Ejemplo de receta:

**Fruta seca con miel y vainilla** (como relleno para crepes o pasta para untar)

Ponga a enfriar 1 kg de miel cremosa y fruta seca picada (500 g de ciruelas pasas, 500 g de higos secos) en el frigorífico. Coloque la miel y la fruta seca en el bol de procesamiento de alimentos y triture durante 15 segundos a máxima velocidad; a continuación, añada 400 ml de agua con sabor a vainilla y, para finalizar, triture 3 segundos.

### Mezclar sopas, batidos, etc.

Velocidad: 7–15 aprox. 30 segundos

Con la capacidad máxima de 2 l, utilice la velocidad 8 (para evitar el riesgo de rebosamiento de espuma).

Batidos (máximo 1,5 l): corte la fruta, colóquela y bata previamente a la velocidad 15; añada entonces el líquido y bata a la velocidad 7.

Tenga en cuenta que al batir leche se suele producir una gran cantidad de espuma, por lo que debe usarse una cantidad menor.

### Cortar y picar

Velocidad 1–15

### Discos

- 16a Disco para patatas fritas
- 16b Disco para cortar en juliana
- 16c Disco reversible para cortar en rodajas
- 16d Disco reversible para rallar en tiras
- 16e Disco para rallar granulado

Coloque el disco deseado en el soporte de discos (16f) y gire el disco en el sentido contrario a las agujas del reloj, en la dirección de la flecha (D), hasta que encaje. Para retirar, gire en el sentido de las agujas del reloj. Empuje el soporte de discos con el disco sobre el eje motor del bol de procesamiento de alimentos hasta el tope (E). Coloque entonces la tapa en el bol de procesamiento de alimentos y encájela (F).

Cuando use discos, ajuste siempre el interruptor del motor en funcionamiento continuo (posición «I»). Si va a procesar ingredientes jugosos o blandos, obtendrá mejores resultados a una velocidad más baja. Los alimentos duros se procesan mejor a mayor velocidad. Para añadir ingredientes a través del tubo de llenado (G), utilice siempre el empujador. Nunca introduzca la mano en el tubo de llenado con el motor en funcionamiento.

### Discos (16a, b):

Para conseguir resultados más homogéneos, empuje los alimentos a procesar en el tubo de llenado con el aparato apagado.

### Discos (16c, d, e):

Los alimentos pueden empujarse en el tubo de llenado con el motor en funcionamiento.

Las diferentes velocidades aplicables pueden consultarse en la tabla VI.

### Disco para patatas fritas (16a)

Velocidad 1–7

El texto debe apuntar al usuario. Para conseguir mejores resultados, coloque 4–5 patatas crudas en el tubo de llenado de una vez.

Ejemplos de procesamiento: patatas crudas, raíz de apio.

### Disco para cortar en juliana (16b)

Velocidad 1–7

El texto debe apuntar al usuario. Este disco corta hortalizas en tiras. Si coloca las hortalizas en el tubo de llenado verticalmente, las tiras serán más cortas. Si las coloca inclinadas o en horizontal, las tiras serán más largas.

Ejemplos de procesamiento: pepinos, zanahorias, remolacha, rábanos, apio, colinabo, patatas crudas.

### Disco reversible para cortar rodajas (16c)

Velocidad 1–7

Puede usarse por los dos lados (rodajas gruesas/finas).



Ejemplos de procesamiento (rodajas gruesas): pepinos, colinabo, patatas crudas, cebollas, puerros, salami, plátanos, tomates, champiñones, rábanos, lechuga (enrollada firmemente), apio.

Ejemplos de procesamiento (rodajas finas): pepinos, repollo, patatas crudas, zanahorias, cebollas, salami, rábanos.

**Disco reversible para rallar en tiras** (16d)  
Velocidad 1–15

Este disco puede usarse por los dos lados (tiras gruesas/finas).

Los alimentos blandos (p. ej., pepinos) deberían procesarse con velocidad 1–7, mientras que para rallar alimentos duros puede usarse hasta la velocidad 15.

Ejemplos de procesamiento (rallado grueso): pepinos, colinabo, remolacha, zanahorias, patatas crudas, manzanas, repollo.

Ejemplos de procesamiento (rallado fino): queso (blando o de dureza media), pepinos, zanahorias, patatas crudas, manzanas.

**Disco para rallar granulado** (16e)  
Velocidad 7–15

El texto debe apuntar al usuario.

Ejemplos de procesamiento: patatas crudas (p. ej., para tortitas de patata), rábano picante, queso parmesano (duro).

## Uso de la jarra licuadora

Utilice la jarra licuadora para **mezclar, picar y cortar pequeñas cantidades**.

Capacidad máxima: 1l de líquido (para batidos, 750 ml).

Las diferentes velocidades aplicables pueden consultarse en la tabla VII.

- 17 Tapa
- 18 Cuchilla
- 19 Jarra licuadora
  - a Fijación roscada
  - b Anillo de plástico
  - c Bol para picar/mezclar
  - d Junta
  - e Eje motor con asiento

Para cantidades mayores es preferible usar el bol de procesamiento de alimentos (11) con la cuchilla universal.

Importante: El tiempo de procesamiento máximo en la jarra licuadora es 1 minuto. (Los líquidos pueden procesarse durante más tiempo).

Coloque todos los ingredientes en la jarra licuadora después de insertar la cuchilla.

Los líquidos sólo pueden añadirse a través del orificio de la tapa si el motor está en marcha. Después del uso, retire siempre primero la cuchilla de la jarra antes de retirar la comida procesada.

**Mezclar sopas, batidos, comida para bebés, etc.**

Velocidad 1–15    aprox. 1 minuto

Para los batidos, corte la fruta en trozos pequeños y trítrela antes de añadir el líquido. Capacidad máxima: 750 ml de líquido, de lo contrario, la espuma podría desbordarse.

La jarra es resistente al calor, por lo que pueden mezclarse alimentos calientes. La comida para bebés permanece más caliente si la jarra licuadora se calienta antes con agua caliente.

**Picar**  
Velocidad 1–15    pulsado automático

Ejemplos de procesamiento: Puede picarse perejil, ajo, cebolla o nueces, así como pan duro para hacer pan rallado y carne.

No pique: chocolate, queso parmesano, hielo, especias duras ni café.

## Montaje y desmontaje

### Tapa

Para la limpieza, retire la junta del interior de la tapa (H). Vuelva a colocar la junta seca de modo que los clips de plástico de la tapa encajen en la ranura de la junta (19d).

### Cuchilla

Para insertar la cuchilla en la jarra, empújela sobre el eje motor hasta que haga clic (I).

Para retirar la cuchilla de la jarra, sujete el mango y, mientras empuja hacia abajo con el pulgar, extráigala del eje motor (19e).

### Jarra licuadora

Retire la cuchilla como se describe más arriba. Para desmontar la jarra (J), póngala primero boca abajo, introduzca una mano y sujete la base de plástico del eje motor. Entonces, usando el empujador, desenrosque la sujeción del asiento girando en el sentido contrario a las agujas del reloj. Retire la fijación roscada (19a), el anillo de plástico (19b) y la jarra (19c) pieza por pieza hasta tener en la mano solamente el eje motor (19e) con asiento y junta (19d).

Para montar, proceda en el sentido inverso (K): Coloque la junta en la parte inferior del asiento del eje motor.

Coloque la jarra boca abajo y sitúe la abertura del fondo de la jarra sobre la junta del asiento del eje motor. Tenga cuidado de no descolocar la junta.

Coloque el anillo de plástico (19b) en el fondo de la jarra de modo que el saliente del anillo de plástico encaje en la ranura del fondo de la jarra (a la altura del asa). Sujete todas estas piezas girando la fijación roscada (19a) en el sentido de las agujas del reloj por medio del empujador.

## Instrucciones para el cuidado y la limpieza del bol de mezcla de acero inoxidable

- Antes del primer uso, lávelo en agua jabonosa caliente.
- Después del uso, especialmente si se han procesado alimentos muy salados, lávelo en agua jabonosa caliente lo antes posible.
- Los restos de comida incrustados deben ponerse en remojo y retirarse con una esponja (no use estropajos) o un cepillo.
- Si lava el bol de acero inoxidable en el lavavajillas, retírelo del mismo en cuanto termine el programa de lavado para evitar que queden manchas de gotas. Procure evitar un exceso de detergente o sal.
- Seque cuidadosamente el bol antes de guardarlo.

## Limpieza

Antes de la limpieza, apague siempre primero el motor y luego desenchufe el aparato.

Limpie el bloque motor (1) solamente con un paño húmedo.

Algunos tipos de alimentos (p. ej., zanahorias) pueden causar decoloraciones; limpie primero con aceite de mesa antes de lavar.

El accesorio para amasar (6) y el brazo de accionamiento (7) sólo deben limpiarse manualmente.

No los sumerja en agua. Todas las demás piezas pueden lavarse en el lavavajillas a una temperatura máxima de 65 °C.

Las piezas de difícil acceso, como la hendidura del interior de la tapa, deben limpiarse bien con la espátula (8) y un cepillo en caso necesario.

No use objetos cortantes para la limpieza.

Sujeto a modificaciones sin previo aviso.

Una vez agotada la vida útil del producto, no lo deseche en la basura doméstica.

Puede entregarlo en un Centro de Servicio Braun o en un punto de recogida adecuado de los que disponga su país.




# Português

Os nossos produtos foram concebidos para cumprir os padrões mais elevados de qualidade, funcionalidade e design. Esperamos que tire o máximo partido do seu novo aparelho Braun.

O sistema de robot de cozinha da Braun cumpre os requisitos mais elevados para amassar, misturar, agitar, bater, picar, fatiar, triturar e ralar, de forma simples e rápida.

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

## Importante

- Este aparelho não deve ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o respetivo cabo fora do alcance das crianças. Desligue o aparelho e desconete-o da corrente elétrica antes de substituir os acessórios ou de se aproximar de peças que se movem durante o funcionamento.
- Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, caso sejam vigiadas ou tenham recebido instruções sobre a utilização do aparelho de forma segura e caso compreendam os perigos envolvidos.
- Este aparelho foi concebido apenas para uso doméstico e para processar quantidades domésticas normais.
- Desligue sempre o aparelho da corrente elétrica se não estiver a ser vigiado e antes da montagem, desmontagem, limpeza e armazenamento.
-  As lâminas são muito afiadas! Segure nas lâminas apenas pelo puxador. Após a utilização, remova sempre primeiro a lâmina do recipiente antes de remover os alimentos processados.
- Certifique-se que a sua tensão elétrica corresponde à tensão impressa na base do aparelho.
- Não utilize nenhuma peça no micro-ondas.
- Os aparelhos elétricos da Braun cumprem as normas de segurança aplicáveis. As reparações ou a substituição do cabo de alimentação só devem ser efetuadas por pessoal técnico autorizado. Os trabalhos de reparação incorretos, não qualificados podem causar riscos consideráveis para o utilizador.







## Fusível de segurança

A lâmpada de controlo (2) pisca para indicar que o motor está sobrecarregado e irá desligar-se brevemente. Assim que o fusível de segurança faça desligar o motor, a lâmpada de controlo (2) fica permanentemente acesa. Desligue o aparelho com o interruptor do motor (3) (posição «O» do interruptor). Aguarde aproximadamente 15 minutos para permitir que o motor arrefeça. De seguida, volte a ligar o aparelho utilizando o interruptor do motor (3) (posição «I/on»). Se a lâmpada de controlo (2) acender novamente e o motor não iniciar, repita o procedimento de arrefecimento conforme descrito em cima.

**Importante:** se o motor tiver desligado automaticamente devido a uma sobrecarga, o aparelho só pode ser novamente ligado com o interruptor do motor (3) se tiver sido desligado antes (posição «O») com este interruptor.

## Regulador de velocidade

Recomenda-se a seleção da velocidade primeiro com o regulador de velocidade eletrónico (5) variável e de seguida ligar o aparelho para funcionar com a velocidade desejada desde o início.

Acessório	Recomendado gama de velocidades*
<u>Recipiente misturador</u>	
 Acessório para bater	7 ... 15
 Acessório para misturar	5 ... 15
 Acessório para amassar	1 ... 7
<u>Recipiente para processar</u>	
 Lâmina	7 ... 15
 @ - @ Discos	1 ... 15
<u>Taça de liquidificador</u>	
 Taça	7 ... 15

\* ver autocolante para caixa

## Modo de impulso

O modo de impulso é útil para as seguintes aplicações:

- Adicionar cuidadosamente farinha a massas de modo a não afetar a sua cremosidade.
- Adicionar ovos batidos ou natas a alimentos mais sólidos.
- Picar alimentos delicados e moles, por ex. ovos, cebolas.

Rode o interruptor do motor (3) para a posição «●●●●●» para iniciar o modo de impulso automático. Isto provoca breves impulsos de funcionamento de duração idêntica na velocidade escolhida. A função «●●●●●» é desativada desligando o aparelho (interruptor do motor (3) em «O»).

O modo de impulso manual «●» é operado premindo o botão (4) quando o aparelho está desligado (interruptor do motor em «O»). Utilizando o modo de impulso manual, pode variar a duração dos impulsos. O aparelho funciona na velocidade escolhida enquanto o botão (4) for premido. Quando o botão é libertado, o motor pára.

Atenção: máx. 15 impulsos por minuto

## Visão geral:

### Unidade básica

- 1 Bloco de motor
- 2 Lâmpada de controlo para fusível de segurança
- 3 Interruptor do motor (funcionamento constante/ligado: «I», off «O», impulso automático: «●●●●●»)
- 4 Prima o botão para impulso manual
- 5 Regulador de velocidade eletrónico (variável 1–15, também com modo de impulso)
- 6 Acessório para amassar
- 7 Braço impulsador
- 7a Acessório para misturar
- 7b Acessório para bater
- 8 Espátula
- 9 Tubo de enchimento
- 10 Tampa
- 11 Recipiente misturador (aço inoxidável)

## Colocar e remover o recipiente misturador e a tampa

Limpe todas as peças antes da primeira utilização (ver parágrafo «Limpeza»). Por razões de segurança, segure ou levante o aparelho sempre com as duas mãos.

- a Coloque o recipiente (11) no bloco de motor (1) de modo a que as marcações no recipiente coincidam com as marcações no bloco de motor. Rode o recipiente para a direita até fazer um clique.
- b/c Empurre o acessório necessário o mais possível em direção ao eixo de acionamento no recipiente.
- d Coloque a tampa no recipiente de modo a que a seta na tampa coincida com a seta no recipiente. De seguida, rode a tampa para a direita até a ponta (terminal) na tampa entrar no bloqueio de segurança no bloco de motor e encaixar de forma perceptível. Para remover, rode a tampa para a esquerda.

O tubo de enchimento (9) tem de ser inserido na abertura da tampa de modo a que a borda superior fique virada para o interior. Este permite que os ingredientes sejam adicionados de forma mais conveniente durante o processamento.

Bloqueio de segurança duplo: O motor só pode ser iniciado se o recipiente e a tampa estiverem bloqueados. A tampa só pode ser removida do recipiente se o motor estiver desligado.

Quando o aparelho estiver desligado, rode a tampa (10) para a esquerda e retire-a. Retire o acessório. Rode o recipiente para a esquerda para retirá-lo.

## Utilizar o recipiente misturador

Utilize o recipiente misturador (capacidade máx. 4 l) para amassar, misturar, agitar e bater.

## Amassar

O acessório para amassar (6) foi especialmente concebido para fazer massa levedada,

massas e pastelaria. Não é adequado para fazer massa para bolos. Para a massa para bolos, utilize o acessório para misturar (7a).

Coloque todos os ingredientes no recipiente para massa (11) depois de montar o acessório para amassar.

Para aplicações de velocidade, consulte a tabela V.

#### Exemplos de receitas:

##### Massa levedada (pão, bolo)

Quantidade de farinha:	mín. 250 g / máx. 2 kg mais ingredientes
Velocidade 3-7	3 a 5 minutos

Primeiro, coloque a farinha e depois todos os restantes ingredientes no recipiente misturador, incluindo por ex. levedura seca, uvas passas, cascas cristalizadas e amêndoas.

Coloque a tampa e escolha a velocidade 3 a 7. De seguida, coloque o interruptor do motor em funcionamento constante (posição «I»). Adicione os líquidos de uma vez através do tubo de enchimento (9) enquanto o motor está a funcionar.

##### Massa para massas

Quantidade de farinha:	mín. 250 g / máx. 1 kg
Velocidade 1-7	aprox. 3.5 minutos

Coloque a farinha e os restantes ingredientes no recipiente para massa – exceto a água. Verta a quantidade de água necessária através do tubo de enchimento (9). Não adicione mais água depois da massa ter formado uma bola, uma vez que a água não será uniformemente absorvida.

##### Amassar produtos de pastelaria

Quantidade de farinha:	mín. 250 g/máx. 750 g
Velocidade 5-7	aprox. 2.5 minutos

Coloque a farinha no recipiente para massa e de seguida adicione todos os restantes ingredientes. Para bons resultados, não use manteiga mole aquecida. O produto de pastelaria fica pronto quando tiver formado uma bola e for amassado posteriormente por breves momentos. O tempo de processamento (aprox. 2,5 min) depende da quantidade da massa. O produto de pastelaria ficará demasiado mole se for amassado demasiado tempo.

## Misturar, agitar, bater

Utilize o acessório para misturar (7a) para misturas de bolos, creme de manteiga e puré de batata, etc. Adicione os ingredientes no recipiente apenas depois de inserir o acessório para misturar.

Quantidade máxima: 1 kg de farinha (ou menos se as receitas incluírem muitos outros ingredientes).

Velocidade: 5-15

Empurre o acessório para misturar em direção ao braço impulsor e empurre-os para o eixo de acionamento no recipiente misturador (c). De seguida, bloqueie a tampa no recipiente misturador (d).

#### Instruções de processamento:

A manteiga não deve estar nem demasiado dura nem demasiado mole. Ao fazer puré de

batata, utilize ingredientes muito quentes e aqueça previamente o recipiente universal com água quente. Esmague lentamente as batatas descascadas cozidas (velocidade 5-7, aprox. 1 min). De seguida, verta o leite quente através do tubo de enchimento (9) e bata rapidamente (velocidade 11-14).

Utilize o acessório para bater (7a) para bater natas ou claras de ovos ou para fazer claras em castelo.

Adicione os ingredientes no recipiente apenas depois de inserir o acessório para bater.

Não utilize o acessório para bater para misturas de bolos.

Quantidade máxima:	Velocidade
Natas – 700 ml	9-11
Claras de ovos – 8 (aprox. 240 ml)	15
Claras em castelo – desde 7 ovos	15

Empurre o acessório para bater em direção ao braço impulsor e empurre-os para o eixo de acionamento no recipiente misturador (c). De seguida, coloque a tampa no recipiente misturador (d).

## Utilizar o Recipiente para Processar Alimentos

Utilize o recipiente para processar alimentos para misturar, picar, cortar com a lâmina universal ou, se utilizar os discos (16) para fatiar, triturar e ralar.

- 12 Tampa com tubo de enchimento e impulsor
- 13 Cobertura de proteção
- 14 Lâmina universal
- 15 Recipiente para processar alimentos
- 16 Discos
  - a disco para batatas fritas
  - b disco Julienne
  - c disco para fatiar reversível
  - d disco para triturar reversível
  - e disco para ralar
  - f Suporte de disco

Todos os acessórios para utilizar com o recipiente para processar alimentos com o eixo de acionamento cinzento são cinzentos.

Capacidade máxima:

2 l líquido (para batidos 1,5 l).

Quantidades pequenas devem preferencialmente ser processadas no jarro do liquidificador (19) com a lâmina (18).

### Lâmina universal (14)

A lâmina universal pode ser utilizada para misturar, picar, cortar, mas também para amassar massa (por ex., massa levedada, máx. 1 kg de farinha mais ingredientes, velocidade 2-7, aprox. 3 min).

Para aplicações de velocidade, consulte a tabela V.

### Cobertura de proteção (13)

Antes da utilização, remova a cobertura de plástico, colocando a lâmina universal com a cobertura sobre a mesa e pressionando o puxador para baixo até a cobertura de proteção se soltar (A). A lâmina universal só pode ser colocada no recipiente para processar alimentos (15) sem a respetiva cobertura (B). Após a utilização, volte a colocar a cobertura colocando a lâmina universal sobre a mesa.

O símbolo na cobertura deve estar por cima da parte mais alta da lâmina universal. Deslize a cobertura de proteção sobre o puxador e segure a cobertura com uma mão. Puxe o puxador com força com a outra mão até a lâmina universal engatar na cobertura (C). Segure apenas pelo puxador de plástico. Coloque todos os ingredientes no recipiente para processar alimentos depois de fixar a lâmina universal. Os ingredientes líquidos podem ser adicionados através do tubo de enchimento enquanto o motor está a funcionar. Após a utilização, remova sempre a lâmina universal antes de remover os alimentos processados.

#### Exemplo de receita:

##### Frutas Secas em Mel com Baunilha (como recheio ou para barrar panquecas)

Gele 1 kg de mel cremoso e frutas secas picadas (500 g de ameixas, 500 g de figos secos) no frigorífico. Coloque o mel e as frutas secas no recipiente para processar alimentos e pique durante 15 segundos na velocidade máx., de seguida adicione 400 ml de água aromatizada com baunilha e volte a picar durante 3 segundos.

##### Misturar sopas, batidos, etc.

Velocidade: 7-15 apr. 30 segundos

Na capacidade máxima de 2 l utilize a velocidade 8 (para evitar o risco de formação de espuma excessiva).

Batidos (máximo 1,5 l): corte as frutas, adicione-as e pré-misture na velocidade 15, de seguida adicione líquido na velocidade 7 e misture.

Tenha em atenção que o leite forma espuma em excesso com facilidade quando misturado; use menor quantidade conforme necessário.

##### Cortar, picar

Velocidade 1-15

### Discos

- 16a disco para batatas fritas
- 16b disco Julienne
- 16c disco para fatiar reversível
- 16d disco para triturar reversível
- 16e disco para ralar

Coloque o disco necessário no suporte de disco (16f) e rode o disco para a esquerda na direção da seta (D) até engatar. Remova-o rodando para a direita. Empurre o mais possível o suporte de disco com o disco em direção ao eixo de acionamento no recipiente para processar alimentos (E). De seguida, coloque a tampa no recipiente para processar alimentos e bloqueie-a (F).

Durante a utilização de discos, rode sempre o interruptor do motor para o funcionamento constante (posição «I»). Ao processar ingredientes suculentos ou moles, irá obter melhores resultados com uma velocidade mais baixa. Os alimentos duros devem ser processados a uma velocidade mais elevada. Ao adicionar ingredientes através do tubo de enchimento (G), utilize sempre o impulsor. Nunca tente chegar ao tubo de enchimento quando o motor estiver a funcionar.

Discos (16a, b):

Para obter resultados mais uniformes, empurre os alimentos a processar pelo tubo de enchimento quando o aparelho estiver desligado.

Discos (16c, d, e):

Os alimentos podem ser empurrados para o tubo de enchimento enquanto o motor está a funcionar.

Para aplicações de velocidade, consulte a tabela VI.

#### Disco para batatas fritas (16a)

Velocidade 1–7

A inscrição deve estar voltada para o utilizador. Para melhores resultados, coloque 4–5 batatas cruas no tubo de enchimento de uma vez.

Exemplos de processamento: batatas cruas, aipo.

#### Disco Julienne (16b)

Velocidade 1–7

A inscrição deve estar voltada para o utilizador. Este disco corta legumes em tiras. Se empurrar os legumes para o tubo de enchimento verticalmente, as tiras serão mais curtas. Se os empurrar inclinados ou horizontalmente, as tiras serão mais compridas.

Exemplos de processamento: pepinos, cenouras, beterrabas, rabanetes, aipo, couve-rábano, batatas cruas.

#### Disco para fatiar reversível (16c)

Velocidade 1–7

Pode ser utilizado de ambos os lados (grosso/fino).

Exemplos de processamento (grosso): pepinos, couve-rábano, batatas cruas, cebolas, alho francês, salame, bananas, tomates, cogumelos, rabanetes, alface (bem enrolada), aipo.

Exemplos de processamento (fino): pepinos, couve, batatas cruas, cenouras, cebolas, salame, rabanetes.

#### Disco para triturar reversível (16d)

Velocidade 1–15

Este disco pode ser utilizado de ambos os lados (grosso/fino).

Os alimentos moles (por ex., pepinos) devem ser processados a uma velocidade 1–7, os alimentos duros podem ser triturados a uma velocidade até 15.

Exemplos de processamento (grosso): pepinos, couve-rábano, beterrabas, cenouras, batatas cruas, maçãs, couve.

Exemplos de processamento (fino): queijo (mole, semi-duro), pepinos, cenouras, batatas cruas, maçãs.

#### Disco para ralar (16e)

Velocidade 7–15

A inscrição deve estar voltada para o utilizador.

Exemplos de processamento: batatas cruas (por ex., para panquecas de batata), rábano, queijo parmesão (duro).

## Utilizar a taça do Liquidificador

Utilize a taça do liquidificador para **misturar, picar e cortar pequenas quantidades.**

Capacidade máxima: 1l líquido (para batidos 750 ml).

Para aplicações de velocidade, consulte a tabela VII.

17 Tampa

18 Lâmina

19 Jarro do liquidificador

a Fixação de parafuso

b Anel de plástico

c Recipiente picador/misturador

d Vedante

e Eixo de acionamento com base

Quantidades maiores devem preferencialmente ser processadas no recipiente para processar alimentos (11) com a lâmina universal.

Importante: O tempo máximo de processamento na taça do liquidificador é de 1 minuto. (Os líquidos podem ser processados durante mais tempo).

Coloque todos os ingredientes na taça do liquidificador depois de inserir a lâmina.

Os líquidos só podem ser adicionados pelo orifício na tampa se o motor estiver a funcionar. Após a utilização, remova sempre a lâmina do jarro antes de remover os alimentos processados.

#### Mistura de sopas, batidos, comida para bebés, etc.

Velocidade 1-15 aprox. 1 minuto

Corte as frutas para batidos em pedaços pequenos e processe-os antes de adicionar o líquido. Capacidade máxima: 750 ml de líquido, caso contrário, pode ocorrer formação de espuma excessiva.

Os alimentos quentes também podem ser misturados neste jarro termo-resistente. A comida para bebés permanece mais quente se a taça do liquidificador

#### Picar

Velocidade 1–15 impulso automático

Exemplos de processamento: Salsa, alho, cebolas ou nozes podem ser picados, assim como pães duros para pão ralado e carne.

Não picar: chocolate, queijo parmesão, gelo, especiarias duras ou café.

## Montagem e Desmontagem

#### Tampa

Para a limpeza, remova o vedante do interior da tampa (H). Por favor volte a colocar o vedante seco de modo aos cliques de plástico na tampa encaixarem na ranhura do vedante (19d).

#### Lâmina

Para inserir a lâmina no jarro, pressione-a para o eixo de acionamento até fazer um clique (I).

Remova a lâmina do jarro segurando o puxador e, enquanto pressiona para baixo com o seu polegar, retire-a do eixo de acionamento (19e).

#### Taça de liquidificador

Remova a lâmina conforme descrito em cima. Para desmontar o jarro (J), vire-o primeiro ao contrário, segure-o com uma mão e segure a base de plástico do eixo de acionamento. De seguida, utilizando o impulsor, desaperte a fixação da base rodando para a esquerda. Retire a fixação de parafuso (19a), o anel de plástico (19b) e o jarro (19c) um a seguir ao outro, de forma a segurar finalmente apenas o eixo de acionamento (19e) com a base e o vedante (19d) na sua mão.

Para voltar a montar, por favor proceda pela ordem inversa (K): Coloque o vedante no lado inferior da base do eixo de acionamento.

Vire o jarro ao contrário e coloque a abertura na base do jarro sobre o vedante na base do eixo de acionamento. Por favor, tenha cuidado para não deslocar o vedante.

Coloque o anel de plástico (19b) na base do jarro, de modo a que a projeção no anel de plástico encaixe na ranhura na base do jarro (junto da pega). Aperte todas estas peças rodando a fixação de parafuso (19a) para a direita por meio do impulsor.

## Cuidados e instruções de limpeza para o recipiente misturador em aço inoxidável

- Antes da primeira utilização, lavar com água quente e sabão.
- Lave em água quente com sabão logo que possível após a utilização, especialmente após processar alimentos muito salgados.
- Os resíduos de alimentos persistentes devem ser humedecidos e removidos com uma esponja (não utilize um esfregão) ou uma escova.
- Ao lavar numa máquina de lavar loiça, remova o recipiente em aço inoxidável da máquina logo que terminar o programa de lavagem para prevenir manchas de gotas de água. Tenha cuidado para evitar uma sobredosagem de detergente e descalcificador.
- Seque o recipiente com cuidado antes de o guardar.

## Limpeza

Primeiro, desligue sempre o motor e de seguida desconete o aparelho da corrente elétrica antes da limpeza.

Limpe o bloco de motor (1) apenas com um pano húmido.

Alguns tipos de alimentos (por ex., cenouras) podem provocar descoloração; limpe primeiro com óleo de cozinha antes de lavar.

O acessório para amassar (6) e o braço impulsor (7) só devem ser limpos manualmente.

Não submerja em água. Todas as restantes peças podem ser lavadas na máquina de lavar loiça a uma temperatura máxima de 65 °C.

As peças de difícil acesso, por ex. o entalhe no interior da tampa devem ser bem limpas com a espátula (8) e uma escova, se necessário.

Não use objetos afiados para a limpeza.

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

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



## Italiano

I nostri prodotti sono studiati per rispondere ai più elevati parametri di qualità, funzionalità e design. Ci auguriamo che il Vostro nuovo prodotto Braun risponda completamente alle Vostre aspettative.

Braun KM 3050 è una macchina da cucina che rispecchia la necessità di impastare, mescolare, miscelare, sbattere, frullare, tritare, affettare, sminuzzare e grattugiare semplicemente e velocemente.

**Leggete attentamente tutte le istruzioni prima di usare il prodotto. Conservate le istruzioni per tutto il periodo di utilizzo dell'apparecchio.**

### Importante

- I bambini non devono utilizzare questo dispositivo. Tenere il dispositivo e i cavi lontano dalla portata dei bambini. Spegnerlo il dispositivo e disconnetterlo dalla presa di corrente prima di cambiare gli accessori o prima di avvicinare parti in movimento in uso.
- Questo dispositivo può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza, se sorvegliate o istruite su come utilizzare il dispositivo in modo sicuro e se prendono conoscenza dei rischi implicati.
- L'apparecchio è stato progettato solo per l'utilizzo a casa e per processare quantità per la casa.
- Scollegare sempre il dispositivo dalla presa di corrente quando viene lasciato incustodito e prima di proseguire con il montaggio, lo smontaggio o la pulizia.
-  Le lame dei blocchi coltelli sono molto affilate! Maneggiate i coltelli solo prendendoli dall'impugnatura. Dopo l'uso, togliete sempre i coltelli dai recipienti prima di rimuovere il cibo lavorato.
- Assicuratevi che la tensione del Vostro impianto elettrico corrisponda a quella riportata sul prodotto.
- Non utilizzare le parti di questo apparecchio nel forno a microonde.
- Gli elettrodomestici Braun corrispondono ai parametri di sicurezza vigenti. Se l'apparecchio mostra dei difetti, smettete di usarlo e portatelo ad un Centro Assistenza Braun per le riparazioni. Riparazioni errate o eseguite da personale non qualificato

potrebbero causare danni ed infortuni agli utilizzatori.




### Dispositivo di sicurezza

La spia di controllo (2) lampeggiante indica che il motore è sovraccarico e si spegnerà presto. Finché il dispositivo di sicurezza non avrà spento il motore la spia (2) sarà accesa. Spegnerlo il prodotto usando la manopola (3) (posizione «O»). Aspettare circa 15 minuti per permettere al motore di raffreddarsi. Accendere nuovamente il prodotto utilizzando la manopola (3) (posizione «I»). Se la spia luminosa (2) si accende nuovamente e il motore non si avvia, ripetere la procedura di raffreddamento sopra descritta.

**Importante:** Se il motore si è spento automaticamente per sovraccarico, riportare sempre la manopola (3) sulla posizione «O». Se questa operazione non venisse effettuata l'apparecchio non può essere nuovamente acceso anche dopo il raffreddamento.

### Regolatore di velocità

Si raccomanda di selezionare la velocità elettronica (5) prima di accendere l'apparecchio, in modo tale da avere già dall'inizio la velocità desiderata.


Accessorio	Velocità raccomandata*
<b>Ciotola per impastare</b>	
 Sbattitore	7 ... 15
 Miscelatore	5 ... 15
 Impastatrice	1 ... 7
<b>Recipiente universale</b>	
 Blocco coltelli	7 ... 15
 Dischi	1 ... 15
<b>Vaso frullatore e tritatutto</b>	
	7 ... 15


\* vedere l'etichetta sull'apparecchio

### Intermittenza

Questo tipo di funzione si utilizza per:

- Aggiungere farina all'impasto senza intaccare la cremosità.
- Aggiungere uova sbattute o crema a cibi più solidi.
- Tritare cibi delicati e morbidi, come uova, cipolle.


Girare la manopola (3) sulla posizione «» per far funzionare automaticamente la funzione intermittenza. Questo provoca piccoli impulsi identici alla velocità prescelta. La funzione si disinserisce girando la manopola (3) in posizione «O».

L'intermittenza manuale «» si attiva premendo il tasto (4) quando l'apparecchio è spento. Con l'intermittenza manuale si può variare l'intensità dell'impulso. L'apparecchio lavora alla velocità prescelta finché si mantiene premuto il tasto (4). Rilasciando il tasto il motore si fermerà.

Attenzione: 15 impulsi per minuto massimo.

### Vue d'ensemble:

#### Unità base

- 1 Blocco motore
- 2 Spia di controllo
- 3 Manopola (funzionamento costante/ acceso: «I», spento: «O», auto-intermittenza: «»)
- 4 Tasto per intermittenza manuale
- 5 Regolatore elettronico di velocità (1 – 15) e di funzionamento intermittente
- 6 Gancio per impastare
- 7 Perno
- 7a Accessorio per miscelare
- 7b Frusta per montare e sbattere
- 8 Spatola
- 9 Convogliatore di pietanze
- 10 Coperchio
- 11 Ciotola per impastare (acciaio inox)

### Montaggio e smontaggio della ciotola e del coperchio

Pulite tutte le parti prima di utilizzarle per la prima volta (vedere paragrafo «Pulizia»). Per ragioni di sicurezza, utilizzare entrambe le mani per maneggiare l'apparecchio.

- a Mettere la ciotola (11) sul blocco motore (1) facendo corrispondere i segni di riferimento sulla ciotola e sul blocco motore. Girare la ciotola finché si fissa.
- b / c Spingere l'accessorio desiderato.
- d Posizionare il coperchio sulla ciotola finché la freccia sul coperchio corrisponde alla freccia sulla ciotola. Girare in senso orario il coperchio fino a quando la sporgenza sul coperchio si allinea con la chiusura di sicurezza sul blocco motore e si blocca con uno scatto. Per rimuoverlo, ruotare il coperchio in senso antiorario.

Il convogliatore di pietanze (9) deve essere inserito sul coperchio in modo che il bordo alto sia rivolto verso l'interno. Questo permette di aggiungere in maniera ottimale gli ingredienti durante la fase di lavorazione.

Doppia chiusura di sicurezza: il motore funziona se la ciotola e il coperchio sono ben posizionati. Il coperchio può essere rimosso solo se il motore è spento.

Quando l'apparecchio è spento, girare il coperchio (10) in senso antiorario e toglierlo. Levare l'accessorio. Girare la ciotola in senso antiorario e toglierla.

### Utilizzo della ciotola per impastare

Usare la ciotola (capienza max. 4l) per impastare, mescolare, mantecare e sbattere.

### Impastare

L'accessorio per impastare (6) è indicato per preparare pasta, pasta lievitata e pasta frolla. Non è indicato per paste cremose. Per le paste cremose usare l'accessorio (7a).

Mettere tutti gli ingredienti nella ciotola (11) dopo che l'accessorio per impastare è stato montato.

Le indicazioni di velocità sono elencate nella tabella V.

## Esempi di ricette:

### Pasta per pane o dolci

Farina quantità: min. 250 g / max. 2 kg  
altri ingredienti  
Speed 3-7 3 to 5 minutes

Anzitutto mettere la farina e poi gli altri ingredienti, nella ciotola per impastare, includendo uvetta, canditi e mandorle.

Mettere il coperchio e scegliere la velocità fra 3 e 7. Posizionare la manopola su «I». Aggiungere i liquidi attraverso il convogliatore di pietanze (9) mentre il motore è in funzione.

### Pasta dough

Farina quantità: min. 250 gr. / max. 1 kg  
Velocità 1 - 7 per 3,5 min. circa

Mettere la farina e gli altri ingredienti nella ciotola per impastare, esclusa l'acqua. Inserire la quantità d'acqua richiesta attraverso il convogliatore di pietanze (9). Non aggiungere altri ingredienti dopo che l'impasto ha assunto la forma di una palla, dato che questi non verranno assorbiti.

### Pasta frolla

Farina quantità: min. 250 gr./max. 750 gr.  
Velocità 5 - 7 per 2,5 min. circa

Mettere la farina nella ciotola impastatrice e aggiungere gli altri ingredienti. Per ottenere risultati migliori, non usate burro caldo o morbido. La pasta è pronta quando diventa una palla. Sarebbe tuttavia meglio lavorarla per alcuni istanti. Il tempo di lavorazione (2,5 min. circa) dipende dalla quantità. La pasta risulterà troppo morbida se viene impastata troppo.

## Mescolare, miscelare, sbattere

Usare l'accessorio per miscelare (7a) per torte cremose, pan di Spagna, creme e puré di patate. Aggiungere gli ingredienti nella ciotola solo dopo aver inserito l'accessorio miscelatore.

Farina quantità max.: 1 kg. (o meno se la ricetta include altri ingredienti).

Velocità 5 - 15

Spingere l'accessorio nel perno per frusta e spingete poi entrambi sul perno della ciotola per impastare (c), bloccare quindi il coperchio sulla ciotola per impastare (d).

### Istruzioni per la lavorazione:

Il burro non deve essere né troppo duro né troppo molle. Quando preparate puré di patate, usate ingredienti molto caldi e scaldate precedentemente la ciotola con acqua calda. Mescolare lentamente le patate sbucciate e bollite (velocità 5 - 7 per 1 min. circa). Poi versare il latte caldo tramite il convogliatore di pietanze (9) e frullate velocemente (velocità 11 - 14).

Usare la frusta per montare (7a) per montare la panna o le chiare d'uovo o per le spume leggere.

Aggiungere gli ingredienti nella ciotola dopo aver inserito la frusta per montare e sbattere.

Non usare la frusta per impasti per torte!

Quantità max.	Velocità
Crema - 700 ml.	9 - 11
Chiare d'uovo - 8 (240 ml.)	15
Spume - da 7 uova	15

Spingere la frusta nel perno frusta e spingete poi entrambi sul perno della ciotola per impastare (c). Mettere il coperchio sulla ciotola (d).

## Utilizzo della Recipiente universale

Utilizzate il recipiente universale per miscelare, tritare, tagliare con il blocco coltelli o, quando utilizzate il disco (16), per affettare, sminuzzare, grattugiare.

- 12 Coperchio con tubo di alimentazione e pressino
- 13 Coprilama per blocco coltelli
- 14 Blocco coltelli
- 15 Recipiente universale
- 16 Dischi
  - a Lama per patate a bastoncino
  - b Lama per tagliare a listarelle o alla Julienne
  - c Lama doppia per affettare
  - d Lama doppia per tritare/sminuzzare
  - e Lama per grattugiare
  - f Portalama

Tutti gli accessori per il recipiente universale con il perno grigio, sono grigi.

Capacità massima:

Liquidi 2 l. (per frullati 1,5 l).

Piccole quantità dovrebbero preferibilmente essere lavorate nel vaso frullatore e tritatutto t con lama

### Blocco coltelli (14)

Il blocco coltelli può essere usato per miscelare, tritare, tagliare ma anche per impastare (ad es. pasta lievitata, max 1 kg. di farina più gli altri ingredienti, velocità 1 - 7, circa 3 min.).

Le indicazioni di velocità sono elencate nella tabella V.

### Coprilama per blocco coltelli (13)

Prima dell'uso rimuovete la copertura in plastica, mettendo il blocco coltelli con il coprilama sul tavolo e premendo l'impugnatura verso il basso fino a quando il coprilama non si stacca (A). Il blocco coltelli può essere inserito nel recipiente universale (15) senza la sua protezione (B).

Dopo l'utilizzo, rimettete il coprilama posizionando il blocco coltelli sul tavolo.

Il simbolo del coprilama deve essere sopra la parte alta del blocco coltelli. Fate scivolare il coprilama sopra l'impugnatura e tenete la protezione con una mano. Spingete forte con l'altra mano l'impugnatura fino a quando il blocco coltelli non si inserisce nel suo coperchio (C).

Prendete l'accessorio coltelli solo dall'impugnatura di plastica. Mettete tutti gli ingredienti nel recipiente universale dopo aver inserito il blocco coltelli.

Gli ingredienti liquidi possono essere aggiunti mentre il motore è in funzione tramite il tubo di alimentazione.

Dopo l'uso rimuovete sempre prima il blocco coltelli prima di togliere il recipiente.

### Esempi di ricette:

**Frutta secca con Miele alla Vaniglia** (come ripieno o crema per pancakes)  
Raffreddare 1 kg di miele liquido e la frutta secca tritata (500 g di prugne, 500 g di fichi secchi) nel frigorifero. Riempire la ciotola dell'accessorio multifunzione con il miele e la frutta secca e tritare per 15 secondi, poi

aggiungere 400 ml d'acqua e 3 gocce di aroma di vaniglia e riprendere a tritare per 3 secondi.

### Miscelare minestre, frullati etc.

Velocità: 7 - 15, circa 30 secondi

Con capacità massima di 2 l. usate la velocità 8 (per evitare i rischi di troppa schiuma).

Frullati (max. 1,5 l.): tagliate la frutta ed inseritela, premiscelate alla velocità 15, aggiungete dopo gli ingredienti liquidi, velocità 7 e miscelate

Tenete presente che il latte fa facilmente schiuma quando viene miscelato; usate quindi piccole quantità.

### Tritare, tagliare

Velocità 1-15

### Dischi

16a Lama per patate a bastoncino

16b Lama per tagliare a listarelle o alla Julienne

16c Lama doppia per affettare

16d Lama doppia per tritare/sminuzzare

16e Lama per grattugiare

Montate la lama desiderata sul portalama (16f) e ruotatela in senso antiorario nella direzione della freccia (D) finché non si blocca. Per sbloccarla, girare in senso orario. Spingete il portalama con la lama sul perno all'interno del recipiente universale fino in fondo (E). Poi inserite il coperchio sul recipiente universale e bloccatelo (F).

Quando usate le lame a disco, utilizzate sempre il funzionamento costante (posizione «I»). Quando usate ingredienti morbidi o con polpa, otterrete risultati migliori usando velocità basse. Ingredienti duri vanno lavorati a velocità alta. Quando aggiungete gli ingredienti tramite il tubo di alimentazione (G), utilizzate sempre il pressino. Non inflatate mai le mani nel tubo di alimentazione quando il motore è in funzione.

Dischi (16a, b):

Per ottenere migliori risultati, mettete il cibo da lavare nel tubo di alimentazione prima di accendere il blocco motore.

Dischi (16c, d, e):

Il cibo può essere inserito nel tubo di alimentazione quando il motore del robot è in funzione.

Le indicazioni di velocità sono elencate nella tabella VI.

### Lame per patate a bastoncino (16a)

Velocità 1-7

Le scritte sul disco devono essere rivolte verso l'utilizzatore. Per risultati migliori, è consigliabile inserire 4-5 patate crude alla volta.

Esempi di applicazione: patate crude, sedano.

### Lama per affettare a listarelle, o alla Julienne (16b)

Velocità 1-7

Le scritte sul disco devono essere rivolte verso l'utilizzatore. Questa lama taglia le verdure a listarelle. Se inserite le verdure nel tubo di alimentazione in verticale, le listarelle risulteranno più corte. Se le inserite ad angolo od orizzontalmente, le listarelle risulteranno più lunghe.

Esempi di applicazione: cetrioli, carote, barbabietole, rapanelli, sedano, rape, patate crude.

### Lama doppia per affettare (16c)

Velocità 1-7

Può essere utilizzata da entrambi i lati (affetta grosso/fine).

#### Esempi di applicazione (affettare grosso):

cetrioli, rape, patate crude, cipolle, porri, salame, banane, pomodori, funghi, rapanelli, lattuga (arrotondata stretta), sedano.

#### Esempi di applicazione (affettare fine):

cetrioli, cavolo, patate crude, carote, cipolle, salame, rapanelli.

### Lama doppia per tritare/sminuzzare (16d)

Velocità 1-15

Può essere utilizzata da entrambi i lati (affetta grosso/fine).

Ingredienti morbidi (ad es. cetrioli) devono essere lavorati a velocità 1-7, ingredienti duri possono essere sminuzzati fino a velocità 15.

#### Esempi di lavorazione (sminuzzare grosso):

cetrioli, rape, barbabietole, carote, patate crude, mele, cavolo.

#### Esempi di lavorazione (sminuzzare fine):

formaggio (morbido, medio duro), cetrioli, carote, patate crude, mele.

### Lama per grattugiare (16e)

Velocità 7-15

Le scritte sul disco devono essere rivolte verso l'utilizzatore.

Esempi di lavorazione: patate crude (ad es.: per crepes di patate), rafano, parmigiano.

## Utilizzo della vaso frullatore e tritatutto

Utilizzate il vaso frullatore e tritatutto per **miscelare, tritare e tagliare piccole quantità**.

Capacità massima: 1 l. liquidi (per frullati 750 ml.).

Le indicazioni di velocità sono elencate nella tabella VII.

- 17 Coperchio
- 18 Lama
- 19 Vaso frullatore e tritatutto
  - a Vite
  - b Base in plastica
  - c Vaso
  - d Guarnizione
  - e Perno con base

Grosse quantità dovrebbero preferibilmente essere lavorate nel recipiente universale con il blocco coltelli.

Importante: Il tempo massimo di lavorazione nel vaso frullatore e tritatutto è di 1 minuto. I liquidi possono essere lavorati più a lungo. Mettete tutti gli ingredienti nel vaso frullatore e tritatutto solo dopo aver inserito la lama.

Se il motore del robot è in funzione, i liquidi possono solo essere aggiunti tramite l'apertura nel coperchio.

### Miscelare minestre, frullati, pappe per bambini ecc.

Velocità 1-15, circa 1 min.

Per i frullati tagliate la frutta a pezzetti e lavoratela prima di aggiungere liquidi.

Capacità massima: 750 ml. di liquido, altrimenti potrebbero fare troppo schiuma.

Possono essere frullati cibi caldi data la resistenza al calore del vaso frullatore.

Le pappe risulteranno più calde se il vaso frullatore e tritatutto viene sciacquato con acqua calda prima dell'uso.

### Tritare

Velocità 1-15, auto-intermittenza

Prezzemolo, aglio, cipolle o noci, possono essere tritate, come anche pane secco per il pane grattugiato e carne.

Cioccolato, parmigiano, ghiaccio, spezie dure o caffè, non possono essere tritati.

## Montaggio e smontaggio

### Coperchio

Togliete la guarnizione dall'interno del coperchio per pulirla. Reinserite la guarnizione pulita e asciutta in modo che la scanalatura della guarnizione stia sotto le sporgenze di plastica del coperchio (17).

### Blocco coltelli per frullare

Il blocco coltelli viene reinserito nel vaso, spingendolo sul perno di accoppiamento, finché non si sente uno scatto.

Rimuovete il blocco coltelli dal vaso frullatore e tritatutto prendendo l'impugnatura del blocco coltelli e schiacciando la punta con il pollice, tiratelo via dalla punta del perno (I).

### Vaso frullatore e tritatutto

Togliete il blocco coltelli come descritto.

Per smontare il vaso frullatore e tritatutto (J), per prima cosa ruotatelo spingendo verso il basso, inserendo una mano, impugnate la base in plastica del perno.

Poi, utilizzando il pressino, svitate l'allacciamento della base ruotandolo in senso antiorario.

Rimuovete la vite (19a), la base in plastica (19b) e il vaso frullatore e tritatutto (19c) uno dopo l'altro, in modo che alla fine vi rimangano in mano solo il perno con base (19e) e la guarnizione (19d).

Per riassemble il vaso, procedere in senso contrario (K): Inserite la guarnizione sulla base del perno.

Girate il vaso sotto sopra e inserite la base del vaso aperta sulla guarnizione alla base del perno. Fate attenzione a non spostare la guarnizione.

Inserite la base di plastica (19b) sotto il vaso in modo che le sporgenze sulla base in plastica si incastrino (vino alla maniglia).

Bloccate tutte queste parti girando la vite di bloccaggio (19a) in senso orario con l'aiuto del pressino.

## Precauzioni per la ciotola per impastare

- Sciacquare con sapone diluito in acqua prima del primo utilizzo.
- Sciacquare in acqua calda con sapone diluito appena possibile dopo l'uso, specialmente dopo aver preparato cibi salati.
- Residui di cibo particolarmente difficili devono essere rimossi con una spugna o con uno spazzolino.
- Se si lava in lavastoviglie, rimuovere la ciotola metallica appena possibile, al fine di prevenire il rispagno delle gocce d'acqua. Non utilizzare molto detersivo o brillantante.
- Asciugare bene la ciotola prima di riporla.

## Pulizia

Spegnere sempre l'apparecchio e disconnetterlo dalla rete prima di effettuare la pulizia.

Pulire il blocco motore (1) soltanto con un panno umido.

Alcuni tipi di cibi (es. carote) potrebbero tingere le parti in plastica dell'apparecchio; prima di lavarle passarvi un panno imbevuto d'olio di semi.

Gli accessori (6) e (7) possono essere lavati solo manualmente. Non immergerlo nell'acqua.

Tutte le altre parti possono essere lavate in lavastoviglie ad una temperatura di 65 °C max.

Le parti difficili da raggiungere (es. la guida dei perni nel coperchio) devono essere puliti con la spatola (8) ed eventualmente uno spazzolino.

Non usare per la pulizia oggetti affilati.

Soggetto a cambiamenti senza preavviso.

Si raccomanda di non gettare il prodotto nella spazzatura al termine della sua vita utile. Per lo smaltimento, rivolgersi ad un qualsiasi Centro Assistenza Braun o ad un centro specifico.



## Nederlands

Onze producten worden gemaakt om te kunnen voldoen aan de hoogste kwaliteitseisen, functionaliteit en design. Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe Braun apparaat.

De Braun KM 3050 is een keukenmachine systeem. Het voldoet aan de hoogste eisen voor kneden, mixen, roeren, kloppen, hakken, snijden, rasp en schaven, eenvoudig en snel.

**Lees eerst zorgvuldig en volledig de gebruiksaanwijzing voordat u dit apparaat gaat gebruiken.**

### Belangrijk

- Dit toestel mag niet worden gebruikt door kinderen. Houd het toestel en zijn snoer buiten het bereik van kinderen. Schakel het toestel uit en trek de stekker uit het stopcontact alvorens u hulpstukken verwisselt of onderdelen benadert die bewegen tijdens het gebruik.
- Dit toestel mag niet worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis tenzij onder speciaal toezicht of wanneer ze werden geïnstrueerd in het veilige gebruik van het toestel en tenzij ze de ermee verbonden risico's kennen.
- Het apparaat is enkel ontworpen voor huishoudelijk gebruik en voor het verwerken van huishoudelijke hoeveelheden.
- Koppel het toestel altijd los van de voeding als het zonder toezicht wordt achtergelaten en voor elke montage, demontage of reiniging.
-  De sikkelmessen zijn zéér scherp! Pak de sikkelmessen uitsluitend bij de kunststof knop vast. Na gebruik dienen de sikkelmessen altijd eerst te worden verwijderd voordat de kommen worden gelegegd.
- Controleer of het voltage aangegeven op de bodemplaat overeenkomt met die van het lichtnet.
- Gebruik geen van de onderdelen in de magnetron.
- Elektrische apparaten van Braun voldoen aan de veiligheidsvoorschriften. Reparaties aan het apparaat of vervanging van het snoer mogen alleen worden uitgevoerd door deskundig service-personeel. Ondeskundig, oneigenlijk reparatiewerk kan aanzienlijk gevaar opleveren voor de gebruiker.



### Veiligheidszekering

In geval dat de motor wordt overbelast, zal het controlelampje (2) gaan knipperen. Vervolgens zal de motor zichzelf uitschakelen. Wanneer de veiligheidszekering de motor heeft uitgeschakeld, zal het controlelampje (2) constant branden. Schakel de motor uit met de schakelaar (3) (positie «O»). Wacht ca. 15 minuten totdat de motor is afgekoeld. Schakel vervolgens het apparaat opnieuw in met de schakelaar (3) (stand «I»). Gaat het lampje (2) daarna opnieuw branden en wil de motor niet starten wanneer u hem inschakelt, herhaal dan de hiervoor beschreven afkoelprocedure.

**Belangrijk:** wanneer de motor zichzelf automatisch heeft uitgeschakeld omdat deze overbelast was, kan deze alleen opnieuw worden ingeschakeld als de schakelaar (3) eerst op nul (stand «O») is gezet.

### Snelheidsregelaar

Het is aan te bevelen om eerst de snelheid te kiezen met de variabele, elektronische snelheidsregelaar (5) en dan het apparaat in te schakelen, om direct vanaf het begin over de gewenste snelheid te beschikken.

Hulpstuk	Aanbevolen snelheid*
<b>Mengkom</b>	
 Fijne garde	7 ... 15
 Garde	5 ... 15
 Kneedhaak	1 ... 7
<b>Universele kom</b>	
 Sikkelmessen	7 ... 15
 Snijplaten	1 ... 15
<b>Blender</b>	
	7 ... 15

\* zie sticker op de voorkant van het motorhuis

### Momentschakelaar

De momentschakelaar is geschikt voor:

- voorzichtig toevoegen van bloem aan beslag om de luchtigheid niet te beïnvloeden,
- toevoegen van geklopt eiwit of room aan een stevige massa,
- hakken van delicaat en zacht voedsel, bijv. gekookte eieren, uieu.

Zet de schakelaar (3) op «●●●●●» om de automatische momentschakelaar in te schakelen. Dit veroorzaakt korte opeenvolgende draaimomenten van gelijke lengte bij de gekozen snelheid. De functie «●●●●●» wordt opgeheven door het apparaat uit te schakelen (schakelaar (3) op «O»).

De **handmatige momentschakelaar** «●●●●●» wordt in werking gesteld door op drukknop (4) te drukken wanneer het apparaat uit staat («O»). Door de handmatige momentschakelaar te gebruiken, kunt u de lengte van de momenten zelf bepalen. Het apparaat werkt op de gekozen snelheid zolang knop (4) ingedrukt blijft. Wanneer de knop wordt losgelaten, zal de motor stoppen.

Voorzichtig: 15 pulsen/ minuut maximal

### Overzicht:

#### Basis unit

- 1 Motorhuis
- 2 Controlelamp voor veiligheidszekering
- 3 Aan/uit-schakelaar (constante werking/ aan: «I», uit: «O», automatisch gebruik: «●●●●●»)
- 4 Drukknop voor handmatig gebruik «●●●●●»
- 5 Elektronische snelheidsregelaar (variabel 1 – 15, ook met momentschakelaar)
- 6 Kneedhaak
- 7 Aandrijfarm
- 7a Garde
- 7b Fijne garde
- 8 Spatel
- 9 Vulschacht
- 10 Deksel
- 11 Mengkom (roestvrij staal)

### De mengkom en het deksel opzetten en afnemen

Reinig alle onderdelen voordat u ze voor de eerste keer gebruikt (zie paragraaf «Schoonmaken»).

Draag voor de veiligheid het apparaat altijd met beide handen.

- a Plaats de kneed- en mix kom (11) op het motorhuis (1) zodat de markeringen op de kom overeenkomen met de tekens op het motorhuis. Draai de kom met de klok mee totdat deze vastklikt.
- b / c Plaats het gewenste hulpstuk op de aandrijfas in de kom en duw dit zover mogelijk naar beneden.
- d Plaats de deksel op de kom zodat de pijl op de deksel overeenkomt met de pijl op de kom. Draai de deksel met de klok mee tot hij hoorbaar vastklikt. De deksel is goed vergrendeld indien het lipje aan de deksel zover mogelijk in de veiligheids-gleuf van het motorhuis is gedraaid en een veiligheidspal heeft geactiveerd. Draai de deksel tegen de klok in om deze te verwijderen.

De vulschacht (9) moet in de opening in de deksel worden gestoken zodat de hoogste rand aan de binnenkant van de kom valt. Dit zorgt ervoor dat het toevoegen van ingrediënten terwijl het apparaat ingeschakeld staat, eenvoudiger gaat.

**Dubbele veiligheidssluiting:** De motor kan alleen worden ingeschakeld indien zowel de kom en de deksel correct zijn geplaatst. De deksel kan alleen van de kom worden verwijderd als de motor is uitgeschakeld.

Wanneer het apparaat is uitgeschakeld, kan **de deksel (10) worden verwijderd** door deze **tegen de klok in** te draaien. Haal het inzetstuk eruit. Draai de kom tegen de klok in en neem het van het motorhuis.

### De mengkom gebruiken

Gebruik de mengkom (max. inhoud 4 l) voor het kneden, mengen, roeren en kloppen.

### Kneden

De kneedhaak (6) is speciaal gemaakt om gistdeeg, pasta en korstdeeg te maken. Minder geschikt is de kneedhaak voor het maken van beslag. Gebruik in dat geval de grove garde (7a).



Plaats alle ingrediënten in de kom (11) nadat de kneedhaak is aangebracht.

Voor snelheidsaanduidingen zie tabel V.

### Voorbeeld recept:

#### Gistdeeg (brood, cake)

Hoeveelheid bloem: min. 250 gr. / max. 2 kg met ingrediënten  
Snelheid 3-7 3 tot 5 minuten

Doe eerst de bloem en vervolgens de andere ingrediënten in de kneed- en mengkom, inclusief rozijnen, sukade en noten.

Doe de deksel op de kom en kies snelheid 3 – 7. Zet vervolgens het apparaat aan met de schakelaar op constante werking (stand «I»). Voeg vloeibare ingrediënten toe via de vulschacht (9) terwijl de motor draait.

#### Pastadeeg

Hoeveelheid bloem: min. 250 gr. / max. 1 kg  
Snelheid 1-7 ongeveer 3,5 min.

Doe de bloem en de andere ingrediënten – behalve water – in de kneed- en mix kom. Giet de vereiste hoeveelheid water in de vulschacht (9). Voeg geen water meer toe nadat het deeg zich tot een bal heeft gevormd. Het water wordt dan niet meer gelijkmatig opgenomen.

#### Bladerdeeg

Hoeveelheid bloem: min. 250 gr./max. 750 gr.  
Snelheid 5-7 ongeveer 2,5 min.

Doe de bloem in de kneed- en mix kom en voeg daarna de andere ingrediënten toe. Gebruik voor een goed resultaat geen warme zachte boter. Het deeg is gereed wanneer deze zich tot een bal heeft gevormd en u nog heel even heeft doorgekneet. De kneedtijd (ongeveer 2,5 minuten) is afhankelijk van de hoeveelheid. Het deeg wordt te zacht wanneer het te lang wordt gekneet.

## Mixen, roeren, kloppen

Gebruik de grove garde (7a) voor het mixen van cakebeslag, roomboter, aardappelpuree enz. Plaats alle ingrediënten in de kom nadat de garde is aangebracht. Maximale hoeveelheid: 1 kg bloem (of minder wanneer het recept meerdere andere ingrediënten bevat).

Snelheid: 5-15

Duw de garde op de aandrijfarm en plaats beiden op de aandrijfas in de mengkom (c). Doe vervolgens de deksel op de mengkom (d).

#### Werkinstructies:

De boter moet niet te zacht en niet te hard zijn. Wanneer u aardappelpuree maakt, gebruik dan zeer hete ingrediënten en warm de kom met warm water voor. Pureer de geschildte en gekookte aardappelen langzaam (snelheid 5 – 7, ong. 1 minuut). Voeg dan de hete melk toe via de vulschacht (9) en klop snel (snelheid 11 – 14).

Gebruik de fijne garde (7a) voor het kloppen van slagroom, eiwitten en biscuitdeeg. Plaats alle ingrediënten in de kom nadat de garde is aangebracht.

De fijne garde niet gebruiken voor cakebeslag!

Maximale hoeveelheid:	Snelheid
Slagroom – 700 ml	9 – 11
Eiwit – 8 (± 240 ml)	15
Biscuitdeeg – van 7 eieren	15

Druk de garde op de as van de aandrijfarm en plaats beiden op de aandrijfas in de mengkom (c). Doe vervolgens de deksel op de mengkom (d).

## De kom van de keukenrobot gebruiken

Gebruik de universele kom voor het mixen, hakken, snijden met sikkelmes, of wanneer u snijplaten (16) gebruikt, voor het snijden en raspen.

- 12 Deksel met vulschacht en vulstop
- 13 Beschermhuls
- 14 Sikkelmes
- 15 Universele kom
- 16 Snijplaten
  - a Patat-frites snijplaat
  - b Julienne snijplaat
  - c Dubbelzijdige snijplaat
  - d Dubbelzijdige rasplaat
  - e Speciale rasplaat
  - f Snijplaten houder

Alle hulpstukken die u gebruikt voor de universele kom met de grijze aandrijfas zijn grijs.

Maximale hoeveelheid: 2 L vloeibare ingrediënten (voor milkshakes 1,5 L). Kleine hoeveelheden moeten bij voorkeur worden verwerkt in de blender (19) met sikkelmes (18).

### Sikkelmes (14)

Het sikkelmes kan worden gebruikt voor mixen, hakken, snijden, maar ook voor het kneden van deeg (bv. gistdeeg, max. 1 kg bloem plus ingrediënten, snelheid 1 – 7, ong. 3 min.).

Voor snelheidsaanduidingen zie tabel V.

### Beschermhuls (13)

Voor het gebruik, dient u de plastic beschermhuls te verwijderen door het sikkelmes met beschermhuls recht op tafel te zetten en het handvat neerwaart te duwen tot de beschermhuls loslaat (A). Het sikkelmes kan alleen in de universele kom p worden geplaatst zonder beschermhuls (B).

Na gebruik plaatst u de beschermhuls terug door wederom het sikkelmes op de tafel te plaatsen. Het merkteken op de beschermhuls moet over het hoge gedeelte van het sikkelmes vallen.

Schuif nu de opening van de beschermhuls over het handvat en hou de huls met een hand vast. Trek met de andere hand de knop ferm omhoog totdat het mes in de beschermhuls klemt (C).

Alleen vasthouden bij de plastic knop. Doe alle ingrediënten in de universele kom nadat u het sikkelmes heeft aangebracht. Voeg vloeibare ingrediënten toe via de vulschacht terwijl de motor draait. Verwijder wanneer u klaar bent eerst het sikkelmes en dan de inhoud van de kom.

### Voorbeeld recept:

**Gedroogd fruit in vanille-honing** (als pannenkoek-strooisel of spread)

Koel 1000 g honing en gehakt gedroogd fruit (500 g pruimen, 500 g gedroogde vijgen) in de koelkast. Doe vervolgens honing en

gedroogd fruit in de food processor kom en hak 15 seconden lang, voeg vervolgens 400 ml water en 3 druppels vanille aroma toe en hak nog 3 seconden lang.

### Mixen van soepen, milkshakes etc.

Snelheid: 7 – 15, ongeveer 30 seconden

Bij maximale hoeveelheid 2 L snelheid 8 gebruiken (om schuimvorming te voorkomen).

Shakes (max. 1,5 L): snijd fruit, doe de stukken in de kom en mix op snelheid 15, voeg het vloeibare ingrediënt toe bij snelheid 7 en mix.

Let op: melk kan gaan schuimen tijdens het mixen. Gebruik kleinere hoeveelheden.

### Snijden, hakken

Snelheid 1-15

### Snijplaten

- 16a Patat-frites snijplaat
- 16b Julienne snijplaat
- 16c Dubbelzijdige snijplaat
- 16d Dubbelzijdige rasplaat
- 16e Speciale rasplaat

Plaats de snij- of rasplaat die u wilt gebruiken op de snijplaathouder (16f) en draai de plaat tegen de klok in in de richting van de pijl (D) tot deze vastgrijpt. Bij het losmaken draait u met de klok mee. Plaats de snijplaathouder met de snijplaat zo ver mogelijk op de aandrijfarm in de universele kom (E). Plaats de deksel op de universele kom en sluit deze (F).

Kies altijd de positie «I» (constante werking) wanneer u de snij- en rasplaten gebruikt. Wanneer u sappige of zachte ingrediënten gebruikt, behaalt u betere resultaten bij een lagere snelheid. Harde ingrediënten kunnen beter bij een hogere snelheid worden verwerkt. Bij het toevoegen van ingrediënten met behulp van de vulschacht (G), dient u altijd de naduwstop te gebruiken. Grijp nooit in de vulschacht wanneer de motor draait.

#### Snijplaten (16a, b):

Vul voor het meest gelijkmatige resultaat de vulschacht terwijl de motor staat uitgeschakeld.

#### Snijplaten (16c, d, e):

De ingrediënten kunnen in de vulschacht worden gedaan terwijl de motor aanstaat.

Voor snelheidsaanduidingen zie tabel VI.

### Fritessnijplaat (16a)

Snelheid 1-7

Zorg altijd dat de zijde met de tekst naar boven is gericht. Vul voor het beste resultaat de vulschacht met 4 – 5 aardappelen tegelijk.

**Bereidingsvoorbeelden:** rauwe aardappelen, selderij.

### Julienne snijplaat (16b)

Snelheid 1-7

Zorg altijd dat de zijde met de tekst naar boven is gericht. Deze snijplaat snijdt groente in fijne reepjes. Wanneer de groente verticaal in de vulschacht wordt geplaatst, worden de reepjes korter. Wanneer u de groente schuin of horizontaal plaatst, worden de reepjes langer.

**Bereidingsvoorbeelden:** komkommer, wortelen, bieten, radijs, selderij, koolrabi, rauwe aardappels.

### Dubbelzijdige snijplaat (16c)

Snelheid 1–7

Deze plaat kan aan beide kanten worden gebruikt (grof/fijn).

#### Bereidingsvoorbeelden grove zijde:

komkommer, koolrabi, rauwe aardappelen, uien, prei, salami, bananen, tomaten, champignons, radijs, sla (opgerold), selderij.

#### Bereidingsvoorbeelden fijne zijde:

komkommer, koolsoorten, rauwe aardappelen, wortelen, uien, salami, radijs.

### Dubbelzijdige rasplaat (16d)

Snelheid 1–15

De plaat kan aan beide zijden worden gebruikt (grof/fijn). Zachte groente (bijv. komkommer) verwerkt u op snelheid 1 – 7, harde groente op hogere snelheden (tot stand 15).

#### Bereidingsvoorbeelden grove zijde:

komkommer, koolrabi, rode biet, wortelen, rauwe aardappelen, appels, koolsoorten.

#### Bereidingsvoorbeelden fijne zijde:

kaas (zacht, medium hard), komkommer, wortelen, rauwe aardappelen, appels.

### Speciale rasplaat (16e)

Snelheid 7–15

Zorg altijd dat de zijde met de tekst naar boven is gericht.

Bereidingsvoorbeelden: rauwe aardappelen (voor bijv. aardappelpannekoeken), mierikswortel, parmesaanse kaas (hard).

## De blender gebruiken

Gebruik de blender voor het **mixen, hakken en snijden van kleine hoeveelheden**.

Maximale hoeveelheid: 1 L vloeibare ingrediënten (voor milkshakes 750 ml).

Voor snelheidsaanduidingen zie tabel VII.

- 17 Deksel
- 18 Sikkelmes
- 19 Blender
  - a Schroefring
  - b Kunststof ring
  - c Plastic kom
  - d Afdichtring
  - e Aandrijfas met bodemplaat

Grotere hoeveelheden kunnen beter worden verwerkt in de universele kom met sikkelmes.

Belangrijk: de maximale verwerkingstijd in de blender is 1 minuut. Vloeistoffen mogen langer verwerkt worden.

Doe alle ingrediënten in de blender nadat u het sikkelmes heeft aangebracht. Vloeistoffen mogen wanneer de motor draait alleen worden toegevoegd via het gat in de deksel. Verwijder na gebruik eerst het mes en daarna pas het verwerkte voedsel.

### Mengen van soepen, milkshakes, babyvoeding etc.

Snelheid 1 – 15, ongeveer 1 minuut

Snijd bij het maken van milkshakes het fruit eerst in kleine stukjes en verwerk deze voordat u de vloeibare ingrediënten toevoegt. De maximale hoeveelheid is 1 liter (voor milkshakes 750 ml), bij grotere hoeveelheden loopt het geheel over.

De kom is hittebestendig, zodat u ook hete ingrediënten kunt toevoegen. Babyvoeding blijft beter warm als u de kom vantevoren verwarmt met heet water.

### Hakken

Snelheid 1 – 15, automatisch gebruik

Voor het hakken van peterselie, uien, noten, broodjes en vlees.

Chocolade, Parmesaanse kaas, ijsblokjes, koffie en andere harde ingrediënten mogen niet worden gehakt.

## Montage en demontage

### Deksel

Verwijder de afsluitring wanneer u de binnenkant van de deksel wilt reinigen. Plaats de droge afsluitring daarna weer terug zodat de plastic nokjes in de afsluitgeleiding over de rand van de afsluitring vallen (19d).

### Sikkelmes

Het sikkelmes wordt teruggeplaatst in de kom door deze op de aandrijfas te drukken tot het vastklikt.

Haal het sikkelmes uit de blender door de kunststof knop vast te pakken en deze al drukkende met uw duimen op de top van de aandrijfas uit de kom te trekken.

### Liquidiser goblet

Verwijder het sikkelmes zoals hierboven beschreven staat.

Om de blender te verwijderen (J), draait u de kom om met de onderzijde naar boven. Pak de huls tussen de aandrijfas en de bodemplaat vast.

Open de grijze schroefring aan de onderkant met behulp van de vulstop door tegen de klok in te draaien. Verwijder de schroefring (19a), de kunststof ring (19b) en de blender (19c), één voor één, zodat u uiteindelijk de aandrijfas (19e) met bodem en afdichtring (19d) in uw handen houdt.

Het in elkaar zetten van de blender werkt in omgekeerde volgorde (K): Leg de afdichtring op de rand van de bodemplaat van het aandrijfgedeelte.

Draai de blender om en plaats de open ronde onderzijde op de afdichtring rond de rand van het aandrijfgedeelte. Zorg ervoor dat de afdichtring niet verschuift.

Leg de witte kunststof ring (19b) op de onderzijde van de blender, zo dat het witte nokje in de uitsparing tegenover de handgreep valt. Draai met de grijze binnenschroefring (19a) alle delen vast met behulp van de vulstop (met de klok mee).

## Onderhouds- en reinigingsinstructies voor de roestvrijstalen kneed- en mengkom

- Voor het eerste gebruik de kom afspoelen met heet zeepwater.
- Na het gebruik de kom zo snel mogelijk afspoelen met heet zeepwater, in het bijzonder na het werken met zeer zout voedsel.
- Hardnekkige etensresten moeten worden geweekt en daarna worden verwijderd met een spons (geen schuurspons) of borstel.
- Wanneer de kom in de vaatwasser wordt gereinigd, de roestvrijstalen kom uit de vaatwasmachine halen zodra het reinigingsprogramma is afgelopen. Zo worden achterblijvende waterdruppels voorkomen. Gebruik niet teveel afwasmiddel en ontkalker.
- Droog de kom goed af voordat u deze opruimt.

## Schoonmaken

Altijd eerst de motor uitschakelen en de stekker uit het stopcontact nemen.

Motorhuis (1) alleen met een vochtige doek reinigen.

Bij kleurstofrijke producten (bv. wortelen) kan op kunststof onderdelen verkleuring ontstaan; wrijf dit eerst met spijsolie schoon voor het afwassen.

De kneedhaak (6) en de aandrijfarm (7) moeten met de hand worden afgewassen. Dompel ze niet onder in water. Alle andere onderdelen kunnen in de vaatwasmachine. Gebruik geen hogere wastemperatuur dan 65 °C.

Gebruik voor het schoonmaken van de moeilijk bereikbare plaatsen de steel van de bij behorende spatel (8) en indien nodig een borstel.

Gebruik geen scherpe voorwerpen bij het schoonmaken.

Wijzigingen voorbehouden.

Gooi dit apparaat aan het eind van zijn nuttige levensduur niet bij het huisafval. Lever deze in bij een Braun Service Centre of bij de door uw gemeente aangewezen inleveradressen.



## Dansk

Brauns produkter har den højeste kvalitet i funktionalitet og design. Vi håber, du bliver glad for din nye Braun køkkenmaskine.

Braun KM 3050 er en køkkenmaskine, som let og hurtigt opfylder ethvert behov for at ælte, mixe, røre, piske, hakning, snitning, rivning og rasping.

Læs brugsanvisningen omhyggeligt igennem, før apparatet tages i brug.

### Vigtigt

- Dette apparat må ikke benyttes af børn. Apparatet og dets ledning holdes udenfor børns rækkevidde. Sluk apparatet og udtag stikket inden skift af tilbehør eller adgang til bevægelige dele.
- Dette apparat kan benyttes af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring, hvis de er under opsyn eller har modtaget instruktion i brugen af apparatet på en sikker måde og har forstået de involverede farer.
- Dette apparat er designet til brug i husholdningen og til mængder som normalt indgår i en husholdning.
- Udtag altid apparatet fra stikkontakten hvis det efterlades uden opsyn, og inden montering, demontering eller rengøring.
-  Knivindsatserne er meget skarpe! Hold altid kun på plastikskaffet af knivindsatserne. Efter brug skal knivindsatserne altid tages op af skålene, før den forarbejdede mad tages op.
- Spændingen i lysnettet skal stemme overens med spændingsangivelsen på maskinens bundplade.
- Ingen af delene må anvendes i mikroovn.
- Brauns elektriske apparater overholder gældende sikkerhedsbestemmelser. Reparation eller udskiftning af ledning må kun foretages af autoriseret servicepersonale. Forkert, ukvalificeret reparation kan forårsage ulykker og være til fare for brugeren.





### Sikring

Kontrollampen (2) lyser for at angive, at motoren er overbelastet og derfor selv vil afbryde. Så snart motoren er blevet afbrudt pga. overbelastning, lyser kontrollampen (2) konstant. Afbryd maskinen ved at dreje programvælgeren (3) til position «O». Vent ca. 15 minutter til maskinen er kølet af. Tænd derefter maskinen igen ved at dreje programvælgeren (3) til position «I».

Hvis kontrollampen (2) stadig lyser og maskinen ikke starter, gentages afkølingsproceduren som beskrevet ovenfor.  
**Vigtigt:** Hvis maskinen automatisk afbrydes pga. overbelastning, kan maskinen kun tændes igen ved hjælp af programvælgeren (3) efter at være blevet slukket (programvælger i position «O»).

### Hastighedsregulator

Det anbefales først at vælge hastighed ved hjælp af den elektroniske hastighedsregulator (5) og derefter tænde for maskinen for at sikre den korrekte hastighed fra start.

Tilbehør	Anbefalet hastighed*
<b>Mixerskål</b>	
 Pisketilbehør	7 ... 15
 Mixertilbehør	5 ... 15
 Æltetilbehør	1 ... 7
<b>Universalskål</b>	
 Universalkniv	7 ... 15
 Plader	1 ... 15
<b>Blenderglas</b>	
 Blenderglas	7 ... 15

\* se tabellen på maskinens frontpanel

### Pulse mode

Momentindstillingen er især velegnet i følgende tilfælde:

- Forsigtig tilsætning af mel i dej, så den ikke bliver klæg.
- Tilsætning af sammenpisket æg eller fløde til mere faste ingredienser.
- Hakning af sart eller bløde ingredienser – f. eks. æg, log.

Automatisk momentindstilling «●●●●●» aktiveres, når programvælgeren (3) står på «●●●●●». Hermed tænder motoren i korte, ensartede intervaller ved den valgte hastighed. Den automatiske momentindstilling afbrydes atter ved at slukke for maskinen (programvælger (3) i position «O»).

Manuel momentindstilling «●●●●●» aktiveres ved at trykke knappen (4) ned, mens maskinen er slukket. Ved brug af den manuelle momentindstilling kan intervallernes længde varieres. Maskinen arbejder ved den valgte hastighed, så længe knappen (5) holdes nede. Når knappen slippes, standser maskinen.

Advarsel: max. 15 gange/minut

### Oversigt:

#### Basismaskin

- 1 Motordel
- 2 Sikkerhedskontrollampe
- 3 Programvælger (konstant/tændt: «I», afbrudt: «O», automatisk momentindstilling: «●●●●●»)
- 4 Tryknap til manuel momentindstilling («●●●●●»)
- 5 Elektronisk hastighedsregulator (kan indstilles fra 1 – 15, også ved momentindstillingen)
- 6 Æltetilbehør
- 7 Gear
- 7a Mixertilbehør
- 7b Pisketilbehør

- 8 Spatel
- 9 Påfyldningstragt
- 10 Låg
- 11 Mixerskål (rustfrit stål)

### Montering/demontering af mixerskål og låg

Alle dele bør afvaskes før brug første gang (se under «Rengøring»).

Af sikkerhedsmæssige årsager bør der altid bæres og løftes med begge hænder.

- a Sæt dejskålen (11) på motordelen (1), således at markeringerne på skålen passer til markeringerne på motorblokken. Drej skålen med uret, til det siger klik.
- b / c Tryk det ønskede tilbehør helt ned over drivakslen i skålen.
- d Sæt låget på skålen, således at pilen på låget passer til pilen på skålen. Drej derefter låget i retning med uret, indtil låget sidder fast i udskæringen på motordelen og der høres et klik. Låget løsnes ved at dreje det i retning mod uret.

Påfyldningstragten (9) sættes over åbningen i låget, således at den højeste side vender ind mod midten. Dette gør det nemmere at tilsætte ingredienser mens maskinen kører.

Dobbelt sikkerhedslås: Motoren kan kun startes, hvis både skål og låg er sat korrekt på. Låget kan kun fjernes fra skålen, hvis motoren er afbrudt.

Når maskinen er slukket, drejes låget (10) mod uret og løftes af. Fjern tilbehøret. Drej skålen mod uret og løft den af.

### De mengkom gebruiken

Gebruik de mengkom (max. inhoud 4 l) voor het kneden, mengen, roeren en kloppen.

### Æltning

Æltetilbehøret (6) er specielt udviklet til gærdeje, pasta og mørdeje. Det er ikke velegnet til kagedej. Til kagedej anvendes mixertilbehøret (7a).

Alle ingredienser hældes i skålen (11) efter isætning af tilbehøret.

Informasjon om hastighet finner du i tabell V.

#### Opskriftseksempel:

##### Æltning af gærdej (brød/kage)

Mel: min. 250 g / max. 2 kg  
+ ingredienser  
Hastighed 3–7 3 – 5 minutter

Hæld først mel og derpå alle øvrige ingredienser i dejskålen (incl. rosiner, frugt og mandler).

Sæt låget på og vælg hastighed 3 – 7. Tænd for maskinen (programvælger i position «I»). Tilsæt væske gennem påfyldningstragten (9), mens maskinen kører.

##### Æltning af pastadej

Mel: min. 250 g / max. 1 kg  
Hastighed 1–7 ca. 3,5 min.

Hæld melet og de øvrige ingredienser (undtagen vand) i dejskålen. Tilsæt derefter den

angivne mængde vand gennem påfyldnings-  
tragten (9). Tilsæt ikke mere vand, når dejen  
har samlet sig til en kugle, da det derefter ikke  
vil blive optaget jævnt i dejen.

### Æltning af mørdej

Mel: min. 250 g/max. 750 g  
Hastighed 5–7 ca. 2,5 min.

Hæld melet i dejskålen og tilsæt derefter de  
øvrige ingredienser. Det bedste resultat opnås  
ved ikke at anvende varmt, blødt smør. Dejen  
er færdig, når den har samlet sig i en kugle  
og derefter æltet kort tid. Tilberedningstiden  
(ca. 2,5 min.) afhænger af mængden.  
Mørdejen bliver for blød, hvis den æltes for  
længe.

## Mixe, røre, piske

Brug mixetilbehøret (7a) til kageblandinger,  
smørcreme, kartoffelmos etc. Hæld ingrediens-  
erne i skålen, når mixetilbehøret er påsat.  
Max. kapacitet: 1 kg mel (eller mindre, hvis  
opskriften indeholder mange andre ingredi-  
enser).

Hastighed 5–15

Sæt mixetilbehøret på gearret og sæt begge  
dele ned over drivakslen i mixerskål (c).  
Skrud derefter låget på mixerskål (c).

### Fremgangsmåde:

Smørret må hverken være for blødt eller for  
hårdt. Kartoffelmos bliver bedst, hvis ingredi-  
enserne er meget varme og skålen opvarmet  
forinden. Mos langsomt de pillede, kogte  
kartofler (hastighed 5 – 7 i ca. 1 min.). Hæld  
derefter varm mælk gennem påfyldnings-  
tragten (9) og rør hurtigt (hastighed 11 – 14).

Brug pisketilbehøret (7a) til piskning af fløde-  
skum, æggeghvider eller sukkerbrødsdej.

Hæld ingredienserne i skålen, når pisketilbe-  
høret er påsat.

Brug ikke pisketilbehøret til kager.

Max. kapacitet:	Hastighed
Fløde – 700 ml	9 – 11
Æggeghvider – 8 (ca. 240 ml)	15
Sukkerbrødsdej – af 7 æg	15

Sæt pisketilbehøret på gearret og sæt begge  
dele ned over drivakslen i ælteskålen (c).  
Skrud derefter låget på ælteskålen (d).

## Brug af food processor skålen

Brug universalskålen og universalkniven til at  
mixe, hakke, snitte. Snitte/rivepladerne (16)  
anvendes til at strimle, rive, raspe.

- Låg med påfyldningstragt og stopper
- Beskyttelseskappe
- Universalkniv
- Universalskål
- Plader
  - Pommes frites plade
  - Julienneplade
  - Dobbelt-sidede snitteplade
  - Dobbelt-sidede raspeplade
  - Riveplade
  - Knivholder

Alle tilbehørsdele, som bruges i universals-  
skålen sammen med den grå knivholder, er  
grå.

Max. kapacitet: 2 l væske (til milkshakes 1,5 l).  
Små mængder tilberedes bedst (19) blender-  
glasset t med tilhørende kniv (18).

### Universalkniv (14)

Universalkniven kan mixe, hakke, skære men  
er også velegnet til æltning af dej (f.eks.  
gærdej, max. 1 kg mel + ingredienser, hastig-  
hed 2 – 7, ca. 3 min.).

Hastighedsangivelser findes i tabel V.

### Beskyttelseskapper (13)

Før brug fjernes plasticbeskyttelseskappen  
ved at sætte kniven med beskyttelseskappen  
på bordet og presse pinden nedad, indtil  
kniven løsnes (A). Universalkniven kan kun  
placeres i skålen (15), når kappen er fjernet (B).  
Efter brug sættes beskyttelseskappen atter  
over kniven. Symbolet på beskyttelseskappen  
skal være over den øverste kniv. Træk beskyt-  
telseskappen over pinden og hold på kappen  
med den ene hånd. Træk pinden på kniven  
hårdt op gennem beskyttelseskappen med  
den anden hånd, til universalkniven sidder  
fast (C).  
Hold derfor kun på knivens plasticskaft.  
Hæld alle ingredienserne i universalskålen  
efter isætning af kniven. Flydende ingredi-  
enser kan tilsættes gennem påfyldningstragten,  
mens maskinen kører.  
Fjern altid kniven fra universalskålen før den  
tilberedte mad.

### Opskriftseksempel:

**Tørret frugt med vanilje-honning** (som  
pandekagefyld eller smørelse)  
Køl 1000 g flydende honning og hakket, tørret  
frugt (500 g svesker, 500 g figer) i køleskabet.  
Kom honning og tørret frugt i skålen og hak  
i 15 sekunder. Tilsæt derefter 400 ml vand  
og 3 dråber vanilje aroma, og hak i yderligere  
3 sekunder.

### Blending af supper, milkshakes etc.

Hastighed 7 – 15, ca. 30 sek.

Ved max. kapacitet (2 l) brug hastighed 8  
(da det ellers kan skumme over).

Shakes (max. 1,5 l): skær frugt i mindre  
stykker og blend ved hastighed 15. Tilsæt  
derefter væske ved hastighed 7 og blend.  
Bemærk, at mælk nemt skummer over – brug  
derfor mindre kvantiteter.

### Skære, hakke

Hastighed 1 – 15

### Plader

- 16a Pommes frites plade
- 16b Julienneplade
- 16c Dobbelt-sidede snitteplade
- 16d Dobbelt-sidede riveplade
- 16e Raspeplade

Anbring den ønskede plade på knivholderen  
å og drej pladen mod uret i pilens retning (D),  
til den falder i hak. Fjernes ved at dreje med  
uret. Sæt knivholderen med pladen oven på  
drivakslen i universalskålen, til den sidder  
fast (E). Sæt låget på universalskålen og lås  
det (F).

Når pladerne anvendes, skal programvæl-  
geren altid stå i position «I».  
Ved tilberedning af saftholdige eller bløde  
ingredienser opnås det bedste resultat ved  
lavere hastighed. Hårde fødevarer tilberedes  
ved højere hastighed.

Anvend altid stopperen (G) til at skubbe ingre-  
dienserne ned gennem påfyldningstragten.  
Stik aldrig fingrene ned i påfyldningstragten,  
mens motoren er i gang.

### Plade (16a, b):

Det bedste resultat opnås ved at lægge de  
fødevarer, der skal tilberedes, ned i påfyld-  
ningstragten, mens maskinen er afbrudt.

### Plade (16c, d, e):

Fødevarer kan tilsættes gennem påfyld-  
ningstragten, mens maskinen kører.

Hastighedsangivelser findes i tabel VI.

### Pommes frites plade (16a)

Hastighed 1–7

Teksten skal vende mod brugeren.

Det bedste resultat opnås ved at fylde 4 – 5 rå  
kartofler i påfyldningstragten på én gang.

Forslag til anvendelse: rå kartofler, selleri.

### Julienneplade (16b)

Hastighed 1–7

Teksten skal vende mod brugeren.

Denne plade skærer grønsager i stave. Hvis  
grønsagerne kommer lodret ned i påfyld-  
ningstragten, bliver stavene kortere.

Hvis de kommer enten skråt eller vandret i,  
bliver stavene længere.

Forslag til anvendelse: agurker, gulerødder,  
rødbeder, radiser, selleri, kålrabi, rå kartofler.

### Dobbelt-sidede snitteplade (16c)

Hastighed 1–7

Denne plade kan anvendes på begge sider  
(grov/fin).

### Forslag til anvendelse:

Grov side: agurker, kålrabi, rå kartofler,  
løg, porrer, salami, bananer, tomater, cham-  
pignon, radiser, salat (rullet stramt sammen),  
selleri.

Fin side: agurker, kål, rå kartofler, gulerødder,  
løg, salami, radiser.

### Dobbelt-sidede raspeplade (16d)

Hastighed 1–15

Denne plade kan anvendes på begge sider  
(grov/fin). Bløde produkter (f.eks. agurker)  
bør rives ved hastighed 1–7. Hårde produkter  
kan rives med en hastighed op til 15.

### Forslag til anvendelse:

Grov side: agurker, kålrabi, rødbeder, gulerød-  
der, rå kartofler, æbler, kål.

Fin side: ost (blød, medium hård), agurker,  
gulerødder, rå kartofler, æbler.

### Riveplade (16e)

Hastighed 7–15

Teksten skal vende mod brugeren.

Forslag til anvendelse: rå kartofler (f.eks. til  
kartoffelpandekager), peberrod, parmesanost  
(hård).

## Brug af Blenderglas

Brug blenderglasset til at **mixe, hakke og  
snitte små mængder**.

Max. kapacitet: 1 l væske (til milkshakes  
750 ml).

Hastighedsangivelser findes i tabe VII.

- 17 Låg
- 18 Knivindsats
- 19 Blenderglas
  - a Lås
  - b Bundkant
  - c Blenderglas
  - d Gummiring
  - e Drivaksel med bund

Større mængder bør tilberedes i universal-skålen sammen med universalkniven.

Vigtigt: Maksimal arbejdstid i blenderglasset er 1 minut. Væsker kan dog tilberedes i længere tid.

Læg alle ingredienserne i universalskålen efter isætning af kniven. Væske bør kun tilsættes gennem hullet i låget, hvis maskinen kører. Efter brug bør kniven tages op før de forarbejdede fødevarer.

### Sådan blendes supper, milkshakes, baby mad etc.

Hastighed 1 – 15, ca. 1 min.

Til milkshakes skæres frugten i mindre stykker og blendes før tilsætning af væske.

Max. kapacitet: 750 ml væske (for at undgå det skummer over).

Varme madvarer kan også blendes i dette varmebestandige blenderglas. Baby mad holder sig bedre varm, hvis glasset opvarmes med varmt vand inden brug.

### Hakning

Hastighed 1 – 15, autom. momentindstilling

Velegnet til hakning af persille, hvidløg, løg, nødder, tørre rundstykker til rasp samt kød.

Chokolade, parmesanost, isterninger, hårde krydderier og kaffebønner kan ikke hakkes i blenderglasset.

## Montering og demontering

### Låg

Fjern gummiringen på undersiden af låget før rengøring. Den tørre gummiring sættes atter på plads. De små takker i låget skal gribe fast om gummiringen (19d).

### Blenderknivene

Knivindsatsen sættes tilbage i blenderglasset ved at trykke den ned over drivakslen, til det siger klik.

Tag kniven op af blenderglasset ved at tage fat om plasticskaftet på knivindsatsen og med tommelfingeren trykke på drivakslen i midten.

### Blenderglasset

Tag kniven op som beskrevet ovenfor.

For at frigøre blenderglasset (J) vendes det først på hovedet, tag derefter fat om drivakslen med den ene hånd. Ved hjælp af stopperen skrues låsen i bunden løs ved at dreje mod uret. Fjern derefter låsen (19a), bundkanten (19b) og blenderglasset (19c) en efter en, således at du kun holder drivakslen (19e) med bund og gummiring (19d) i hånden.

Blenderglasset samles i modsatte rækkefølge (K): Placer gummiringen på undersiden af drivakslen. Vend glasset og sæt det ned over ringen på bunden af drivakslen. Vær omhyggelig med at sætte det korrekt på. Sæt bundkanten (19b) fast på undersiden af glasset, så takken passer ind i hullet af bunden af glasset (ved siden af håndtaget). Delene samles ved at dreje låsen (19a) med uret ved hjælp af stopperen.

## Vedligehold og rengøring af den rustfri mixerskål

- Vask skålen i varmt sæbevand før den bruges første gang.
- Vask skålen i varmt sæbevand så hurtigt som muligt efter brug, især hvis det drejer sig om saltholdige ingredienser.
- Hvis skålen er svær at gøre ren, sættes den i blød og skrubbes derefter med en svamp (anvend aldrig en skuresvamp) eller en børste.
- Ved maskinopvask fjernes den rustfri skål fra opvaskemaskinen, så snart vasken er færdig, for at undgå pletter fra overskydende vanddråber. Brug ikke for meget opvaskemiddel og afkalker.
- Aftør skålen omhyggeligt, før den stilles væk.

## Rengøring

Sluk altid først for maskinen og tag stikket ud. Motordelen (1) må kun aftørres med en fugtig klud.

Nogle madvarer (f.eks. gulerødder) kan give misfarvninger. Aftør den misfarvede del med spiseolie inden afvaskning.

Æltetilbehøret (6) og gearet (7) må kun vaskes i hånden. Disse dele må ikke nedsænkes i vand. Alle andre dele tåler maskinopvask ved max. 65 °C.

Områder som kan være vanskelige at komme til, f.eks. indersiden af låget og børrens side med spatelen (8) eller med en børste.

Brug aldrig skarpe genstande til rengøring.

Ret til ændringer forbeholdes.

Apparatet bør efter endt levetid ikke kasseres sammen med husholdningsaffaldet. Bortskaffelse kan ske på et Braun Servicecenter eller passende, lokale opsamlingssteder.



## Norsk

Våre produkter er produsert for å imøtekomme de høyeste standarder når det gjelder kvalitet, funksjon og design. Vi håper du vil få mye glede av ditt nye Braun produkt.

Braun KM 3500 er et kløkkenmaskinsystem som tilfredsstiller de høyeste krav for elting, miksing, røring, visping, hakking, kutting, snitting, riving og rasping, enkelt og raskt.

**Les hele bruksanvisningen grundig før produktet tas i bruk.**

### Viktig

- Dette apparatet skal ikke brukes av barn. Hold apparatet og ledningen utenfor rekkevidde for barn. Slå av apparatet og koble fra strømledningen før tilbehør eller tilkoblede, bevegelige deler skiftes ut.
- Dette apparatet kan brukes av personer med fysiske, følelsesmessige eller psykiske funksjonshemninger eller manglende erfaring og kunnskap dersom de har fått opplæring eller instruksjon om bruken av utstyret på en sikker måte og dersom de har forstått farene som er knyttet til dette.
- Dette apparatet er kun beregnet til bruk i husholdninger og for tilberedning av mengder som er vanlig i privathusholdninger.
- Koble alltid enheten fra strømmen hvis den er uten tilsyn og før montering, demontering eller rengjøring.
-  Knivene er meget skarpe! Hold knivene kun i håndtakene. Ta alltid ut knivene fra bollene før du tar ut den tilberedte maten.
- Nettspenningen må alltid tilsvare spenningen som er angitt under maskinen.
- Ingen av delene skal benyttes i mikrobølgeovn.
- Braun elektriske apparater tilfredsstiller gjeldende krav til sikkerhet. Reparasjoner eller bytte av ledning må kun foretas av autorisert servicepersonell. Mangelfulle, ukvalifiserte reparasjoner kan føre til skader eller ulykker.

### Sikring







Kontrollampen (2) blinker for å indikere at motoren er overbelastet og vil snart slå seg av. Straks sikringen har slått av motoren, vil kontrollampen (2) lyse konstant. Slå av maskinen med bryteren (3) (bryterstilling «O»). Vent i ca. 15 minutter slik at motoren blir

avkjølt. Slå så på maskinen igjen med bryteren (3) (posisjon «I»). Dersom kontrollampen (2) skulle tenne igjen og motoren ikke starter, gjentas avkjølingsprosessen som beskrevet ovenfor.

**Viktig:** Hvis motoren automatisk har slått seg av på grunn av overbelastning, kan maskinen kun slås på igjen med bryteren (3) hvis den har vært slått av (posisjon «O») med denne bryteren først.

### Hastighetsvelger

Vi anbefaler å velge hastighet med den regulerbare, elektroniske hastighetsvelgeren (5) først og deretter slå på maskinen slik at man arbeider med den ønskete hastigheten helt fra begynnelsen.

Tilbehør	Anbefalt hastighetsområde*
<b>Blandeskål</b>	
 Visp	7 ... 15
 Growvisp	5 ... 15
 Eltekrok	1 ... 7
<b>Foodprocessorbolle</b>	
 Kniven	7 ... 15
 @ - © Skiver	1 ... 15
<b>Hurtigmikser</b>	
	7 ... 15

\* se tabell på motordelens frontpanel

### Pulse mode

Momenttrinnet er nyttig til følgende:

- Ved forsiktig tilsetning av mel slik at det ikke innvirker på konsistensen.
- Ved tilsetning av vispet egg eller krem til mer kompakte matvarer.
- Hakking av delikate og myke matvarer, f. eks. egg, løk.

Sett bryteren (3) i «●●●●●» posisjon for å starte **det automatiske momenttrinnet**. Dette gjør at maskinen arbeider i korte intervaller av identisk varighet i valgt hastighet. Funksjonen automatisk momenttrinn stoppes ved å slå av maskinen (bryter (3) i posisjon «O»).

**Det manuelle momenttrinnet «●»** starter ved å trykke på knappen (4) når maskinen er slått av (bryter i posisjon «O»). Når du bruker det manuelle momenttrinnet kan du selv variere lengden på intervallene. Maskinen arbeider ved valgt hastighet så lenge knappen (4) trykkes ned. Når du slipper knappen, stopper motoren.

Advarsel! Maks. 15 omdreinger/minutt

### Oversikt:

#### Basisenhet

- 1 Motordel
- 2 Kontrollampe for sikring
- 3 Bryter (kontinuerlig gange/på: «I», av: «O», automatisk repeterende momenttrinn: «●●●●●»)
- 4 Trykkbryter for manuelt momenttrinn («●»)
- 5 Elektronisk hastighetsvelger (regulerbar 1–15, også ved momenttrinn)

- 6 Eltekrok
- 7 Vispeholder
- 7a Growvisp
- 7b Visp
- 8 Slikkepott
- 9 Påfyllingsrør
- 10 Lokk
- 11 Blandeskål (rustfritt stål)

### Sette på og fjerne blandeskålen og lokket

Rengjør alle deler før første gangs bruk (se avsnitt «Rengjøring»).

Av sikkerhetsmessige årsaker bør maskinen alltid bæres eller løftes med begge hender.

- a Plasser bollen (11) på motordelen (1) slik at markeringene på bollen stemmer overens med markeringene på motordelen. Drei bollen i klokkeretningen til det klikker.
- b / c Skyv det nødvendige tilbehøret så langt det går på drivakselen i bollen.
- d Sett lokket på bollen slik at pilen på lokket stemmer overens med pilen på bollen. Drei så lokket i klokkeretningen til tappen på lokket går inn i sikkerhetslåsen på motordelen og du hører at det klikker på plass. Når lokket skal tas av, dreies det mot klokkeretningen.

Påfyllingsrøret (9) må settes ned i lokkets åpning slik at den høyeste kanten vender innover. Det gjør det mer praktisk å tilsette ingredienser under bearbeidingen.

Dobbelt sikkerhetslås: Motoren kan kun starte hvis både bollen og lokket er ordentlig i lås. Lokket kan kun tas av når motoren er slått av.

Når maskinen er slått av, drei lokket (10) **mot klokkeretningen og løft det av**. Ta ut tilbehøret. Drei bollen mot klokkeretningen og løft den av.

### Bruke blandeskålen

Bruk blandeskålen (maks. kapasitet 4 l) til å kna, blande, røre og vispe.

### Elting

Eltekroken (6) er spesielt designet for tilberedning av gjærdeiger, pasta, butterdeiger og mørdeiger. Den egner seg ikke til tilberedning av lette deiger. Til dette benyttes growvispen (7a).

Ha alle ingrediensene i bollen (11) etter at eltekroken er montert.

Informasjon om hastighet finner du i tabell V.

#### Oppskrifts-eksempel:

#### Gjærdeig (brød, kake)

Melmengde: min. 250 g / max. 2 kg  
pluss ingredienser  
Hastighet 3–7 3 – 5 minutter

Ha først i mel og deretter alle andre ingredienser i blandeskål, inkludert rosiner, sukat og nøtter.

Sett på lokket og velg hastighet 3–7. Sett så bryteren på kontinuerlig gange (posisjon «I»). Tilsett væske gjennom påfyllingsrøret j mens motoren er igang.

## Pastadeig

Melmengde: min. 250 g / max. 1 kg  
Hastighet 1–7 ca. 3,5 min.

Ha mel og andre ingredienser i eltebollen – unntatt vann. Hell ønsket mengde vann gjennom påfyllingsrøret (9). Hell ikke på mer vann etter at deigen har formet seg som en ball, da vannet ikke vil bli jevnt absorbert

## Elting av butterdeig

Melmengde: min. 250 g/max. 750 g  
Hastighet 5–7 ca. 2,5 min.

Ha melet i eltebollen og tilsett alle de andre ingrediensene. For å oppnå gode resultater bør du ikke bruke varmt, mykt smør. Deigen er ferdig når den former seg som en ball og er eltet litt til etter dette. Bearbeidingstiden (ca. 2,5 min.) avhenger av deigmengden. Deigen vil bli for myk hvis den eltes for lenge.

## Miksing, røring og visping

Bruk grovvispen (7a) til miksing av kakerører, smørkrem og potetmos. Tilsett ingrediensene først etter at vispetilbehøret er satt på plass. Maksimal mengde: 1 kg mel (eller mindre hvis oppskriften inkluderer mange andre ingredienser).

Hastighet: 5 – 15

Sett grovvispen på vispeholderen og skyv begge på drivakselen i blandeskål (c). Lokket låses deretter på plass på blandeskål (d).

## Tilberedingsinstruksjoner:

Smøret skal verken være for hardt eller for mykt. Ved mosing av poteter brukes meget varme ingredienser og forvarm eltebollen med varmt vann på forhånd. Mos de skrelte, kokte potetene sakte (hastighet 5 – 7, ca. 1 min.). Hell så i varm melk gjennom påfyllingsrøret (9) og visp raskt (hastighet 11 – 14).

Bruk vispen (7a) til visping av krem, eggehviter eller sukkerbrød.

Tilsett ingrediensene i bollen etter at vispen er satt i.

Bruk ikke vispen til kakedeiger!

Maksimal mengde	Hastighet
Fløte til krem – 7 dl	9 – 11
Eggehviter – 8 (ca. 2,4 dl)	15
Sukkerbrød – av 7 egg	15

Sett vispen på vispeholderen og skyv begge på drivakselen i blandeskål (c). Lokket låses deretter på plass på blandeskål (c).

## Bruke Foodprocessorbolle

Bruk foodprocessorbollen til miksing, hakking, kutting med universalkniven o eller ved bruk av skivene (16) til snitting, riving, rasping.

- 12 Lokk med påfyllingsrør og stapper
- 13 Beskyttelsesdeksel
- 14 Universalkniv
- 15 Foodprocessorbolle
- 16 Skiver
  - a Pommes frites skive
  - b Julienneskive
  - c Vendbar snitteskive
  - d Vendbar raspekive
  - e Riveskive
  - f Skiveholder

Alt tilbehør til bruk i foodprocessorbollen med den grå drivakselen er grå.

Maksimal kapasitet: 2 l væske (til milkshake 1,5 l).

Små kvantiteter bør helst tilberedes i hurtigmikseren (19) med kniven (18).

## Universalkniv (14)

Universalkniven kan brukes til miksing, hakking, kutting, men også til elting av deig (f.eks. gjærdeig, maks. 1 kg mel pluss ingredienser, hastighet 2 – 7, ca. 3 min.).

Informasjon om hastighet finner du i tabell VI.

## Beskyttelsesdeksel (13)

Før bruk tas beskyttelsesdekselet i plast av ved å sette kniven med beskyttelsesdekselet på bordet og press så håndtaket nedover til beskyttelsesdekselet løsner (A). Universalkniven kan kun settes i foodprocessorbollen (15) uten beskyttelsesdekselet (B).

Etter bruk settes beskyttelsesdekselet på igjen ved å sette kniven på et bord. Symbolet på beskyttelsesdekselet må være over den høyeste delen av universalkniven. Skyv beskyttelsesdekselet over håndtaket og hold dekselet med en hånd. Trekk hardt i håndtaket med den andre hånden til universalkniven fester seg i dekselet (C). Hold kun i plasthåndtaket. Alle ingrediensene has i foodprocessorbollen etter at kniven er satt i. Flytende ingredienser kan tilsettes gjennom påfyllingsrøret mens motoren er igang. Etter bruk skal alltid kniven tas ut av foodprocessorbollen før den bearbejdet maten.

## Oppskrifts-eksempel:

**Tørket frukt i vaniljehonning** (som pannekakefyll eller bredbart pålegg)  
Avkjøl 1000 g flytende honning og hakket, tørket frukt (500 g svsker, 500 g tørket fiken). Hell honning og tørket frukt i skålen og hakk i 15 sekunder, tilsett 4 dl vann og 3 dråper vanilje aroma og hakk i ytterligere 3 sekunder.

## Blanding av supper, milkshake etc.

Hastighet: 7 – 15, ca. 30 sekunder

Ved maksimal kapasitet på 2 l, bruk hastighet 8 (for å unngå at det flyter over).

Shake (maksimum 1,5 l): del frukt i biter, fyll på og formiks på hastighet 15, tilsett så væske på hastighet 7 og bland. Vær oppmerksom på at melk lett skummer når den mikses; bruk tilsvarende mindre mengder.

## Kutting, hakking

Hastighet 1 – 15

## Skiver

- 16a Pommes frites skive
- 16b Julienneskive
- 16c Vendbar snitteskive
- 16d Vendbar riveskive
- 16e Raspekive

Sett ønsket skive på skiveholderen (16f) og drei skiven mot klokkeretningen i pilens retning (D) til den går i lås. Skiven tas av ved å drie i klokkeretningen.

Skyv skiveholderen med skiven på drivakselen i foodprocessorbollen så langt det går (E).

Sett så lokket på foodprocessorbollen og lås det (F).

Ved bruk av skivene skal bryteren alltid settes på kontinuerlig gange (posisjon «I»). Ved bearbeiding av saftige eller myke ingredienser, vil du oppnå best resultat på en lavere

hastighet. Harde ingredienser skal bearbeides på høyere hastighet.

Ved tilsetning av ingredienser gjennom påfyllingsrøret (G) skal stapperen alltid benyttes. Stikk aldri hånden ned i påfyllingsrøret når motoren er igang.

Skive (16a, b):

For jevnest mulig resultat skyves ingrediensene som skal bearbeides ned i påfyllingsrøret når maskinen er slått av.

Skive (16c, d, e):

Ingrediensene kan skyves ned i påfyllingsrøret mens motoren er igang.

Informasjon om hastighet finner du i tabell VI.

## Pommes frites skive (16a)

Hastighet 1–7

Skriften skal vende mot brukeren. For beste resultat, fyll 4 – 5 rå poteter i påfyllingsrøret samtidig.

Eksempler på ingredienser som kan bearbeides: rå poteter, selleri.

## Julienne skive (16b)

Hastighet 1–7

Skriften skal vende mot brukeren. Denne skiven kutter grønnsaker i strimler. Skyver du grønnsakene ned i påfyllingsrøret vertikalt, vil strimlene bli kortere. Skyves de ned på skrå eller horisontalt, vil strimlene bli lengre.

Eksempler på ingredienser som kan bearbeides: agurk, gulrot, rødbeter, reddiker, selleri, kålrot, rå poteter.

## Vendbar snitteskive (16c)

Hastighet 1–7

Den kan brukes på begge sider (grov/fin).

Eksempler på ingredienser som kan bearbeides «grov»: agurk, kålrot, rå poteter, løk, purreløk, salami, bananer, tomater, sopp, reddiker, salat (tett sammenrullet), selleri.

Eksempler på ingredienser som kan bearbeides «fint»: agurk, hodekål, rå poteter, gulrot, løk, salami, reddiker.

## Vendbar raspekive (16d)

Hastighet 1 – 15

Denne skiven kan brukes på begge sider (grov/fin).

Myke ingredienser (f.eks. agurk) bør tilberedes på hastighet 1 – 7, harde ingredienser kan rives på hastighet opp til 15.

Eksempler på ingredienser som kan bearbeides «grov»: agurk, kålrot, rødbeter, gulrot, rå poteter, epler, hodekål.

Eksempler på ingredienser som kan bearbeides «fint»: ost (myk, medium hard), agurk, gulrot, rå poteter, epler.

## Riveskive (16e)

Hastighet 7 – 15

Skriften skal vende mot brukeren.

Eksempler på ingredienser som kan bearbeides: rå poteter (f.eks. til potetpannekaker), pepperrot, parmesan ost (hard).

## Bruke Hurtigmikser

Bruk hurtigmikseren til **miksing, hakking og kutting av små mengder.**

Maksimal kapasitet: 1 l væske (til milkshake 7,5 dl).

Informasjon om hastighet finner du i tabell VII.

- 17 Lokk
- 18 Kniv
- 19 Hurtigmikser
  - a Skruefeste
  - b Plastring
  - c Plastbolle
  - d Pakning
  - e Drivaksel med bunn

Større mengder bør fortrinnsvis bearbeides i foodprocessorbollen (11) med universalkniven.

Viktig: Maksimal bearbeidingsstid i hurtigmikseren er 1 minutt. Væsker kan bearbeides lenger.

Legg alle ingrediensene i hurtigmikseren etter at kniven er satt i.

Væsker skal kun tilsettes gjennom hullet i lokket når motoren er igang. Etter bruk skal alltid kniven tas ut før den bearbeidete maten.

#### **Blanding av supper, milkshake, baby mat etc.**

Hastighet 1 – 15, ca. i 1 min.

Frukt til milkshake skjæres i mindre biter og bearbeides før tilsetning av væske. Maksimal kapasitet: 7,5 dl væske, ellers vil det skumme over.

Varme ingredienser kan også blandes i denne varmemotstandige beholderen. Baby mat holder seg varmere hvis hurtigmikseren varmes med varmt vann på forhånd.

#### **Hakking**

Hastighet 1 – 15, automatisk momenttrinn

Persille, hvitløk, løk eller nøtter kan hakkes, likeså kavring til smuler samt kjøtt. Sjokolade, parmesan ost, is, harde krydder og kaffe kan ikke hakkes.

## **Montering og demontering**

#### **Lokk**

Ta av pakningen på innsiden av lokket før rengjøring. Den tørre pakningen settes på plass igjen slik at plastklipsene i lokket passer i sporet på pakningen.

#### **Kniv**

Kniven settes tilbake i plastbollen igjen ved å trykke den ned på drivakselen til det klikker (I).

Kniven tas ut av plastbollen ved å holde i håndtaket mens du presser ned med tommelfingeren og trekker den av drivakselen (19e).

#### **Plastbolle**

Ta ut kniven som beskrevet ovenfor. For å demontere plastbollen (J), snus den opp ned, og ta så inn i den med en hånd og hold drivakselens plastbase.

Deretter skrues festet i bunnen mot klokke-retningen ved hjelp av stapperen.

Ta av skruefestet (19a), plastringen (19b) og plastbollen (19c) en etter en, slik at du til slutt kun holder drivakselen (19e) med bunnen og pakningen (19d) i hånden.

For å montere igjen, gå frem i motsatt rekkefølge (K): Legg pakningen på undersiden av drivakselbunnen.

Snu plastbollen opp ned og plasser åpningen i plastbollens bunn over pakningen i bunnen med drivakselen. Pass på at ikke pakningen vrir seg.

Plasser plastringen (19b) på plastbollens bunn slik at tappen på plastringen passer i sporet i bunnen av plastbollen (ved håndtaket).

Fest alle delene ved å dreie skruefestet (19a) i klokke-retningen ved hjelp av stapperen.

## **Vedlikehold og rengjøring av blandeskål i rustfritt stål**

- Rengjøres i varmt såpevann før første gangs bruk.
- Rengjøres i varmt såpevann så snart som mulig etter bruk, spesielt etter tilberedning av meget saltholdig mat.
- Hardnakkede matrester bør bløtlegges og fjernes med en svamp (bruk ikke skuresvamp) eller en børste.
- For å forhindre at det blir flekker av gjenværende vanndråper ved rengjøring i oppvaskmaskin, skal bollen i rustfritt stål tas ut av maskinen straks rengjøringsprogrammet er ferdig.
- Vær forsiktig slik at du unngår overdoser av rengjøringsmidler og avkalkingsmidler.
- Tørk bollen grundig før den settes bort for oppbevaring.

## **Rengjøring**

Slå alltid av motoren og ta støpselet ut fra stikkontakten før rengjøring. Motordelen (1) rengjøres kun med en fuktig klut.

Noen matvarer (f.eks. gulrot) kan føre til misfarging; tørk av med matolje før vask.

Eltetekroken (6) og vispeholderen (7) skal vaskes for hånd. Senk det ikke ned i vann.

Alle andre deler kan vaskes i oppvaskmaskin på maksimum 65 °C.

Deler som er vanskelige å nå, f.eks. fordyppningen på innsiden av lokket rengjøres godt med slikkepotten (8) og en børste om nødvendig.

Bruk aldri skarpe gjenstander ved rengjøringen.

Med forbehold om endringer.

Ikke kast dette produktet sammen med husholdningsavfall når det skal kasseres. Det kan leveres hos et Braun servicesenter eller en miljøstasjon.





# Svenska

Våra produkter är framtagna för att möta de högsta kraven på kvalitet, funktion och design. Vi hoppas att du kommer att bli nöjd med din nya Braun apparat.

Braun KM 3050 är en köksmaskin som snabbt och enkelt uppfyller varje behov av att knåda, blanda, röra, vispa, hacka, skära, strimla och riva.

**Läs noga igenom bruksanvisningen innan du använder apparaten.**

## Viktigt

- Denna apparat ska inte användas av barn. Håll apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn. Stäng av apparaten och koppla ur den från strömförsörjningen innan du byter tillbehör eller närmar dig delar som är i rörelse när apparaten används.
- Den här apparaten kan användas av personer med minskad kroppslig, mental eller sensorisk förmåga eller som saknar erfarenhet och kunskap om apparaten, ifall de övervakas eller har fått instruktioner i hur apparaten ska användas på ett säkert sätt samt att personen är införstådd med vilka risker som ingår.
- Den här apparaten är utformad endast för hushållsanvändning och för hushållsmängder.
- Frånkoppla alltid apparaten från elförsörjningen när den lämnas oövervakad och innan du ska montera, plocka isär eller rengöra apparaten.
-  Knivarna är mycket vassa! Håll alltid i knivens handtag. Ta alltid ur kniven ur skålen/kannan innan du tar ur den bearbetade maten.
- Nätspänningen skall stämma överens med den spänning som finns angiven på apparatens undersida.
- Ingen av delarna får användas i mikrovågsugn.
- Brauns elektriska apparater följer gällande säkerhetsstandard. Reparationer eller byte av huvudsladd får endast göras av auktoriserad serviceverkstad. Bristfälliga, okvalificerade reparationer kan orsaka fara för användaren.

## Överbelastningsskydd

Kontrolllampan (2) blinkar när motorn är överbelastad och därför kommer att stänga av sig själv. När överbelastnings-skyddet har stängts av motorn lyser kontrollampan (2) konstant. Stäng av apparaten med programväljaren (3)

(läge «O»). Vänta i ca 15 minuter så att motorn hinner svalna. Sätt sedan på apparaten igen med programväljaren (3) (läge «O»). Om kontrollampan (2) tänds igen och motorn inte startar, upprepa avsvältningsproceduren enligt ovan.

**Viktigt:** Om motorn har stängt av sig själv p.g.a. överbelastning kan apparaten endast sättas på med programväljaren (3) om den har stängts av (läge «O») med reglaget förut.

## Hastighetsreglering

Vi rekommenderar att först välja hastighet med hjälp av den elektroniska hastighetsregulatorn (5) och därefter sätta på apparaten för att försäkra sig om rätt hastighet från början.

Tillbehör	Rekommenderad hastighet*
<b>Blandarskål</b>	
 Visptillbehör	7 ... 15
 Blandtillbehör	5 ... 15
 Knådtillbehör	1 ... 7
<b>Matberedare</b>	
 Kniv	7 ... 15
 Skivor	1 ... 15
<b>Mixerkanne</b>	
 Mixerkanne	7 ... 15

\* se tabellen för apparatens framsida

## Pulsinställning

Pulsläget är lämpligt när du skall:

- Tillsätta mjöl försiktigt till degar så att de behåller sin mjuka och smidiga konsistens.
- Tillsätta vispade ägg eller gräddde till mer bastant mat.
- Hacka ömtålig och mjuk mat, t. ex. ägg, lök.

**Automatisk pulsinställning** «••P••» aktiveras när programväljaren (3) står på «••P••». Då startar motorn med korta intervaller i den hastighet som är vald.

Den automatiska pulsinställningen stängs av genom att du stänger av apparaten (programväljaren (3) i läge «O»).

**Manuellt pulsläge** «P» startas genom att trycka på knappen (4) när apparaten är avstängd (läge «O»). Med manuellt pulsläge kan du variera längden på pulserna. Apparaten arbetar på den valda hastigheten så länge knappen (4) hålls nertryckt. När du släpper knappen stannar motorn.

Varning! Max. 15 pulsar/minut.

## Överblick:

### Basmaskin

- 1 Motordel
- 2 Kontrollampa
- 3 Programväljare (konstant gång/på: «I», av: «O», automatiskt pulsläge: «••P••»)
- 4 Tryckknapp för manuell pulsinställning («P»)
- 5 Elektronisk hastighetsreglage (kan ställas in från 1–15, även med pulsläge)
- 6 Tillbehör för knådning
- 7 Drivarm
- 7a Tillbehör för blandning
- 7b Tillbehör för vispning
- 8 Spatel

- 9 Matarrör
- 10 Lock
- 11 Blandarskålar (rostfritt stål)

## Sätta fast och ta loss blandarskålen och locket

Rengör alla delarna innan du använder dem första gången (se «Rengöring»). Av säkerhetsskäl, bär eller lyft apparaten med båda händerna.

- a Sätt degskålen (11) på motordelen (1) så att markeringarna på skålen matchar markeringarna på motordelen. Vrid skålen medsols till det klickar.
- b / c Sätt det valda tillbehöret på drivaxeln i skålen.
- d Sätt på locket på skålen så att pilen på locket matchar pilen på skålen I. Vrid därefter locket medsols tills locket sitter fast och det hörs ett klick. För att ta av locket vrider du det motsols.

Påfyllningsröret (9) sättes på öppningen i locket så att den högsta sidan är vänd mot mitten. Detta gör det lättare att tillsätta ingredienser medan apparaten är igång.

Dubbelt säkerhetslås: Motorn kan endast startas om både skål I och lock q är rätt påsatta. Locket kan bara tas av när motorn är avstängd.

När apparaten är avstängd vrid locket (10) motsols och lyft av det. Ta bort tillbehöret. Vrid skålen I motsols och ta av den.

## Användning av blandarskålen

Använd blandarskålen (max. volym 4 l) för att knåda, mixa, röra om och vispa.

## Knådning

Knådningstillbehöret (6) är speciellt utvecklat för jästa degar, pasta och mördeg. Det är inte lämpligt för kakdeg. Till kakdeg användes mixertillbehöret (7a).

Alla ingredienser hålls i skålen (11) när tillbehöret är isatt.

Hastighetsuppgifter framgår av tabel V.

### Tillagningsexempel:

#### Knådning av jästa degar

Mjöl:	min. 250 g / max. 2 kg + ingredienser
<b>Hastighet 3–7</b>	<b>3 – 5 minuter</b>

Häll först i mjöl och därefter alla övriga ingredienser i blandarskålen (inkl. russin, frukt och mandel).

Sätt på locket och välj hastighet 3 – 7. Sätt programväljaren på konstant gång («I»). Tillsätt vätska genom påfyllningsröret (9) när apparaten är igång.

#### Knådning av pastadeg

Mjöl:	min. 250 g / max. 1 kg
<b>Hastighet 1–7</b>	<b>ca 3,5 minut</b>

Häll mjölet och de övriga ingredienserna (utom vatten) i degskålen. Tillsätt därefter den angivna mängden vatten genom påfyllnings-

röret (9). Tillsätt inte mer vatten när degen har formen av en kula eftersom vattnet inte kan absorberas i degen.

### Knådning av mördeg

Mjöl: min. 250 g/max. 750 g  
Hastighet 5–7 approx. 2.5 minutes

Häll mjölet i degskålen och tillsätt de övriga ingredienserna. För bästa resultat – använd inte varmt och mjukt smör.

Degen är färdig när den har formen av en kula och därefter knådad en kort stund. Beredningstiden (ca 2.5 min) beror på mängden. Mördegen blir för mjuk om den knådas för länge.

## Blanda, röra och vispa

Använd mixertillbehöret (7a) till kakdegar, smörkräm, potatismos etc. Häll ingredienserna i skålen när mixertillbehöret är påsatt. Max. kapacitet: 1 kg mjöl (eller mindre, om receptet innehåller många andra ingredienser).

Hastighet: 5 – 15

Sätt mixertillbehöret på drivarmen och sätt båda delarna ner över drivaxeln i blandarskålen (c). Skruva därefter på locket på blandarskålen (d).

### Beredningsinstruktioner:

Smöret får inte vara för mjukt eller för hårt. Potatismos blir bäst om ingredienserna är mycket varma och skålen är uppvärmd. Mosa långsamt de skalade, kokta potatisarna (hastighet 5 – 7 i ca 1 min.). Häll därefter varm mjölk genom påfyllningsröret j och rör hastigt (hastighet 11 – 14).

Använd visptillbehöret (7a) för vispning av grädde, äggvitor eller sockerkaksmet.

Häll ingredienserna i skålen när visptillbehöret är påsatt.

Använd inte visptillbehöret till kakor.

Max. kapacitet:	Hastighet
Grädde – 700 ml	9 – 11
Äggvita – 8 (ca 240 ml)	15
Sockerkaksmet – av 7 ägg	15

Sätt visptillbehöret på drivarmen och sätt båda delarna över drivaxeln i blandarskålen (c). Skruva därefter på locket på blandarskålen (d).

## Användning av universalskålen

Använd universalskålen och kniven till att blanda, hacka och skiva. Skivorna (16) användes för att skära, strimla och riva.

- 12 Lock med matarrör och matare
- 13 Skyddskåpa
- 14 Kniv
- 15 Matberedare
- 16 Skivor
  - a Pommies frites skiva
  - b Julienne skiva
  - c Dubbelsidig skärskiva
  - d Dubbelsidig strimlingsskiva
  - e Rivskiva
  - f Knivhållare

Alla tillbehör delar som används tillsammans med universalskålen är grå.

Max kapacitet: 2 l vätska (till milkshake 1,5 l). Små mängder tillagas bäst i mixerkannen (19) med tillhörande kniv (18).

### Kniv (14)

Kniven kan blanda, hacka, skära och knåda deg (ex. jästdeg max 1 kg mjöl plus ingredienser, hastighet 2 – 7, ca 3 min.).

Hastighetsuppgifter framgår av tabell V.

### Skyddskåpa (13)

Före användning, ta bort skyddskåpan i plast genom att ställa kniven med skyddet på bordet och trycka plastdelen nedåt tills knivskyddet lossnar (A). Kniven kan bara sättas i universalskålen (15) när kåpan är borta (B). Efter användning sätt tillbaka skyddskåpan genom att ställa kniven på bordet. Symbolen på skyddet måste vara över den högre delen av kniven. Dra knivskyddet över plastdelen och håll skyddet med en hand. Dra hårt i plastdelen med andra handen tills kniven låses med skyddet (C).

Håll därför endast i knivens plasticskaft.

Håll alla ingredienser i universalskålen efter isättning av kniven. Flytande ingredienser kan tillsättas genom matarröret medan maskinen är igång.

Efter användning, tag alltid först ut kniven ur universalskålen och sedan den bearbetade maten.

### Tillagningsexempel:

**Torr frukt i vaniljhonung** (som pannkaksfyllning eller bredbart pålägg)  
Kyl 1000 g flytande honung och hackad torkad frukt (500 g katrinplommon, 500 g torkade fikon) i kylan. Häll honung och torkad frukt i universalskålen och hacka i 15 sekunder, tillsätt sedan 400 ml vatten och 3 droppar vaniljarom och hacka i ytterligare 3 sekunder.

### Att blanda soppor, milkshake etc.

Hastighet: 7 – 15, ca 30 sek.

Vid max kapacitet (2 l) använd hastighet 8 (då det annars kan skumma över).

Shakes (max 1,5 l): skär frukt i mindre bitar och mixa i hastighet 15. Tillsätt därefter vätskan vid hastighet 7 och blanda. Observera att mjölk kan skumma över – använd därför mindre kvantiteter.

### Skära och hacka

Hastighet 1 – 15

### Skivor

- 16a Pommies frites skiva
- 16b Julienne skiva
- 16c Dubbelsidig skärskiva
- 16d Dubbelsidig strimlingsskiva
- 16e Rivskiva

Sätt den önskade skivan på knivhållaren (16f) och vrid skivan moturs i pilens riktning (D), tills den fastnar i hacket. Skivan tas bort genom att vrida den medurs.

Sätt knivhållaren med skivan ovan på drivaxeln i matberedaren, tills den sitter fast (E). Sätt på locket på matberedaren och lås (F).

När skivorna används, skall startreglaget alltid stå i position «I». Vid tillagning av saftiga och mjuka ingredienser uppnås bästa resultat vid lägre hastighet. Hårdare matvaror tillagas vid högre hastigheter. Använd alltid stoppern (G) till att fösa ned ingredienserna genom matningsröret. Stick aldrig ned fingrarna i matningsröret medan maskinen är på.

### Skiva (16a, b):

Det bästa resultat uppnås genom att lägga råvarorna, som skall tillagas, i matningsröret medan maskinen är avstängd.

### Skiva (16c, d, e):

Råvarorna kan tillsättas genom matningsröret medan maskinen är igång.

Hastighetsuppgifter framgår av tabell VI.

### Pommies frites skiva (16a)

Hastighet 1–7

Texten skall vara uppåt. För bästa resultat fyll 4 – 5 råa potatisar i matningsröret på en gång.

Exempel: rå potatis och selleri.

### Julienne skiva (16b)

Hastighet 1–7

Texten skall vara uppåt. Denna skiva skär grönsaker i stavar. Om grönsakerna kommer lodrätt ned i matningsröret blir stavarna korta.

Exempel: gurka, morötter, rödbetor, rädisor, selleri, kålrabbi, rå potatis.

### Dubbelsidig skärskiv (16c)

Hastighet 1–7

Denna skiva kan användas på båda sidor (grov/fin).

Exempel:

Grov sida: gurka, kålrabbi, rå potatis, lök, purjolök, salami, bananer, tomat, champinjoner, rädisor, sallat (hårt rullat), selleri.

Fin sida: gurka, kål, rå potatis, morötter, lök, salami, rädisor.

### Dubbelsidig strimlingsskiva (16d)

Hastighet 1–15

Denna skiva kan användas på båda sidor (grov/fin).

Mjuka produkter (ex. gurka) bör rivas vid hastighet 1 – 7. Hårda produkter kan rivas med hastighet upp till 15.

Exempel:

Grov sida: gurka, kålrabbi, rödbetor, morötter, rå potatis, äpplen, kål.

Fin sida: ost (mjuk, medium hård), gurka, morötter, rå potatis, äpplen.

### Rivskiva (16e)

Hastighet 7–15

Texten skall vara uppåt.

Exempel: rå potatis (ex. raggmunkar), pepparrot, parmesanost (hård).

## Användning av mixerkanna

Använd kannan att **blanda, hacka och skiva små mängder**.

Max kapacitet: 1 l vätska (till milkshake 750 ml)

Hastighetsuppgifter framgår av tabell VII.

- 17 Lock
- 18 Knivsats
- 19 Mixerkanna
  - a Skruvfäste
  - b Ring
  - c Kanna
  - d Packning
  - e Drivaxel med botten

Större mängder bör tillredas i matberedaren tillsammans med universalskålen.

Viktigt: Maximal arbetstid i mixerkannen är 1 minut. Vätskan kan dock tillberedas under längre tid.

Lägg alla ingredienserna i matberedaren efter isättning av kniven.

Vätskan bör tillsättas genom hålet i locket, om maskinen är igång. Efter användning bör kniven tas upp innan den bearbetade maten tas upp.

### Så blandar du soppor, milkshake, barnmat etc.

Hastighet 1 – 15, ca 1 minut

Till milkshake skärs frukten i mindre bitar och blandas innan tillsättning av vätska. Max kapacitet: 750 ml vätska (för att undvika att det skummar över).

Varma matvaror kan också blandas i denna värmetåliga mixerkanna. Barnmat håller sig bättre varm, om glaset värmes med varmt vatten före användning.

### Hackning

Hastighet 1 – 15, automatiskt pulsläge

Exempel: Persilja, vitlök, lök, nötter och torra brödbitar samt kött kan hackas.

Choklad, parmesanost, istärningar, hårda kryddor och kaffebönor kan inte hackas i mixerkannen.

## Ihopmontering och isärtagning

### Lock

Ta bort packningen på undersidan för rengöring. Den torra gummiringen sätts tillbaka så att plastfästets i locket passar i spåren på packningen (19d).

### Kniv till mixerkannen

Kniven sätts tillbaks i kannan genom att den trycks på drivaxeln tills det klickar (I).

Ta ut kniven ur mixerkannen genom att sätta pek- och långfinger under den övre delen av plastdelen, tryck med tummen på metalltoppen i mitten och dra av kniven från drivaxeln (19e).

### Mixerkannen

Ta bort kniven som beskrivet. För att frigöra mixerkannen (J), vänd den upp och ned och ta därefter tag om drivaxeln med den ena handen. Vänd sedan kannan och skruva loss fästena på botten motsols med hjälp av mataren. Lossa skruvfästet (19a), ringen (19b), kannan (19c) en efter en. Drivaxel med botten (19e), packning (19d) lossnar också. Mixerkannen sätts ihop i bakvänd ordning (K): Sätt packningen på den lägre delen på drivaxelns botten. Vänd kannan upp och ned och sätt öppningen i kannans botten över packningen på drivaxelns botten. Var försiktig så att du inte rubbar packningen. Sätt den vita plastbasen (19b) undersidan av kannan så att den utskjutande delen på plastbasen passar spåret i botten av kannan, vid handtaget. Sätt fast alla delarna genom att vrida skruvfästet (19a) medsols med hjälp av mataren.

## Användning och rengöring av den rostfria skålen

- Diska skålen i varmt vatten med diskmedel innan den används första gången.
- Diska skålen i varmt vatten med diskmedel så snart som möjligt efter användning, speciellt om man har använt salthaltiga ingredienser.
- Om skålen är svår att göra ren, lägg den i blöt en stund och använd sedan en svamp (använd aldrig en skursvamp) eller borste.

- Vid maskindisk ska man ta bort den rostfria skålen så snart maskindisken är klar, för att undgå prickar från vattendroppar. Använd inte för mycket diskmedel och avkalkningsmedel.
- Torka skålen noga innan den ställs undan.

## Rengöring

Stäng alltid först av motorn och dra ur kontakten ur uttaget. Rengör motordelen (1) med en fuktig trasa.

En del mat (t.ex. morötter) kan ge missfärgning, torka då av med matolja innan du diskar. Knådtillbehöret (6) och drivarmen (7) diskas för hand med vanligt diskmedel. Sänk inte ned dessa delar i vatten. Alla andra delar kan rengöras i diskmaskin på max. 65 °C. Delar som är svåra att komma åt, t.ex. insidan av locket q rengöres med spateln (8) eller med en borste.

Använd inte vassa föremål för rengöring.

Med förbehåll för ändringar.

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



# Suomi

Tuotteemme on suunniteltu täyttämään korkeimmat laadun, toimivuuden ja muotoilun vaatimukset. Toivomme, että Sinulle on iloa ja hyötyä uudesta Braun-laitteestasi.

Braun KM 3050 on yleiskone, joka suorittaa vaativimmatkin vaivaamis-, sekoittamis-, vatkaamis-, hienontamis-, viipaloimis-, raastamis- ja soseuttamistyöt kätevästi ja nopeasti.

**Lue huolellisesti kaikki käyttöohjeet ennen kuin käytät laitetta.**

## Tärkeää

- Tämä laite ei sovellu lasten käyttöön. Säilytä laite ja sen johto lasten ulottumattomissa. Kytke laite pois päältä ja irrota verkkojohto ennen varusteiden vaihtamista tai ennen liikkuvien osien käsittelyä.
- Tätä laitetta saa käyttää myös henkilö, jonka fyysinen, aistillinen tai henkinen kyky on alentunut tai jolla on vain vähäistä kokemusta tai tietämystä laitteen käytöstä, jos hänen toimintaansa valvotaan tai hänelle annetaan ohjeet laitteen turvallisesta käytöstä ja jos hän ymmärtää käyttöön liittyvät vaaratilanteet.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan tavalliseen kotikäyttöön.
- Irrota laite aina pistorasiasta, jos se jätetään valvomatta sekä ennen kokoamista, purkamista ja puhdistusta.
-  Terät ovat erittäin terävät. Tartu teriin vain varresta. Käyön jälkeen ota terä pois kulhosta ennen kulhon tyhjentämistä.
- Varmista, että käytössäsi oleva jännite vastaa laitteen pohjaan merkittyä jännitettä.
- Älä käytä mitään laitteen osaa mikroaaltouunissa.
- Braunin sähkölaitteet täyttävät vaadittavat turvallisuusstandardit. Verkkojohdon korjauksen tai vaihdon saa suorittaa ainoastaan valtuutettu Braun-huoltoliike. Virheellinen, epäpätevä korjaus voi aiheuttaa vahinkoa käyttäjälle.

## Ylikuormitussuoja

Jos ylikuormituksen merkkivalo (2) vilkkuu moottori on ylikuormittunut ja sammuu pian automaattisesti. Kun moottori on näin sammunut, valo (2) palaa jatkuvasti. Kytke laite pois päältä käyttökylkimestä (3) (asento «O»). Odota noin 15 minuuttia, jotta moottori ehtii jäähtyä. Käynnistä sitten laite uudelleen käyttökylkimestä (3) (asento «I»). Jos valo (2) syttyy uudestaan ja moottori ei käynnisty, toista yllä oleva.

**Tärkeää:** Jos moottori on ylikuormituessaan sammunut automaattisesti, se voidaan käynnistää käyttökylkimestä uudelleen vain, jos laite kytkettiin pois päältä tästä kylkimestä ensin (asento «O»).

## Nopeudensäätö

Suosittelimme nopeuden valitsemista portaattoman nopeudensäädön kylkimestä (5) ennen laitteen käynnistämistä. Näin nopeus on heti oikea.

Laitteen osa	Suosittelu nopeus*
<b>Sekoituskulho</b>	
 Vispilä	7 ... 15
 Vatkain	5 ... 15
 Taikinakoukku	1 ... 7
<b>Peruskulho</b>	
 Leikkuutera	7 ... 15
 @ - © Terälevyt	1 ... 15
<b>Tehosekoitin</b>	
	7 ... 15

\* katso taulukko laitteen rungossa

## Pitokytkin

Pitokytkin on käytännöllinen kun:

- lisätään varovasti jauhoja esimerkiksi kakutaikinaan
- lisätään vaahdotettuja kananmunia tai kermavaahtoa taikinaan tai ruokaan
- hienonnetaan pehmeitä tai herkkiä raaka-aineita kuten keitettyjä kananmunia, sipulia tai persiljaa.

Automaattinen pitokytkintoiminto käynnistyy kun käännät käyttökylkimen (3) asentoon «●●●●». Laite toimii tällöin sykkyksittäin tasaisin väliajoin valitulla nopeudella. Toiminto lakkaa kun laite kytketään pois päältä (käyttökylkin (3) asentoon «O»).

**Painettava pitokytkin «●».** Kun painat pitokytkintä (4) laite toimii valitulla nopeudella sen ajan kun kytkintä painetaan. Käyttökylkin on asennossa «O». Voit vaihdella käyntiaikaa painamalla kytkintä (4) pidemmän tai vähemmän aikaa. Kun vapautat kytkimen, laite pysähtyy.

Varoitus! Enimmäis 15 käyttökerrat/minuutti.

## Yhteenveto:

### Perusosa

- 1 Runko
- 2 Ylikuormituksen merkkivalo
- 3 Käyttökylkin (jatkuva käyttö/päällä: «I», pois päältä: «O»), automaattinen pitokytkin: «●●●●»
- 4 Manuaalinen pitokytkin («P»)
- 5 Elektroninen nopeudensäätö (portaaton 1 – 15, myös pitokytkintä käytettäessä)
- 6 Taikinakoukku
- 7 Varsiosa
- 7a Vatkain
- 7b Vispilä
- 8 Lasta

- 9 Syöttökaukalo
- 10 Kansi
- 11 Sekoituskulho (ruostumatonta terästä)

## Sekoituskulhon ja kannen kiinnittäminen ja irrottaminen

Puhdista kaikki osat ennen ensimmäistä käyttökertaa (katso kappale «Puhdistaminen»). Turvallisuuden vuoksi kannan tai nosta laitetta aina molemmin käsin.

- a Aseta taikinakulho (11) rungon (1) päälle niin, että kulhon ja rungon merkinnät ovat vastakkain. Käännä kulhoa myötäpäivään kunnes se loksauttaa paikoilleen.
- b / c Työnnä tarvittava osa paikoilleen kulhoon vetoakselin päälle niin pitkälle kuin se menee.
- d Aseta kansi paikoilleen niin, että kannen ja kulhon nuolimerkinnot ovat vastakkain. Käännä sitten kantta myötäpäivään niin että kannen nipukka loksauttaa paikoilleen rungossa olevaan koloon. Kansi irrotetaan kääntämällä sitä vastapäivään.

Syöttökaukalon (9) tulee olla paikoillaan niin, että sen korkeampi reuna on laitteen runkoon päin. Näin aineksia on helpompi lisätä laitteen käytön aikana.

Kaksinkertainen turvalukitus: moottori käynnistyy vain kun sekä kulho että kansi on lukittu paikoilleen. Vastaavasti kansi voidaan irrottaa vain kun laite on kytketty pois päältä.

Kun laite on kytketty pois päältä, käännä kantta (10) vastapäivään ja nosta se pois. Ota käytetty osa pois kulhosta. Kulho irrotetaan kääntämällä sitä vastapäivään.

## Sekoituskulhon käyttäminen

Käytä sekoituskulhoa (enimmäistilavuus 4 L) vaivaamiseen, sekoittamiseen, hämmentämiseen ja vatkaamiseen.

## Taikinan vaivaaminen

Taikinakoukku (6) on erityisesti suunniteltu hiiva-, pasta- ja voitaikinoiden valmistamiseen. Se ei sovellu kakkutaikinan valmistamiseen. Valmista kakkutaikina vatkaamalla (7a).

Laita taikinakoukku paikoilleen taikinakulhoon (11) ja lisää vasta sitten kaikki tarvittavat ainekset.

Nopeudet luetellaan taulukossa V.

### Esimerkkiohje:

#### Hiivataikina (leipä, pulla)

Jauhojen määrä: vähintään 250 g / enintään 2 kg plus aineksia  
Nopeus 3–7 3 – 5 minuuttia

Mittaa ensin jauhot sekoituskulho ja lisää sitten muut ainekset kuten esimerkiksi rusinat ja pähkinät, paitsi taikinaneste. Aseta kansi paikoilleen ja valitse nopeus väliltä 3 – 7. Käynnistä laite kääntämällä käyttökylkin asentoon «I» (jatkuva käyttö). Lisää neste syöttökaukalosta (9) laitteen käydessä.

## Pastataikina

Jauhojen määrä: vähintään 250 g /  
enintään 1 kg  
Nopeus 1–7 noin 3,5 minuuttia

Mittaa jauhot ja muut ainekset paitsi vesi taikinakulhoon. Kaada vesi syöttökaukalon (9) kautta. Kun taikina on muodostunut palloksi, älä lisää vettä, sillä se ei enää sekoitu taikinaan tasaisesti.

## Voitaikina

Jauhojen määrä: vähintään 250 g /  
enintään 750 g  
Nopeus 5–7 noin 2,5 minuuttia

Mittaa jauhot taikinakulhoon ja lisää sitten kaikki muut ainekset. Hyvän lopputuloksen varmistamiseksi voi ei saa olla lämmintä ja pehmeää. Taikina on valmis kun se on muodostunut palloksi ja sitä on vaivattu vähän aikaa sen jälkeen. Valmistusaika (noin 2,5 minuuttia) riippuu valmistettavasta määrästä. Jos taikinaa vaivataan liian kauan siitä tulee liian pehmeää.

## Sekoittaminen, vatkaaminen ja vaahdottaminen

Käytä vatkainta (7a) kakkutaikinoiden sekoittamiseen, vain vaahdottamiseen ja esimerkiksi perunamuusin valmistamiseen. Aseta vatkaimeen paikoilleen ja lisää kulhoon vasta sitten kaikki ainekset. Enimmäismäärä: 1 kg jauhoja (tai vähemmän jos muita aineksia on paljon).

Nopeus: 5 – 15

Kiinnitä vatkaimeen varsiosaan ja työnnä varsiosa paikoilleen vetoakselin päälle sekoituskulhoa (c). Lukitse kansi paikoilleen (d).

### Vinkkejä:

Jos ohjeeseen kuuluu voita, se ei saisi olla liian kovaa tai liian pehmeää. Kun valmistat perunamuusia, käytä kuumia aineksia ja lämmitä taikinakulho etukäteen kuumalla vedellä. Muusaa kuoritut, keitetyt perunat (nopeus 5 – 7, noin 1 minuutti). Kaada sitten kuuma maito syöttökaukalon (9) kautta ja vatkaa nopeasti (nopeus 11 – 14).

Käytä vispilää h keran tai kananmunien vaahdottamiseen tai sokerikakkutaikin valmistamiseen.

Aseta vispilä paikoilleen ja lisää kulhoon vasta sitten tarvittavat ainekset.

Älä käytä vispilää muiden kuin sokerikakkutaikinoiden valmistamiseen.

<u>Enimmäismäärä:</u>	<u>Nopeus</u>
Kerma – 700 ml	9 – 11
Munanvalkuaiset – 8 (noin 240 ml)	15
Sokerikakkutaikina – 7 kananmunaa	15

Kiinnitä vispilä varsiosaan ja työnnä varsiosa paikoilleen vetoakselin päälle sekoituskulhoa (c). Lukitse kansi paikoilleen (d).

## Monitoimikoneen kulhon käyttäminen

Käytä peruskulhoa yhdessä leikkuuterän kanssa sekoittamiseen, hienontamiseen ja paloitteluun tai terälevyn (16)

kanssa viipaloimiseen, suikaloimiseen ja raastamiseen.

- 12 Kansi syöttöaukolla ja syöttöpainin
- 13 Leikkuuterän suojuks
- 14 Leikkuuterä
- 15 Peruskulho
- 16 Terälevyt
  - a Ranskanperunaterä
  - b Julienne-terä
  - c Kaksipuolinen viipalointiterä
  - d Kaksipuolinen raastinterä
  - e Soseutusterä
  - f Terälevyn pidin

Kaikki osat, joita käytetään peruskulhon harmaalla vetoakseilla ovat harmaita.

Enimmäismäärä: 2 l nestettä (pirtelöissä 1,5 l). Pienet määrät on hyvä tehdä tehosekoittimessa (19) terän (18) kanssa.

## Leikkuuterä (14)

Leikkuuterää voidaan käyttää sekoittamiseen, hienontamiseen ja pilkkomiseen sekä myös taikinan vaivaamiseen (esim. hiivataikina jossa enintään 1 kg jauhoja ja muita aineksia, nopeus 1 – 7, noin 3 minuuttia).

Nopeudet luetellaan taulukossa V.

### Leikkuuterän suojuks (13)

Ennen leikkuuterän käyttöä poista sen muovinen suojuks painamalla terää suojuksineen pöytää vasten kunnes suojuks irtoaa (A). Terälevyn voi asettaa paikoilleen peruskulhoon (15) ainoastaan ilman suojusta (B). Käytön jälkeen laita suojuks takaisin paikoilleen terän päälle. Laske terä pöydälle ja laita suojuks terän päälle niin, että siinä oleva merkki on terän korkeimman kohdan päällä. Pidä suojuksista kiinni toisella kädellä ja vedä toisella kädellä leikkuuterän varresta ylöspäin niin, että terä kiinnittyy suojukseseen (C). Pidä siitä kiinni ainoastaan muovisesta varresta. Lisää ainekset kulhoon vasta asetettuasi terän paikoilleen. Nesteet voidaan lisätä syöttöaukosta laitteen käydessä. Käytön jälkeen poista kulhosta aina ensin terä ja tyhjennä vasta sitten kulhon sisältö.

### Esimerkkiohje:

#### Kuivattuja hedelmiä vaniljahunajassa

(ohukaisten täytteeksi tai levitteeksi)  
Jäähdytä jääkaapissa 1000 g juoksevaa hunajaa ja hienonnettuja kuivattuja hedelmiä (500 g kuivattuja luumuja, 500 g kuivattuja viikunoita). Laita hunaja ja kuivatut hedelmät sekoitinkulhoon ja hienonna 15 sekuntia. Lisää sen jälkeen 400 ml vettä ja 3 tippaa vanilja-aromia. Jatka hienontamista vielä 3 sekuntia.

#### Keittojen, pirtelöiden tms. sekoittaminen ja soseuttaminen

Nopeus 7 – 15, noin 30 sekuntia

Valmistaessasi enimmäismäärän 2 l käytä nopeutta 8 (välttääksesi ylläikkymisen).

Pirtelöt (enimmäismäärä 1,5 l): Paloittele hedelmät kulhoon ja sekoita nopeudella 15, lisää sitten neste nopeudella 7 ja sekoita. Huomaa että maito läikkyä sekoitettaessa ja vaahdotuessaan helposti yli, käytä niin ollen vastaavasti pienempiä määriä.

#### Pilkkominen, hienontaminen

Nopeus 1 – 15

## Terälevyt

- 16a Ranskanperunaterä
- 16b Julienne-terä
- 16c Kaksipuolinen viipalointiterä
- 16d Kaksipuolinen raastinterä
- 16e Soseutusterä

Aseta tarvitsemasi terä terälevyn pitimeen (16f) ja käännä levyä vastapäivään nuolen suuntaan (D) kunnes se napsahtaa paikoilleen. Levy irrotetaan kääntämällä myötäpäivään. Paina terälevyn pidin vetoakselin päälle peruskulhoon niin alas kuin se menee (E). Lukitse sitten kansi paikoilleen (F).

Käytä terälevyjä aina jatkuvan käytön toiminnolla (käyttökytkimen asento «I»), älä pitokytkimellä. Pehmeitä tai mehukkaita aineksia käsitellessäsi saavutat parhaan lopputuloksen alhaisia nopeuksia käyttäen. Kovat ainekset vaativat suurempia nopeuksia. Kun lisäät aineksia syöttöaukosta (G) käytä aina syöttöpaininta. Älä koskaan laita kättäsi syöttöaukkoon laitteen käydessä.

#### Terälevy (16a, b):

Tasaisimman tuloksen aikaansaamiseksi lisää käsiteltävät ainekset syöttöaukosta laitteen ollessa pois päältä.

#### Terälevy (16c, d, e):

Voit lisätä ainekset syöttöaukosta laitteen käydessä.

Nopeudet luetellaan taulukossa VI.

### Ranskanperunaterä (16a)

Nopeus 1–7

Varmista, että tekstipuoli on ylöspäin eli itseäsi kohden. Parhaimman tuloksen aikaansaamiseksi työnnä syöttöaukosta 4 – 5 perunaa kerralla.

Esimerkkejä sopivista raaka-aineista: raaka peruna, juuriselleri.

### Julienne-terä (16b)

Nopeus 1–7

Varmista, että tekstipuoli on ylöspäin eli itseäsi kohden. Terä leikkaa vihanneksia ohuiksi suikaleiksi. Jos työnnät vihannekset syöttöaukkoon pystysuunnassa, suikaleista tulee lyhyempiä. Jos työnnät ne vaakasuunnassa tai vinosti, suikaleista tulee pitempiä.

Esimerkkejä sopivista raaka-aineista: kurkku, porkkanat, punajuuri, retiisi, juuriselleri, kyssäkaali, raaka peruna.

### Kaksipuolinen viipalointiterä (16c)

Nopeus 1–7

Terä on kaksipuolinen (paksu/ohut viipale).

Esimerkkejä sopivista raaka-aineista (paksu viipale): kurkku, kyssäkaali, raaka peruna, sipuli, purjo, salami, banaani, tomaatti, sienet, retiisi, salaatti (tiukasti rullattuna), varsiselleri.

#### Esimerkkejä sopivista raaka-aineista

(ohut viipale): kurkku, kaali, raaka peruna, porkkana, sipuli, salami, retiisi.

### Kaksipuolinen raastinterä (16d)

Nopeus 1–15

Terä on kaksipuolinen (karkea/hieno raaste). Pehmeät ainekset (esim. kurkku) tulisi hienontaa nopeuksilla 1 – 7, kovien aineksiin voidaan käyttää nopeuksia aina 15 asti.

Esimerkkejä sopivista raaka-aineista (karkea): kurkku, kyssäkaali, punajuuri, porkkana, raaka peruna, omena, kaali.

Esimerkkejä sopivista raaka-aineista (hieno): juusto (pehmeä, puolikova), kurkku, porkkana, raaka peruna, omena.

### Soseutusterä (16e) Nopeus 7–15

Varmista, että tekstipuoli on ylöspäin eli itseäsi kohden.

Esimerkkejä sopivista raaka-aineista:  
Raaka peruna (esim. perunapannukkuihin), piparjuuri, parmesaanijuusto (kova).

## Tehosekoitin käyttäminen

Käytä tehosekoitinta pienten määrien soseuttamiseen ja hienontamiseen.  
Enimmäismäärä: 1 nestettä (pirtelöihin 750 ml).

Nopeudet luetellaan taulukossa VII.

- 17 Kansi
- 18 Terä
- 19 Tehosekoitin
  - a Ruuvikiinnike
  - b Muovirengas
  - c Kulho
  - d Tiiviste
  - e Pohja ja vetoakseli

Suuremmat määrät on suositeltavaa valmistaa peruskulhossa leikkuuterällä.

Tärkeää: Teholeikkurin enimmäiskäyttöaika on 1 minuutti. Nestemäisiä seoksia voi kuitenkin sekoittaa kauemmin.

Aseta aina ensin terä kulhoon ja lisää vasta sitten käsiteltävät raaka-aineet (kts. taulukko, sivu 41). Moottorin käydessä nesteitä voi lisätä ainoastaan kannen aukon kautta. Käytön jälkeen poista aina ensin terä kulhosta ja tyhjennä kulhon sisältö vasta sitten.

### Keittojen, pirtelöiden, vauvanruokien jne. soseuttaminen

Nopeus 1 – 15, noin 1 minuutti

Paloittele pirtelöihin käyttämäsi hedelmät ja soseuta ne ennen nesteen lisäämistä. Enimmäismäärä on 750 ml, muuten seos saattaa läikkyä yli.

Kulho sopii myös kuumien aineiden käsittelyyn. Vauvanruoka pysyy lämpimämpänä, jos lämmität kulhon ensin kuumalla vedellä.

### Hienontaminen

Nopeus 1 – 15, automaattinen pitokytkin

Voit hienontaa tehosekoittimessa persiljaa, valkosipulia, sipulia, pähkinöitä, lihaa tai esimerkiksi kovia sämpylöitä korppujauhoiksi.

Älä hienonna suklaata, parmesaanijuustoa, jäätä, kovia mausteita tai kahvipapuja.

## Kokoaminen ja purkaminen

### Kansi

Irrota tiiviste kannen sisäpuolelta puhdistusta varten. Paina puhdas ja kuiva tiiviste paikoilleen niin, että kannen muoviset pidikkeet asettuvat tiivisteeseen (19d).

### Terä

Terä asetetaan takaisin painamalla se vetoakseliin päälle kunnes se napsahtaa paikoilleen.

Irrota terä kulhosta pitämällä kiinni sen muovisesta varresta. Paina peukalolla vetoakselin päätä ja nosta terä pois.

### Kulho

Irrota terä kuten edellä kerrottiin. Purkaaksesi kulhon (J) käännä se ensin ylösalaisin. Ota sitten kiinni kulhon sisällä vetoakselista. Avaa pohjan kiinnitys kääntämällä vastapäivään syöttöpaininta apuna käyttäen. Irrota ruuvikiinnike (19a), muovirengas (19b) ja kulho (19c) yksi toisensa jälkeen niin, että lopuksi pitelet ainoastaan vetoakselia pohjan (19e) ja tiivisteeseen (19d) kanssa. Kulho kootaan päinvastaisessa järjestyksessä (K): Pidä kiinni vetoakselista ja aseta tiiviste paikoilleen pohjan alempaan reunaan. Käännä kulho ylösalaisin ja aseta vetoakseli tiivisteeseen kulhon pohjan aukkoon. Varmista, että tiiviste pysyy paikoillaan. Aseta muovirengas (19b) paikoilleen kulhon pohjaan siten, että renkaassa oleva uloke asettuu kulhon kahvan kohdalla olevaan koloon. Kiinnitä kaikki osat kääntämällä ruuvikiinnikettä (19a) myötäpäivään syöttöpainiketta apuna käyttäen.

## Hoito- ja puhdistusohjeet sekoituskulho (ruostumaton terästä)

- Huuhtelee kulho kuumassa pesuainovedessä ennen ensimmäistä käyttöä.
- Huuhtelee kulho kuumassa pesuainovedessä niin pian kuin mahdollista käytön jälkeen, erityisesti erittäin suolapitoisen ruoan valmistuksen jälkeen.
- Pinttyneet ruoantähteet tulisi liottaa ja poistaa pesusienellä tai harjalla (älä käytä karhunkieltä tai muita hankaavia aineita).
- Pestessäsi kulhon astianpesukoneessa poista kulho koneesta heti pesuohjelman loputtua, jotta jäljelle jääneet vesitipat eivät jätä kulhoon läikkiä. Vältä pesu- ja kalkinpoistoaineiden yliannostusta.
- Kuivaa kulho huolellisesti puhdistuksen jälkeen.

## Puhdistaminen

Ennen puhdistamista kytke laite aina pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta. Puhdista runko (1) ainoastaan kostealla liinalla pyyhkimällä.

Eräät raaka-aineet, kuten esimerkiksi porkkana, voivat värjätä muoviosia. Puhdista nämä tahrat ruokaöljyllä ennen pesua.

Taikinakoukku (6) ja varsiosa (7) tulisi puhdistaa käsin tavallisella astianpesuainella. Älä upota näitä osia veteen. Kaikki muut osat voi pestä astianpesukoneessa, korkeintaan +65 °C:ssa.

Vaikeasti puhdistettavat paikat, kuten kannen sisäpuoli tulisi ensin puhdistaa lastalla (8) ja tarpeen mukaan harjalla.

Älä käytä teräviä esineitä puhdistamisessa.

Muutosoikeus pidätetään.

Kun laite on tullut elinkaarensa päähän, säästä ympäristöä äläkä hävitä sitä kotitalousjätteiden mukana. Hävitä tuote viemällä se Braun-huoltoliikkeeseen tai asianmukaiseen keräyspisteeseen.




Nasze wyroby zostały wyprodukowane aby spełniać najwyższe wymagania jakościowe, wzornictwa i funkcjonalności. Życzymy dużo zadowolenia przy korzystaniu z nowego urządzenia firmy Braun.

Urządzenie kuchenne Braun spełnia najwyższe wymagania niezbędne przy wyrabianiu ciasta, miksowaniu, mieszaniu, ubijaniu, siekaniu, krojeniu, tarcii i przecieraniu, wszystko łatwo i szybko.

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

## Uwaga

- Urządzenie nie powinno być używane przez dzieci. Urządzenie wraz z przewodem należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci. Przed wymianą akcesoriów lub w przypadku kontaktu z elementami ruchomymi, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania.
- Urządzenie może być używane przez osoby o obniżonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej oraz osoby z niewystarczającą wiedzą i doświadczeniem, jeśli znajdują się one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub zostały poinstruowane jak bezpiecznie używać urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym i do obróbki normalnych dla gospodarstw domowych ilości produktów.
- Zawsze odłączać urządzenie od sieci, gdy pozostaje bez nadzoru i przed montażem, demontażem, czyszczeniem i przechowywaniem.
-  Ostrza są bardzo ostre! Przytrzymaj ostrza wyłącznikiem za górną część. Po użyciu, zawsze należy najpierw wyjąć ostrze z misy, a dopiero później przetworzone produkty.
- Upewnić się, że napięcie zgadza się z napięciem podanym na spodzie urządzenia.
- Nie używać żadnych części urządzenia w kuchenkach mikrofalowych.
- Urządzenia elektryczne Braun spełniają wymogi odpowiednich norm bezpieczeństwa. Naprawy mogą być wykonywane tylko przez autoryzowany serwis. Niefachowe naprawy mogą spowodować zagrożenie dla użytkownika.

## Bezpiecznik

Lampka kontrolna (2) świeci się, wskazując, że silnik jest przeciążony i niebawem wyłączy się. Gdy tylko bezpiecznik wyłączy silnik, lampka kontrolna (2) świeci się w sposób ciągły. Wyłączyć urządzenie wyłącznikiem (3) (pozycja «O»). Poczekać około 15 minut, pozwalając by silnik ostygł. Następnie ponownie włączyć urządzenie używając wyłącznika (3) (pozycja «I/on»). Jeśli lampka kontrolna (2) ponownie się zaświeci a silnik się nie włączy, powtórzyć procedurę stygnięcia jak opisane powyżej.

**Ważne:** Jeśli silnik wyłączył się automatycznie z powodu przeciążenia, urządzenie można włączyć ponownie za pomocą wyłącznika (3) wyłącznie jeśli zostało ono uprzednio wyłączone (pozycja «O») tym przyciskiem.

## Regulator prędkości

Zaleca się z początku wybranie prędkości zmiennym, elektronicznym regulatorem prędkości (5) a następnie włączyć urządzenie, aby pracować z odpowiednią prędkością już od momentu uruchomienia urządzenia.

Przystawka	Zalecana prędkość*
<b>Misa do mieszania</b>	
 Trzepaczka	7 ... 15
 Mieszadło	5 ... 15
 Końcówka do wyrabiania ciasta	1 ... 7
<b>Pojemnik uniwersalny</b>	
 Ostrze	7 ... 15
 Tarcze	1 ... 15
<b>Blender</b>	
 Blender	7 ... 15

\* patrz nalepka na obudowę

## Tryb pulsacyjny

Tryb pulsacyjny jest przydatny dla następujących prac:

- Ostrożne dodawanie mąki do ciasta w celu zachowania jego konsystencji.
- Dodawanie ubitej piany lub śmietany do gęstych mas.
- Siekanie miękkich i delikatnych produktów, jak np. jajka czy cebula.

Przekręcić włącznik (3) do pozycji «●●●●●» aby rozpocząć **automatyczny tryb pulsacyjny**. Powoduje to krótkie okresy pracy przerywanej o jednakowej długości przy wybranej prędkości. Funkcja «●●●●●» zostaje wyłączona poprzez wyłączenie urządzenia (wyłącznik (3) na «O»).

**Ręczny tryb pulsacyjny** «●●●●●» stosuje się naciskając przycisk (4) gdy urządzenie jest wyłączone (wyłącznik na «O»). Używając ręcznego trybu pulsacyjnego można zmieniać długość pulsacji. Urządzenie pracuje tak długo na wybranej prędkości, jak długo przycisk (4) jest wciśnięty. Gdy przycisk zostanie zwolniony, silnik zatrzyma się.

Uwaga: max. 15 pulsacji na minutę

## Przeгляд:

### Podstawowa jednostka

- 1 Blok silnika
- 2 Lampka kontrolna do bezpiecznika
- 3 Wyłącznik (praca ciągła/włączony: «I», off: «O», automatyczna pulsacja «●●●●●»)
- 4 Nacisnąć przycisk do ręcznej pulsacji
- 5 Elektroniczny regulator prędkości (zmienna 1–15, również w trybie pulsacyjnym)
- 6 Końcówka do wyrabiania ciasta
- 7 Ramię napędowe
- 7a Mieszadło
- 7b Trzepaczka
- 8 Szpatułka
- 9 Cylinder wyspowy
- 10 Pokrywka
- 11 Misa do mieszania (stal nierdzewna)

## Zakładanie i zdejmowanie misy do mieszania i pokrywki

Przed pierwszym użyciem należy umyć wszystkie części (patrz ustęp «Czyszczenie»). Ze względów bezpieczeństwa zawsze przenosić lub podnosić urządzenie obiema rękoma.

- a Umieścić misę (11) na bloku silnika (1) tak aby oznaczenia na misie pasowały do tych na silniku. Przekręcić misę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara aż do zaskoczenia.
- b/c Wcisnąć odpowiednią końcówkę tak daleko, jak tylko możliwe na wał napędowy w misie.
- d Umieścić pokrywę na misie tak aby strzałka na pokrywie pokrywała się ze strzałką na misie. Następnie przekręcić pokrywę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara aż dzióbek z pokrywie wpadnie do zapadki bezpieczeństwa na silniku i słyszalnie zaskoczy. Aby usunąć, przekręcić pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek -zegara.

Należy tak wcisnąć cylinder wyspowy (9) w otwór w pokrywie, aby wyższa krawędź była skierowana do wewnątrz. Pozwala to na wygodniejsze dodawanie składników podczas obróbki.

Podwójny system zabezpieczeń: Silnik może zostać włączony tylko wtedy gdy zarówno misa jak i pokrywa są zablokowane. Pokrywę można zdjąć z misy tylko wtedy, gdy silnik jest wyłączony.

Gdy urządzenie jest wyłączone, należy przekręcić pokrywę (10) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i podnieść ją. Wyjąć końcówkę. Przekręcić misę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i podnieść ją.

## Używanie misy do mieszania

Używać misy do mieszania (max. pojemność 4 l) for wyrabiania ciasta, miksowania, mieszania i ubijania.

## Wyrabianie ciasta

Końcówka do wyrabiania ciasta (6) została specjalnie zaprojektowana do wyrabiania ciasta drożdżowego, kruchego i na makaron. Nie nadaje się do mieszania ciasta. Do mieszania ciasta, użyć mieszadła (7a).

Umieścić wszystkie składniki w misie do ciasta (11) po tym jak końcówka do wyrabiania ciasta została zamontowana.

Prędkości i ich zastosowanie patrz tabela V.

#### Przykładowe przepisy:

##### Ciasto drożdżowe (chleb, ciasto)

Ilość mąki:	min. 250 g / max. 2 kg plus składniki
Prędkość 3–7	3 do 5 minut

Najpierw umieścić mąkę i pozostałe składniki w misie do mieszania, łącznie z n.p. suchymi drożdżami, rodzynekami, skórkami i migdałami.

Założyć pokrywkę i wybrać prędkość od 3 do 7. Następnie ustawić wyłącznik na pracę ciągłą (pozycja «I»). Dodać płyny przez cylinder wyspowy (9) na raz podczas gdy silnik pracuje.

##### Kruche ciasto

Ilość mąki:	min. 250 g / max. 1 kg
Prędkość 1–7	ok. 3,5 minut

Umieścić mąkę i pozostałe składniki w misie do ciasta - z wyjątkiem wody. Dodać konieczną ilość wody poprzez cylinder wyspowy (9). Po utworzeniu się zwartej bryły ciasta nie dodawać więcej wody, ponieważ od tego momentu ciasto nie będzie go równomiernie pochłaniało.

##### Kruche ciasto

Ilość mąki:	min. 250 g / max. 750 g
Prędkość 5–7	ok. 2,5 minut

Umieścić mąkę w misie do ciasta a następnie dodać pozostałe składniki. Dla uzyskania dobrego efektu nie używać ciepłego, miękkiego masła. Ciasto jest gotowe jeśli utworzy się zwarta bryła i przez chwilę kontynuowane jest wyrabianie. Czas wyrabiania (ok. 2,5 min.) zależy od ilości ciasta. Ciasto stanie się zbyt miękkie, jeśli będzie wyrabiane zbyt długo.

## Miksowanie, mieszanie, ubijanie

Używać mieszadła (7a) do mieszania ciast, kremów, puree ziemniaczanego itp. Dodawać składniki do misy wyłącznie po włożeniu mieszadła.

Maksymalna ilość: 1 kg mąki (lub mniej jeśli przepis zawiera dużo innych składników).

Prędkość: 5–15

Wcisnąć mieszadło na ramię napędowe, następnie wcisnąć oba na wał napędowy w misie do mieszania (c). Potem założyć pokrywkę na misę do mieszania (d).

#### Instrukcja obróbki:

Masło nie powinno być ani za miękkie ani zbyt twarde. Robiąc puree ziemniaczane użyć bardzo gorących składników i ogrzać uniwersalną misę uprzednio w gorącej wodzie. Powoli utłuc obrane i ugotowane ziemniaki (prędkość 5–7, ok. 1 min). Następnie wlać gorące mleko przez cylinder wyspowy (9) i ubić szybko (prędkość 11–14).

Użyć trzepaczki (7a) do ubijania kremu lub piany lub do ciasta biszkoptowego.

Dodawać składniki do misy wyłącznie po włożeniu trzepaczki.

Nie używać trzepaczki do mieszania ciasta z gotowymi mieszankami.

Maksymalna ilość:	Prędkość
Śmietana – 700 ml	9–11
Białko jajek – 8 (ok. 240 ml)	15
Biszkopt – z 7 jaj	15

Wcisnąć trzepaczkę na ramię napędowe, następnie wcisnąć oba na wał napędowy w misie do mieszania (c). Następnie założyć pokrywkę na misę do mieszania (d).

## Używanie pojemnika uniwersalnego

Używać pojemnika uniwersalnego do miksowania, siekania, krojenia uniwersalnym ostrzem lub używając tarczy (16) do krojenia w plasterki, tarcia i przecierania.

- 12 Pokrywa z cylindrem wyspowym i dociskaczem
- 13 Osłona ochronna
- 14 Uniwersalne ostrze
- 15 Pojemnik uniwersalny
- 16 Tarcze
  - a Tarcza do frytek
  - b Tarcza julienne
  - c Odwracalna tarcza do krojenia w plasterki
  - d odwracalna tarcza do tarcia
  - e Tarcza do przecierania
  - f Nośnik tarcz

Wszystkie końcówki służące do użytkowania z pojemnikiem uniwersalnym z szarym wałem napędowym są szare.

Maksymalna objętość:

2 l płynów (dla koktajlimlecznych 1,5 l). Małe ilości powinny być raczej przygotowane w blenderze (19) z ostrzem (18).

### Uniwersalne ostrze (14)

Uniwersalne ostrze może być używane do miksowania, siekania, krojenia, ale również do wyrabiania ciasta (n.p. ciasto drożdżowe, maks. 1 kg mąki ze składnikami, prędkość 2–7, ok. 3 min).

Prędkości i ich zastosowanie patrz tabela V.

#### Osłona ochronna (13)

Przed użyciem należy usunąć plastikową osłonę ustawiając uniwersalne ostrze z osłoną na stole i naciskając uchwyt w dół aż osłona ochronna poluzuje się (A). Uniwersalne ostrze może być umieszczone w pojemniku uniwersalnym (15) wyłącznie bez osłony (B). Po użyciu należy założyć osłonę ustawiając uniwersalne ostrze na stole. Symbol na osłonie musi znajdować się nad wyższą częścią uniwersalnego ostrza. Nasunąć osłonę ochronną na uchwyt i przytrzymać osłonę jedną ręką. Pociągnąć mocno za uchwyt drugą dłonią aż uniwersalne ostrze zaskoczy w osłonie (C). Trzymać ostrze wyłącznie za plastikowy uchwyt. Umieścić wszystkie składniki w pojemniku uniwersalnym po zamontowaniu uniwersalnego ostrza. Płynne składniki można dodawać przez cylinder wyspowy podczas gdy silnik pracuje. Po użyciu zawsze należy najpierw wyłączyć uniwersalne ostrze, a dopiero później przetworzone produkty.

#### Przykładowy przepis:

##### Suszone owoce w waniliowym miodzie

(jako nadzienie do naleśników lub do smarowania)  
Schłodzić w lodówce 1 kg kremowego miodu i posiekanych suszonych owoców (500 g sliwek, 500 g fig). Umieścić miód i suszone

owoce w pojemniku uniwersalnym i siekać przez 15 sekund na maksymalnej prędkości, potem dodać 400 ml waniliowej wody i kontynuować siekanie przez 3 sekundy.

#### Miksowanie zup, koktajli mlecznych itp.

Prędkość: 7–15 odpow. 30 sekund

Przy maksymalnej objętości 2 l stosować prędkość 8 (aby uniknąć wycieku).

Koktajle (maks. 1,5 l): pokroić owoce, wrzucić i miksować przy prędkości 15, następnie dodać płyn przy prędkości 7 i dalej miksować. Proszę pamiętać, że mleko często pieni się i wycieka, gdy miksowane; używać odpowiednio mniejszych ilości.

#### Krojenie, siekanie

Prędkość 1–15

#### Tarcze

- 16a Tarcza do frytek
- 16b Tarcza julienne
- 16c Odwracalna tarcza do krojenia w plastry
- 16d Odwracalna tarcza do tarcia
- 16e Tarcza do przecierania

Włożyć odpowiednią tarczę do nośnika (16f) i przekręcić tarczę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara w kierunku strzałki (D) aż do zablokowania. Usunąć przekręcając w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Wcisnąć nośnik z tarczą na wał napędowy w pojemniku uniwersalnym tak daleko jak tylko możliwe (E). Następnie umieścić pokrywkę na pojemniku uniwersalnym i zablokować (F).

Używając tarczy zawsze przekręcać wyłącznik na pracę ciągłą (pozycja «I»). Przy przetwarzaniu soków i miękkich składników uzyskuje się lepsze rezultaty przy niższej prędkości. Twarde składniki powinny być przetwarzane przy wyższej prędkości. Dodając składniki przez cylinder wyspowy (G), należy zawsze używać dociskacza. Nigdy nie należy sięgać do cylindra wyspowego przy włączonym urządzeniu.

Tarcze (16a, b):

Dla uzyskania najbardziej gładkiej konsystencji należy przecisnąć składniki, które mają zostać przetworzone, przez cylinder wyspowy gdy urządzenie jest wyłączone.

Tarcze (16c, d, e):

Produkty mogą być wciskane do cylindra wyspowego podczas gdy urządzenie pracuje.

Prędkości i ich zastosowanie patrz tabela VI.

#### Tarcza do frytek (16a)

Speed 1–7

Napis musi być skierowany w stronę użytkownika. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, wrzucić 4–5 surowe ziemniaki do cylindra wyspowego na raz.

Przykłady obróbki: surowe ziemniaki, seler.

#### Tarcza julienne (16b)

Prędkość 1–7

Napis musi być skierowany w stronę użytkownika. Ta tarcza kroi warzywa w paseczki. Jeśli wcisnąć się warzywa do cylindra wyspowego pionowo, paski będą krótsze. Jeśli wcisnąć się je pod kątem lub poziomo, paseczki będą dłuższe.

Przykłady obróbki: ogórki, marchew, buraki, rzodkiew, seler, kalarepa, surowe ziemniaki.



## Odwracalna tarcza do krojenia w

### plastry (16c)

Prędkość 1–7

Może być używana z obu stron (gruba/cienka).

Przykłady obróbki (grube plastry): ogórki, kalarepa, surowe ziemniaki, cebula, por, salami, banany, pomidory, pieczarki, rzodkiewki, sałata (zwinięta), seler.

Przykłady obróbki (cienkie plastry): ogórki, kapusta, surowe ziemniaki, marchew, cebula salami, rzodkiew.

## Odwracalna tarcza do tarcia (16d)

Prędkość 1–15

Ta tarcza może być używana z obu stron (gruba/drobna).

Miękkie produkty (n.p. ogórki) powinny być poddawane obróbce przy prędkości 1–7, twarde produkty można ścierać przy prędkości do 15.

Przykłady obróbki (grube): ogórki, kalarepa, buraki, marchew, surowe ziemniaki, jabłka, kapusta.

Przykłady obróbki (drobne): ser (miękki, średnio twardy), ogórki, marchew, surowe ziemniaki, jabłka.

## Tarcza do przecierania (16e)

Prędkość 7–15

Napis musi być skierowany w stronę użytkownika.

Przykłady obróbki: surowe ziemniaki (n.p. na placki ziemniaczane), chrzan, parmesan (twardy).

## Używanie blendera

Używać blendera do **miksowania, siekania i krojenia małych ilości**.

Maksymalna objętość: 1l płynów (dla koktajli mlecznych 750 ml).

Prędkości i ich zastosowanie patrz tabela VII.

- 17 Pokrywka
- 18 Ostrze
- 19 Blender
  - a Mocowanie śruby
  - b Plastikowy pierścień
  - c Misa do siekania/miksowania
  - d Uszczelka
  - e wał napędowy ze spodem

Większe ilości powinny być raczej przygotowywane w pojemniku uniwersalnym (11) z uniwersalnym ostrzem.

Ważne: Maksymalny czas przygotowywania w blenderze to 1 minuta. (Płynny można przygotowywać dłużej).  
Umieścić wszystkie składniki w blenderze po włożeniu ostrza.

Płynny mogą być dodawane przez otwór w pokrywie jeśli silnik pracuje. Po użyciu zawsze należy najpierw wyjąć ostrze z blendera, a dopiero później przetworzone produkty.

## Miksowanie zup, koktajli mlecznych, żywności dla niemowląt itp.

Prędkość 1–15 ok. 1 min

Pokroić owoce do koktajli mlecznych w mniejsze kawałki i przetworzyć przed dodaniem płynu. Maksymalna objętość: 750 ml płynu, inaczej może spienić się i wyciec.

Gorące produkty mogą również być miksowane w odpornym na temperaturę

blenderze. Żywność dla niemowląt pozostanie ciepła jeśli blender został uprzednio ogrzany ciepłą wodą.

## Siekanie

Prędkość 1–15 auto-pulsacja

Przykłady obróbki:

Można siekać zarówno pietruszkę, czosnek, cebulę albo orzechy, jak również suchą bułkę na bułkę tartą oraz mięso.

Nie należy siekać: czekolady, parmezanu, lodu, twardych przypraw czy kawy.

## Montowanie i rozmontowywanie

### Pokrywka

Aby wyczyścić, zdjąć uszczelkę z wewnętrznej strony pokrywy (H). Ponownie założyć suchą uszczelkę, tak aby plastikowe klamry w pokrywie pasowały do wyłobienia w uszczelce (19d).

### Ostrze

Aby wsadzić ostrze w blenderze należy wcisnąć je na wał napędowy aż do zaskoczenia (I).

Usunąć ostrze z blendera trzymając za górną część, a następnie przyciskając kciukiem, ścignąć je z wału napędowego (19e).

### Blender

Usunąć ostrze jak opisane powyżej. Aby rozmontować blender (J), należy najpierw obrócić go do góry nogami, sięgnąć do dośrodku jedną ręką, trzymając plastikową podstawę wału napędowego. Następnie używając dociskacza, odkręcić mocowanie spodu przekręcając w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Zdjąć mocowanie śruby (19a), plastikowy pierścień (19b) oraz dzbanek (19c) po kolei, aż w końcu będziesz trzymać tylko wał napędowy (19e) ze spodem i uszczelką (19d) w ręku.

Aby zmontować ponownie, powtórzyć czynności w odwrotnej kolejności (K): Umieścić uszczelkę na dolną część spodu wału napędowego.

Odwrócić dzbanek do góry nogami i umieścić otwór w spodzie dzbanka nad uszczelką na spodzie wału napędowego. Proszę szczególnie uważać, by nie przemieścić uszczelki. Umieścić plastikowy pierścień (19b) na spodzie dzbanka, tak aby wypustka plastikowego pierścienia zaskoczyła w bruzdzie na spodzie dzbanka (obok uchwytu). Zamocować wszystkie części przekręcając mocowanie śruby (19a) w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara za pomocą dociskacza.

## Instrukcja pielęgnacji i czyszczenia misy do mieszenia ze stali nierdzewnej

- Przepłukać w gorącej wodzie z płynem do mycia naczyń przed pierwszym użyciem.
- Po użyciu jak najszybciej przepłukać w gorącej wodzie z płynem do mycia naczyń, szczególnie po obróbce bardzo słonych produktów.
- Uporczywe resztki odmoczyć i usunąć gąbką (nie używać ostrych zmywaków do szorowania) albo szczoteczki.
- Po umyciu misy w zmywarce do naczyń, wyjąć ją jak tylko zmywarka zakończy program, aby uniknąć plam pozostałych po kropelkach wody. Unikać nadmiaru płynu do zmywania i odkamieniacza.
- Dokładnie wytrzeć misę przed schowaniem.

## Czyszczenie

Przed czyszczeniem zawsze najpierw wyłączyć silnik a następnie wyciągnąć wtyczkę z sieci.

Blok silnika (1) należy czyścić tylko przy pomocy wilgotnej ściereczki. Niektóre rodzaje produktów (n.p. marchew) mogą zostawić nalot; przed myciem należy je przetrzeć olejem spożywczym. Końcówka do wyrabiania ciasta (6) i ramię napędzające (7) powinny być czyszczone tylko ręcznie.

Nie zanurzać w wodzie. Wszystkie pozostałe części mogą być myte w zmywarce do naczyń w maksymalnej temperaturze 65 °C. Części, które ciężko dosięgnąć, n.p. rowek po wewnętrznej stronie pokrywy winien być dobrze wyczyszczony szpatułką (8) oraz szczoteczka jeśli konieczne.

Nie używać ostrych narzędzi do czyszczenia.

Zastrzega się prawo do dokonywania zmian.

Zużytego sprzętu nie można wyrzucać łącznie z odpadami socjalnymi. Zużyty produkt należy zostawić w jednym z punktów zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.




Naše výrobky jsou navrženy tak, aby splňovaly nejvyšší standardy kvality, funkčnosti a designu. Doufáme, že budete mít ze svého nového přístroje Braun radost.

Kuchyňský robot Braun splňuje nejvyšší nároky na hnětení, mixování, míchání, šlehání, sekání, krájení, strouhání a škrabání.

**Před použitím tohoto výrobku si pečlivě přečtete veškeré pokyny.**

## Důležité

- Tento přístroj nesmí být používán dětmi. Držte přístroj a jeho přívodní kabel mimo dosah dětí. Před výměnou příslušenství nebo přiblížením se k součástem, které se při používání pohybují, přístroj vypněte a odpojte od napájení.
- Tento přístroj smí být používán osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osobami s nedostatkem zkušeností a znalostí pouze pod dohledem nebo po poučení ohledně používání přístroje bezpečným způsobem a při porozumění nebezpečím, která mohou vyvstat.
- Tento přístroj je konstruován pouze pro používání v domácnosti a pro zpracovávání množství normálních v domácnosti.
- Vždy odpojte přístroj od napájení, je-li ponechán bez dohledu a před sestavováním, rozebíráním, čištěním a uskladněním.
-  Nože jsou velmi ostré! Berte nože pouze za knoflík. Po použití nejprve vždy vyjměte nůž z nádoby před vyjmutím zpracovaných potravin.
- Ujistěte se, že napětí ve vaší síti odpovídá napětí uvedenému na spodní straně přístroje.
- Nepoužívejte žádný díl v mikrovlnné troubě.
- Elektrické přístroje Braun splňují platné bezpečnostní normy. Opravy nebo výměnu přívodního kabelu smí provádět pouze oprávněný servisní personál. Chybná, neodborná oprava může mít za následek vážná nebezpečí pro uživatele.

## Bezpečnostní pojistka


Kontrolka (2) bliká na znamení, že je motor přetížený a brzy se vypne. Jakmile bezpečnostní pojistka vypne motor, kontrolka (2) svítí stále. Vypněte přístroj spínačem motoru (3) (poloha spínače «O»). Vyčkejte přibližně 15 minut, aby mohl motor vychladnout. Poté přístroj znovu zapněte motorovým spínačem (3) (poloha «I/on»). Pokud se kontrolka (2) znovu

rozsvítí a motor se nespustí, opakujte výše uvedený postup chlazení.

**Důležité:** Pokud se motor kvůli přetížení sám automaticky vypnul, přístroj lze znovu zapnout pouze spínačem motoru (3), pokud byl tímto spínačem předtím vypnut (poloha «O»).

## Regulátor rychlosti

Doporučuje se nejprve zvolit rychlost variabilním elektronickým regulátorem rychlosti (5) a poté zapnout přístroj, aby přístroj pracoval hned od počátku požadovanou rychlostí.

Nástavec	Doporučený rozsah rychlosti*
<b>Mísicí nádoba</b>	
 Šlehací nástavec	7 ... 15
 Mísicí nástavec	5 ... 15
 Hnětací nástavec	1 ... 7
<b>Nádoba robota</b>	
 Nůž	7 ... 15
@ - @ Kotouče	1 ... 15
<b>Mixérová nádoba</b>	
 Mixérová nádoba	7 ... 15

\* viz nálepka pro opláštění

## Pulzní režim

Pulzní režim je užitečný pro následující použití:

- Opatrné přidávání mouky do těsta tak, aby se neovlivnila jeho hebkost.
- Přidávání šlehaných vajec nebo krému do hutnějšího pokrmu.
- Sekání křehkých a měkkých potravin, např. vajíček, cibule.

Otočte spínač motoru (3) do polohy «••**P**••» pro spuštění **automatického pulzního režimu**. To způsobí krátké impulzy provozu o stejné délce při zvolené rychlosti. Funkce «••**P**••» se vypne vypnutím přístroje (spínač motoru (3) na «O»).

**Ruční pulzní režim** «**P**» se ovládá stisknutím tlačítka (4), když je přístroj vypnutý (spínač motoru na «O»). Při použití ručního pulzního režimu se může délka impulzů lišit. Přístroj pracuje zvolenou rychlostí, dokud je stisknuté tlačítko (4). Když se tlačítko uvolní, motor se zastaví.

Pozor: max. 15 impulzů za minutu

## Přehled:

### Základní jednotka

- 1 Blok motoru
- 2 Kontrolka pro bezpečnostní pojistku
- 3 Spínač motoru (nepřetržitý provoz/zapnuto: «I», off: «O», automatický impulz: «••**P**••»)
- 4 Tlačítko pro ruční impulz
- 5 Elektronický regulátor rychlosti (variabilní 1–15, tedy s pulzním režimem)
- 6 Hnětací nástavec
- 7 Hnací rameno
- 7a Mísicí nástavec
- 7b Šlehací nástavec
- 8 Stěrka
- 9 Plnicí trubice
- 10 Víko
- 11 Mísicí nádoba (nerezová ocel)

## Nasazení a sejmutí mísicí nádoby a víka

Před prvním použitím očistěte všechny díly (viz odstavec «Čištění»). Z bezpečnostních důvodů vždy noste nebo zvedejte přístroj oběma rukama.

- Umístěte nádobu (11) na blok motoru (1) tak, aby se značky na nádobě a bloku motoru kryly. Otáčejte nádobou ve směru hodinových ručiček, dokud nezaklapne.
- b/c Natlačte potřebný nástavec co nejdále na hnací hřídel v nádobě.
- d Umístěte víko na nádobu tak, aby se šipka na víku kryla s šípkou na nádobě. Poté otáčejte víkem ve směru hodinových ručiček, dokud hubice (výstupek) na víku nezapadne do bezpečnostního zámku na bloku motoru a nahlas nezaklapne na místě. Chcete-li víko sejmut, otáčejte jím proti směru hodinových ručiček.

Plnicí trubice (9) se musí vsadit do otvoru tak, aby vyšší lem mířil dovnitř. To umožní pohodlné přidávání přísad během zpracovávání.

Dvojitý bezpečnostní zámek: Motor lze spustit pouze tehdy, když jsou nádoba i víko zajištěné na místě. Víko lze z nádoby sejmut pouze tehdy, když je motor vypnutý.

Je-li přístroj vypnutý, otočte víkem (10) proti směru hodinových ručiček a sejmete je. Odeberte nástavec. Otočte nádobou proti směru hodinových ručiček a zvedněte ji.

## Použití mísicí nádoby

Použijte mísicí nádobu (max. objem 4 l) hnětení, mixování, míchání a šlehání.

## Hnětení

Hnětací nástavec (6) je speciálně navržený pro výrobu kynutého těsta, nudlového těsta a pečiva. Není vhodná pro výrobu koláčového těsta. Pro koláčové těsto použijte mísicí nástavec (7a).

Vložte všechny přísady do nádoby na těsto (11) po namontování hnětacího nástavce.

Ohleďte rychlostí nahlédněte do tabulky V.

### Příklady receptů:

#### Kynuté těsto (chléb, koláč)

Množství mouky: min. 250 g / max. 2 kg plus přísady  
Rychlost 3–7 3 až 5 minut

Nejprve nasypete mouku a poté přidejte všechny ostatní přísady do mísicí nádoby včetně např. sušeného droždí, rozinek, kandované kůry a mandlí. Přiložte víko a zvolte rychlost 3 až 7. Poté nastavte spínač motoru na nepřetržitý provoz poloha «I». Přidejte všechny tekutiny najednou skrz plnicí trubici (9), zatímco motor běží.

#### Nudlové těsto

Množství mouky: min. 250 g / max. 1 kg  
Rychlost 1–7 přibl. 3,5 minut

Nasypete mouku a přidejte ostatní přísady do nádoby na těsto – kromě vody. Nalijte potřebné množství vody skrz plnicí trubici (9).

Nepřidávejte vodu poté, co se těsto vytvarovalo do koule, neboť nedojde k jejímu rovnoměrnému pohlčení.

### Hnětené těsto na pečivo

Množství mouky: min. 250 g/max. 750 g  
Rychlost 5–7 přibl. 2,5 minut

Nasypte mouku do nádoby na těsto a přidejte všechny ostatní přísady. Pro dobré výsledky nepoužívejte teplé, měkké máslo. Těsto na pečivo je připravené, jakmile se vytvarovalo do koule a bylo hněteno ještě krátce poté. Doba zpracování (přibl. 25 min) závisí na množství těsta. Bude-li těsto na pečivo hněteno příliš dlouho, bude příliš měkké.

## Mixování, míchání a šlehání

Použijte míšící nástavec (7a) pro míchání dortových směsí, máslového krému a bramborové kaše atd. Vkládejte přísady do nádoby pouze po vsazení míšícího nástavce. Maximální množství: 1 kg mouky (nebo méně, obsahuje-li recept mnoho jiných přísad).

Rychlost: 5–15

Natlačte míšící nástavec na hnací rameno a obojí natlačte na hnací hřídel (c). Uzavřete víko na míšící nádobě (d).

### Pokyny pro zpracování:

Máslo nesmí být ani příliš tvrdé, ani příliš měkké. Při přípravě bramborové kaše používejte velmi horké přísady a zahřejte univerzální nádobu předtím horkou vodou. Pomalu rozmačkejte oloupané uvařené brambory (rychlost 5–7, přibl. 1 min). Poté vlijte horké mléko skrz plnicí trubici (9) a rychle rozšlehejte (rychlost 11–14).

Použijte šlehací nástavec (7a) pro šlehání nebo krém nebo vaječné bílky nebo přípravu piškotového těsta.

Přidávejte všechny přísady do nádoby pouze po vsazení metly.

Nepoužívejte šlehací nástavec pro dortové směsi.

Maximální množství:	Rychlost
Krém – 700 ml	9–11
Vaječné bílky – 8 (přibl. 240 ml)	15
Piškotové těsto – ze 7 vajec	15

Natlačte šlehací nástavec na hnací rameno a obojí natlačte na hnací hřídel (c). Umístěte víko na míšící nádobu (d).

## Použití nádoby robota

Použijte nádobu robota pro mixování, sekání, krájení univerzálním nožem nebo s použitím kotoučů (16) ke krájení, strouhání, škrabání.

- 12 Víko s plnicí trubicí a posunovačem
- 13 Ochranný kryt
- 14 Univerzální nůž
- 15 Nádobu robota
- 16 Kotouče
  - a Kotouč na hranolky
  - b Kotouč Julienne
  - c Oboustranný krájecí kotouč
  - d Oboustranný strouhací kotouč
  - e Škrabací kotouč
  - f Nosič kotouče

Všechny nástavce pro použití s nádobou robota s šedým hnacím hřídelem jsou šedé.

Maximální objem: 2 l tekutiny (pro mléčné koktejly 1,5 l).

Malá množství by se měla přednostně zpracovávat v nádobě mixéru (19) s nožem (18).

### Univerzální nůž (14)

Univerzální nůž lze použít pro mixování, sekání, krájení, ale i pro hnětení těsta (např. kynutého těsta, max. 1 kg mouky plus přísady, rychlost 2–7, přibl. 3 min).

Ohledně rychlostí nahlédněte do tabulky V.

### Ochranný kryt (13)

Před použitím sejměte plastový kryt postavením univerzálního nože s krytem na stůl a stisknutím knoflíku dolů, dokud se ochranný kryt neuvolní (A). Univerzální nůž lze umístit do nádoby robota (15) pouze bez krytu (B). Po použití vraťte kryt na místo postavením univerzálního nože na stůl. Symbol na krytu musí být nad vyšší částí univerzálního nože. Posuňte ochranný kryt přes knoflík a jednou rukou jej podržte. Vytáhněte prudce knoflík druhou rukou dokud se univerzální nůž nespojí s krytem (C). Držte jej pouze za plastový knoflík. Vložte všechny přísady do nádoby robota po připevnění univerzálního nože. Tekutiny lze přidat skrz plnicí trubici, zatímco motor běží. Po použití vždy vyjměte univerzální nůž před vyjmutím zpracovaných potravin.

### Příklad receptu:

**Sušené ovoce s vanilkovým medem** (jako náplň do palačinek nebo pomazánka)  
Zchladte 1 kg krémového medu a sekaného sušeného ovoce (500 g švestek, 500 g sušených fíků) v ledničce. Naplňte med a sušené ovoce do nádoby robota a 15 sekund sekejte při max. rychlosti, poté přidejte 400 ml vanilkou ochucené vody a pokračujte v sekání 3 sekundy.

### Míchané polévky, mléčné koktejly atd.

Rychlost: 7–15 přibl. 30 sekund

Při maximální kapacitě 2 l použijte rychlost 8 (pro zabránění nebezpečí přetečení pěny).

Koktejly (maximálně 1,5 l): nakrájejte ovoce, vložte je a předmixujte rychlostí 15, poté přidejte tekutinu při rychlosti 7 a mixujte. Pamatujte, že mléko při mixování snadno vzpění, použijte proto menší množství.

### Řezání, sekání

Rychlost 1–15

### Kotouče

- 16a Kotouč na hranolky
- 16b Kotouč Julienne
- 16c Oboustranný krájecí kotouč
- 16d Oboustranný strouhací kotouč
- 16e Škrabací kotouč

Umístěte potřebný kotouč na nosič kotouče (16f) a otočte kotoučem proti směru hodinových ručiček ve směru šipky (D), dokud nezapadne. Sejměte jej otočením ve směru hodinových ručiček. Nasadte nosič kotouče s kotoučem na hnací hřídel v nádobě robota co nejdále (E). Poté umístěte na nádobu robota víko a zajistěte je (F).

Při používání kotoučů vždy nastavte spínač motoru na nepřetržitý provoz (poloha «I»). Při zpracování šťavnatých nebo měkkých přísad získáte lepší výsledky při malé rychlosti. Tvrdé potraviny by se měly zpracovávat při vyšší rychlosti. Při přidávání přísad skrz plnicí trubici (G) vždy použijte posunovač. Nikdy nesahejte do plnicí trubice za běhu motoru.

Kotouče (16a, b):

Pro co nejrovnoměrnější výsledky tlačte zpracovávané potraviny do plnicí trubice při vypnutém přístroji.

Kotouče (16c, d, e):

Potraviny lze vtlačovat do plnicí trubice za běhu motoru.

Ohledně rychlostí nahlédněte do tabulky VI.

### Kotouč na hranolky (16a)

Rychlost 1–7

Nápis musí být směrem k uživateli. Pro co nejlepší výsledky vložte 4–5 syrových brambor do plnicí trubice najednou.

Příklady zpracování: syrové brambory, celer.

### Kotouč Julienne (16b)

Rychlost 1–7

Nápis musí být směrem k uživateli. Tento kotouč krájí zeleninu na proužky. Vtlačte-li zeleninu do plnicího otvoru svisle, budou proužky kratší. Pokud ji vtlačíte šikmo nebo vodorovně, budou proužky delší.

Příklady zpracování: okurky, mrkev, řepa, ředkvičky, celer, kedluben, syrové brambory.

### Oboustranný krájecí kotouč (16c)

Rychlost 1–7

Lze jej použít z obou stran (hrubý/jemný).

Příklady zpracování (hrubý): okurky, kedluben, syrové brambory, cibule, pórek, salám, banány, rajčata, houby, ředkvičky, salát (pevně svinutý), celer.

Příklady zpracování (jemný): okurky, zelí, syrové brambory, mrkev, cibule, salám, ředkvičky.

### Oboustranný strouhací kotouč (16d)

Rychlost 1–15

Tento kotouč lze použít z obou stran (hrubý/jemný).

Měkké potraviny (např. okurky) lze zpracovat při rychlosti 1–7, tvrdé potraviny lze strouhat při rychlosti až 15.

Příklady zpracování (hrubý): okurky, kedluben, řepa, mrkev, syrové brambory, jablka, zelí.

Příklady zpracování (jemný): sýr (měkký, středně tvrdý), okurky, mrkev, syrové brambory, jablka.

### Škrabací kotouč (16e)

Rychlost 7–15

Nápis musí být směrem k uživateli.

Příklady zpracování: syrové brambory (např. na bramborové placky), křen, sýr parmigiano (tvrdý).

## Použití mixérové nádoby

Použijte mixérovou nádobu na **mixování, sekání a krájení malých množství**.

Maximální objem: 1 l tekutiny (pro mléčné koktejly 750 ml).

Ohledně rychlostí nahlédněte do tabulky VII.

- 17 Víko
- 18 Nůž
- 19 Mixérová nádoba
  - a Šroubovací upevňovací
  - b Plastový kroužek
  - c Sekací/mixovací nádoba
  - d Těsnění
  - e Hnací hřídel se dnem

Větší množství by se měla přednostně zpracovávat v nádobě robota (11) s univerzálním nožem.

Důležité: Maximální doba zpracování v mixérové nádobě je 1 minuta. (Tekutiny lze zpracovávat déle).

Vložte všechny přísady do mixérové nádoby po vsazení nože.

Běží-li motor, tekutiny lze přidávat pouze skrz otvor ve víku. Po použití vždy vyjměte nůž z nádoby před vyjmutím zpracovaných potravin.

### Míchání polévek, mléčných koktejlů, dětské výživy atd.

Rychlost 1–15      přibl. 1 min

Nakrájejte ovoce pro mléčné koktejly na malé kousky a zpracujte je před přidáním tekutiny. Maximální objem: 750 ml kapaliny, jinak by mohla přetéct pěna.

V této tepelně odolné nádobě lze rovněž míchat horké pokrmy. Dětská výživa zůstane teplejší, zahřeje-li se předtím mixérová nádoba horkou vodou.

### Sekání

Rychlos 1–15      auto impulz

Příklady zpracování: Petržel, česnek, cibuli nebo ořechy lze sekat, stejně tak jako tvrdé pečivo na strouhanku a maso.

Nesekejte: čokoládu, sýr parmigiano, led, tvrdé koření nebo kávu.

## Sestavení a rozebrání

### Víko

Pro vyčištění vyjměte těsnění z vnitřku víka (H). Vraťte suché těsnění tak, aby plastové svorky ve víku zapadly do drážky těsnění (19d).

### Nůž

Nůž vložte do nádoby tak, že jej natlačíte na hnací hřídel, až zaklapne na místě (I).

Vyjměte nůž z nádoby, tak, že uchopíte knoflík, palcem stlačíte dolů a stáhněte nůž z hnacího hřídele (19e).

### Mixérová nádoba

Vyjměte nůž podle výše uvedeného popisu.

Pro rozebrání nádoby (J) ji nejprve otočte dnem nahoru, jednou rukou do ní sáhněte a chyt'te plastovou základnu hnacího hřídele. Poté použitím posunovače odšroubujte při-pevnění dna otáčením proti směru hodinových ručiček. Sejměte šroubovací upevnění (19a), plastový kroužek (19b) a nádobu (19c) jedno po druhém tak, abyste nakonec drželi pouze hnací hřídel (19e) se dnem a těsněním (19d) ve své ruce.

Pro opětné sestavení postupujte v opačném pořadí (K): Umístěte těsnění na spodní stranu spodku hnacího hřídele.

Otočte nádobu dnem vzhůru a umístěte otvor ve dně nádoby nad těsnění na spodku hnacího hřídele. Buďte opatrní, abyste těsnění neposunuli.

Umístěte plastový kroužek (19b) na dno nádoby tak, aby vyčnívající část plastového kroužku zapadla do drážky ve dně nádoby (vedle rukojeti). Připevněte všechny tyto díly otáčením šroubovacího upevnění (19a) ve směru hodinových ručiček pomocí posunovače.

- Myjte ji v horké mýdlové vodě co nejdříve po použití, zvláště po zpracování velmi slaných potravin.
- Pevně ulpělé zbytky potravin by se měly namočit a odstranit houbou (nepoužívejte stranu na drhnutí) nebo kartáčem.
- Při mytí v myčce na nádobí vyjměte nerezovou mísicí nádobu z myčky ihned po skončení mycího programu, aby se nevytvořily skvrny z ulpělých kapek vody. Nepředávkujte čisticí nebo odvápnovací prostředek.
- Před uložením nádobu pečlivě utřete.

## Čištění

Před čištěním vždy nejprve vypněte motor a poté spotřebič odpojte.

Čistěte blok motoru (1) pouze vlhkou tkaninou.

Některé druhy potravin (např. mrkev) mohou vést k tvorbě barevných skvrn; před mytím nejprve vytřete kuchyňským olejem.

Hnětací nástavec (6) a hnací rameno (7) se smí čistit pouze ručně.

Neponořujte do vody. Všechny ostatní díly lze mýt v myčce na nádobí při maximální teplotě 65 °C.

Obtížně dostupné díly, např. zoubkování na vnitřku víka by se měly dobře očistit stěrkou (8) a kartáčem, je-li třeba.

Nepoužívejte k čištění ostré předměty.

Předmět změny bez upozornění.

Nezahazujte výrobek na konci jeho životnosti do domovního odpadu. Likvidaci může provést servisní středisko Braun nebo příslušné sběrný ve vaší zemi.



## Pokyny k péči a čištění pro nerezovou mísicí nádobu


- Před prvním použitím ji promyjte v horké mýdlové vodě.

Naše produkty sa skonštruovali tak, aby vyhovovali najvyšším normám kvality, funkčnosti a dizajnu. Dúfame, že si poriadne vychutnáte svoje nové zariadenie značky Braun.

Systém kuchynského robota značky Braun spĺňa najvyššie požiadavky na hnetenie, mixovanie, miešanie, šľahanie, sekanie, krájanie, rozrezanie a pasírovanie, a to jednoducho a rýchlo.

**Pred použitím tohto produktu si pozorne prečítajte všetky pokyny.**

## Upozornenie







- Tento spotrebič nie je určený na používanie deťmi. Uchovajte spotrebič a jeho kábel z dosahu detí. Pred výmenou príslušenstva alebo prístupom k dielom, ktoré sa pri používaní pohybujú, vypnite spotrebič a odpojte ho od sieťového napájania.
- Tento spotrebič môžu používať osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom znalostí, ak na ne dohliada iná osoba alebo obdržali pokyny týkajúce sa používania spotrebiča bezpečným spôsobom a chápu príslušné riziká.
- Tento spotrebič je navrhnutý výlučne pre použitie v domácnosti a pre spracovávanie normálnych množstiev v domácnosti.
- Spotrebič vždy odpojte od sieťového napájania, ak sa nechá bez dozoru a pred montážou, demontážou, čistením a skladovaním.
-  Čepele sú veľmi ostré! Čepele používajte len pomocou tlačidla. Po použití vždy najskôr vyberte z misky čepeľ a až potom spracované jedlo.
- Uistite sa, že napätie zodpovedá napätiu vytlačenému na spodnej strane spotrebiča.
- Žiadnu časť nepoužívajte v mikrovlnnej rúre.
- Elektrické spotrebiče značky Braun sú v súlade s príslušnými bezpečnostnými normami. Opravy alebo výmenu sieťového kábla môže vykonávať len autorizovaný servisný personál. Chybné a nekvalifikované opravy môžu spôsobiť vážne nebezpečenstvá pre používateľa.

## Bezpečnostná kontrolka

Kontrolka (2) bliká, aby naznačila, že motor je preťažený a čoskoro sa vypne. Hneď, ako bezpečnostná poistka vypla motor, sa nepretržite rozsvieti kontrolka (2). Vypnite spotrebič pomocou spínača motora (3) (prepnite do polohy «O»). Počkajte približne 15 minút, aby sa motor mohol schladiť. Potom spotrebič opätovne zapnite pomocou spínača motora (3) (poloha «I/on»). Ak by sa kontrolka (2) opätovne rozsvietila a motor sa nespustí, zopakujte vyššie popísaný postup chladenia. **Upozornenie:** Ak sa motor automaticky vypol z dôvodu preťaženia, spotrebič sa dá opätovne zapnúť len pomocou spínača motora (3), ak sa predtým pomocou tohto spínača vypol (poloha «O»).

## Regulátor rýchlosti

Odporúča sa, aby ste vybrali rýchlosť najskôr pomocou variabilného elektronického regulátora rýchlosti (5) a zapnite spotrebič, aby fungoval s požadovanou rýchlosťou hneď od začiatku.

Príslušenstvo	Odporúčaný rozsah rýchlosti*
<b>Mísicí nádoba</b>	
 Šľahací nástavec	7 ... 15
 Miešací nástavec	5 ... 15
 Nástavec na zamiesenie	1 ... 7
<b>Miska kuchynského robota</b>	
 Čepeľ	7 ... 15
 Disky	1 ... 15
<b>Džbán na tekuté látky</b>	
	7 ... 15

\* pozrite si nálepku na tele

## Režim impulzu

Režim impulzu je užitočný pre nasledujúce použitia:

- Opatrné pridávanie múky do cesta, aby sa neovplyvnila jeho krémovosť.
- Pridávanie šľahaných vajíčok alebo krému do pevnejšieho jedla.
- Sekanie krehkých a jemných potravín, napr. vajíčok, cibúľ.

Otočte spínač motora (3) do polohy «●●●●●», aby ste spustili režim automatického impulzu. Toto spôsobí krátke náhle spustenia prevádzky identickej dĺžky pri zvolenej rýchlosti. Funkcia «●●●●●» sa vypne vypnutím spotrebiča (spínač motora (3) v polohe «O»).

Režim manuálneho impulzu «●●●●●» sa ovláda stlačením tlačidla (4), keď sa spotrebič vypne (spínač motora v polohe «O»). Pomocou režimu manuálneho impulzu môžete zmeniť dĺžku impulzov. Spotrebič je v prevádzke pri zvolenej rýchlosti pokiaľ je zatlačené tlačidlo (4). Keď sa tlačidlo uvoľní, motor sa zastaví.

Výstraha: max. 15 impulzov za minútu

## Prehľad:

### Základná jednotka

- 1 Blok motora
- 2 Kontrolka pre bezpečnostnú poistku
- 3 Spínač motora (nepretržitá prevádzka/zap.: «I», off: «O», automatický impulz: «●●●●●»)

- 4 Stlačením tlačidla spustíte manuálny impulz
- 5 Elektronický regulátor rýchlosti (premenlivý 1 – 15, tiež s režimom impulzu)
- 6 Nástavec na zamiesenie
- 7 Hnacie rameno
- 7a Miešací nástavec
- 7b Šľahací nástavec
- 8 Stierka
- 9 Plniaca trubica
- 10 Veko
- 11 Miešacia miska (nehrdzavejúca oceľ)

## Nasadenie a odpojenie miešacej misky a veka

Pred prvým použitím vyčistíte všetky diely (pozrite si odsek «Cleaning»). Z bezpečnostných dôvodov vždy prenášajte alebo zdvíhajte spotrebič obidvomi rukami.

- a Umiestnite misku (11) na blok motora (1) tak, aby značky na miske boli v rovine so značkami na bloku motora. Otočte misku v smere hodinových ručičiek, kým nezaklikne.
- b/c Zatlacite potrebný nástavec čo najhlbšie na hnací hriadeľ misky.
- d Na misku nasadte veko tak, aby šípka na kryte bola v rovine so šípkou na miske. Potom veko otáčajte v smere hodinových ručičiek, kým otvor na veku nebude umiestnený na bezpečnostnej zámke bloku motora a počuteľne nezapadne na svoje miesto. Aby ste ho odpojili, otočte veko proti smeru otáčania hodinových ručičiek.

Plniaca trubica(9) sa musí zasunúť do otvoru vo veku tak, aby vyšší okraj smeroval dovnútra. Umožňuje pohodlnejšiu manipuláciu s prísadami počas spracovávania.

Zámka dvojitého zabezpečenia: Motor sa dá spustiť len vtedy, ak sú miska a veko uzamknuté na svojom mieste. Veko sa dá odpojiť od misky len vtedy, keď je motor vypnutý.

Keď sa spotrebič vypne, otočte veko (10) proti smeru otáčania hodinových ručičiek a nadvihnite ho. Zložte nástavec Misku otočte proti smeru hodinových ručičiek a zdvihnuté nahor ju zložte.

## Používanie miešacej misky

Použite miešaciu misku (max. kapacita 4 l) pre miesenie, mixovanie, miešanie a šľahanie.

## Zamiesenie

Nástavec na miesenie (6) je špeciálne navrhnutý na vytváranie kvaseného cesta, cestovín a pečiva. Nie je vhodný na vytváranie cesta na koláče. Pre cesto na koláče použite miešací nástavec (7a).

Po zložení nástavca na miesenie dajte všetky prísady do misky na cesto (11).

Ohľadom použitia rýchlostí si pozrite tabuľku V.

### Príklady receptov:

#### Kvasené cesto (chlieb, bochník)

Množstvo múky: min. 250 g/max. 2 kg plus prísady

Rýchlosť 3–7 3 až 5 minút

Najskôr nasypete múku a potom všetky ostatné prísady do misky na mixovanie, a to vrátane

napr. kvásku, hrozienok, sladených kúskov ovocia a mandlí.

Nasad'te veko a vyberte si rýchlosť 3 až 7. Potom nastavte spínač motora na nepretržitú prevádzku (poloha «I»). Naraz pridajte tekutiny cez plniacu trubicu (9), zatiaľ čo je motor v prevádzke.

### Cesto na cestoviny

Množstvo múky: min. 250 g/max. 1 kg  
Rýchlosť 1–7 približne 3,5 minúty

Nasypte múku a iné prísady do misky na cesto – okrem vody. Nalejte požadované množstvo vody cez plniacu trubicu (9). Nepriďavajte žiadnu vodu potom, čo sa cesto vytvarovalo do guľičky, pretože sa voda rovnomerne neabsorbuje.

### Hnietenie pečiva

Množstvo múky: min. 250 g/max. 750 g  
Rýchlosť 5–7 približne 2,5 minúty

Nasypte múku do misky na cesto a potom pridajte všetky ostatné prísady. Na dosiahnutie dobrých výsledkov používajte teplé a mäkké maslo. Pečivo je pripravené, keď sa vytvaruje do guľičky a krátky čas potom sa ešte hnietilo. Čas spracovania (približne 2,5 min.) závisí od množstva cesta. Pečivo bude príliš mäkké, ak sa hnietí príliš dlho.

## Mixovanie, miešanie, šľahanie

Na mixovanie zmesi na koláč, maslového krému a zemiakovej kaše použite nástavec na mixovanie (7a). Po zapojení nástavca na mixovanie pridajte do misky prísady. Maximálne množstvo: 1 kg múky (alebo menej, ak sa v recepte nachádza mnoho iných prísad).

Rýchlosť: 5–15

Zatlačte nástavec na mixovanie do hnacieho ramena a zatlačte obidva na hnací hriadeľ v miske na mixovanie (c). Následne uzamknite veko na misku na mixovanie (d).

### Pokyny pre spracovanie:

Maslo by nemalo byť príliš tvrdé a ani príliš mäkké. Keď robíte zemiakovú kašu, používajte veľmi horúce prísady a vopred zahrejte univerzálnu misku v horúcej vode. Pomaly popučte obielené uvarené zemiaky (rýchlosť 5–7, približne 1 min.). Potom nalejte horúce mlieko cez plniacu trubicu (9) a nechajte rýchlo mixovať (rýchlosť 11–14).

Použite šľahací nástavec (7a) pre šľahanie, vytvorenie krému alebo vaječných bielkov pre vytváranie piškótového cesta.

Prísady pridávajú do misky len potom, čo ste zapojili šľahací nástavec.

Šľahací nástavec nepoužívajte pre zmes na koláče.

Maximálne množstvo:	Rýchlosť
Krém – 700 ml	9–11
Vaječné bielky – 8 (približne 240 ml)	15
Piškótové cesto – zo 7 vaječ	15

Zatlačte šľahací nástavec do hnacieho ramena a zatlačte obidva na hnací hriadeľ v miske na mixovanie (c). Následne nasad'te veko na misku na mixovanie (d).

## Používanie misky kuchynského robota

Misku kuchynského robota použite na mixovanie, sekanie, rezanie s univerzálnou čepeľou

alebo vtedy, keď používate disky (16) na krájanie, sekanie a pasírovanie.

- 12 Veko s plniacou trubicou a piestom
- 13 Ochranný kryt
- 14 Univerzálna čepeľ
- 15 Miska kuchynského robota
- 16 Disky
  - a Disk na hranolky
  - b Disk na krájanie
  - c Otočiteľný krájací disk
  - d Otočiteľný sekací disk
  - e Pasírovací disk
  - f Držiak disku

Všetky nástavce, ktoré sú určené na použitie s miskou kuchynského robota so sivým hnacím hriadeľom, sú sivé.

Maximálna kapacita: 2 l kvapaliny (pre mliečne kokteily 1,5 l).

Uprednostňuje sa spracovanie malých množstiev v džbánke na tekuté látky (19) s čepeľou (18).

### Univerzálna čepeľ (14)

Univerzálna čepeľ sa dá použiť na mixovanie, sekanie, rezanie, ale tiež na hnietenie cesta (napr. kysnuté cesto, max. 1 kg múky plus prísady, rýchlosť 2–7, približne 3 min.).

Ohľadom použitia rýchlostí si pozrite tabuľku V.

### Ochranný kryt (13)

Pred použitím zložte plastový kryt tak, že univerzálnu čepeľ s krytom položíte na stôl a zatlačíte nadol gombík, kým sa ochranný kryt neuvolní (A). Univerzálna čepeľ sa dá vložiť do misky kuchynského robota (15) len bez svojho krytu (B). Po použití opätovne nasad'te kryt tak, že univerzálnu čepeľ položíte na stôl. Symbol na kryte sa musí nachádzať nad vyššou časťou univerzálnej čepele. Zasuňte ochranný kryt cez gombík a podržte kryt jednou rukou. Pevne potiahnite za gombík druhou rukou, kým sa univerzálna čepeľ nezasunie do krytu (C). Držte ho len za plastový gombík. Všetky prísady vložte do misky kuchynského robota len potom, čo nasadíte univerzálnu čepeľ. Tekuté prísady sa môžu pridávať cez plniacu trubicu, zatiaľ čo je motor v prevádzke. Po použití vždy najskôr vyberte univerzálnu čepeľ skôr, ako vyberiete spracované jedlo.

### Príklad receptu:

#### Sušené ovocie vo vanilkovom mede

(ako plnka do palacienok alebo nátiarka)  
Dajte ochladiť 1 kg krémového medu a nasekané sušené ovocie (500 g sušených sliviek, 500 g sušených fig) do chladničky. Dajte med a sušené ovocie do misky kuchynského robota a sekajte počas 15 sekúnd pri max. rýchlosti, potom pridajte 400 ml vody s vanilkovou príchuťou a pokračujte 3 sekundy v sekaní.

#### Miešanie polievok, mliečnych kokteíl atď.

Rýchlosť: 7–15 približne 30 sekúnd

Pri maximálnej kapacite 2 l použite rýchlosť 8 (aby ste predišli riziku nadmerného napennia).

Mliečne kokteily (maximálne 1,5 l): narežte ovocie, naplňte a predmixujte pri rýchlosti 15, potom pridajte kvapalinu pri rýchlosti 7 a zmixujte.

Uvedomte si, že mlieko pri mixovaní ľahko vypení; podľa toho používajte menšie množstvo.

#### Rezanie, sekanie

Rýchlosť 1–15

## Disky

- 16a Disk na hranolky
- 16b Disk na krájanie
- 16c Otočiteľný krájací disk
- 16d Otočiteľný sekací disk
- 16e Pasírovací disk

Potrebný disk umiestnite na držiak disku (16f) a disk otočte proti smeru otáčania hodinových ručičiek v smere šípky (D), kým nezapadne. Odpojte ho otočením v smere hodinových ručičiek. Zatlačte držiak disku s diskom na hnacom hriadeľi do misky kuchynského robota, a to čo najhlbšie (E). Potom na misku kuchynského robota nasad'te veko a uzamknite ho (F).

Keď používate disky, vždy otočte spínač motora na nepretržitú prevádzku (poloha «I»). Keď spracovávate šťavnaté alebo jemné prísady, dosiahnete lepšie výsledky pri nižšej rýchlosti. Tvrdé potraviny je potrebné spracovať pri vyššej rýchlosti. Keď pridávate prísady cez plniacu trubicu (G), vždy použite piest. Nikdy nesiahajte do plniacej trubice, keď je motor v prevádzke.

### Disky (16a, b):

Na dosiahnutie najrovnomernejších výsledkov zatlačte jedlo na spracovanie do plniaceho hrdla, keď je spotrebič vypnutý.

### Disky (16c, d, e):

Jedlo môžete zatlačať do plniaceho hrdla, zatiaľ čo je motor v prevádzke.

Ohľadom použitia rýchlostí si pozrite tabuľku VI.

### Disk na hranolky (16a)

Rýchlosť 1–7

Nápis musí smerovať smerom k používateľovi. Tento disk nareže zeleninu na pásky. Ak zatlačíte zeleninu do plniaceho hrdla vertikálne, pásky budú kratšie. Ak ju zatlačíte naklonenú alebo horizontálne, pásky budú dlhšie.

Príklady spracovania: surové zemiaky, zeler.

### Disk na krájanie (16b)

Rýchlosť 1–7

Nápis musí smerovať smerom k používateľovi. Tento disk nareže zeleninu na pásky. Ak zatlačíte zeleninu do plniaceho hrdla vertikálne, pásky budú kratšie. Ak ju zatlačíte naklonenú alebo horizontálne, pásky budú dlhšie.

Príklady spracovania: uhorky, mrkvičky, červená repa, red'kovky, zeler, kaleráb, surové zemiaky.

### Otočiteľný krájací disk (16c)

Rýchlosť 1–7

Dá sa použiť z obidvoch strán (hrubé/jemné).

Príklady spracovania (hrubé): uhorky, kaleráb, surové zemiaky, cibule, pór, šaláma, banány, paradajky, hríby, červená repa, šalát (jemne zatočený), zeler.

Príklady spracovania (jemné): uhorky, kel, surové zemiaky, mrkvičky, cibule, šaláma, červená repa.

### Otočiteľný sekací disk (16d)

Rýchlosť 1–15

Tento disk sa dá použiť z obidvoch strán (hrubé/jemné). Jemné potraviny (napr. uhorky) by sa mali spracovať pri rýchlosti 1–7, tvrdé potraviny sa dajú posekať pri rýchlostiach až do rýchlosti 15.

Príklady spracovania (hrubé): uhorky, kaleráb, červená repa, mrkvičky, surové zemiaky, jablká, kel.

Príklady spracovania (jemné): syr (mäkký, stredne tvrdý), uhorky, mrkvičky, surové zemiaky, jablká.

#### Pasirovací disk (16e)

Rýchlosť 7–15

Nápis musí smerovať smerom k používateľovi.

Príklady spracovania: surové zemiaky (napr. pre zemiakové placky), chren, parmezán (tvrdý).

## Používanie džbánu na tekuté látky

Džbán na tekuté látky použite na **mixovanie, sekание a rezanie malých množstiev**.

Maximálna kapacita: 1 l kvapaliny (pre mliečne kokteily 750 ml).

Ohľadom použitia rýchlostí si pozrite tabuľku VII.

- 17 Veko
- 18 Čepel'
- 19 Džbán na tekuté látky
  - a Upevnenie skrutky
  - b Plastový krúžok
  - c Miska na sekание/mixovanie
  - d Tesnenie
  - e Hnací hriadeľ s dnom

Veľké množstvá by sa mali pokiaľ možno spracovať v miske kuchynského robota (11) s univerzálnou čepeľou.

Upozornenie: Maximálna doba spracovania potravín v džbáne na tekuté látky je 1 minúta. (Tekutiny sa môžu spracúvať dlhšie). Všetky prísady pridávajte do džbánu na tekuté látky len potom, čo ste vložili čepeľ.

Tekutiny je možné naliať cez otvor vo veku, keď je motor v prevádzke. Po použití vždy vyberte z misky čepeľ skôr, ako vyberiete spracované jedlo.

#### Miešanie polievok, mliečnych kokteíl, detskej stravy atď.

Rýchlosť 1–15 približne 1 min.

Nakrájajte ovocie pre mliečne kokteily na menšie kúsky a spracujte ich skôr ako pridáte kvapalinu. Maximálna kapacita: 750 ml kvapaliny, v opačnom prípade by mohla pretiecť.

V tomto džbáne odolnom voči teplu sa tiež dajú zmiešať horúce potraviny. Detské jedlo zostane teplejšie, ak sa džbán na tekuté látky zahreje vopred horúcou vodou.

#### Krájanie

Rýchlosť 1–15 automatický impulz

Príklady spracovania: Dá sa nasekať petržlen, cesnak, cibuľa alebo orechy, ako aj tvrdé sendviče pre strúhanku a mäso.

Nesekajte: čokoládu, parmezán, ľad, tvrdé koreniny alebo kávu.

## Zloženie a rozobratie

### Veko

Pri čistení vyberte tesnenie z vnútornej strany veka (H). Suché tesnenie nasadíte naspäť tak, aby plastové svorky vo veku zapadli do drážky tesnenia (19d).

### Čepel'

Aby ste zasunuli čepeľ do džbánu, zatlačte ju na hnací hriadeľ, kým nezaklikne (I). Vyberte čepeľ z džbánu tak, že chytíte gombík, zatiaľ čo ho zatlačáte nadol pomocou palca, čím ju odpojíte z hnacieho hriadeľa (19e).

### Džbán na tekuté látky

Odpojte čepeľ podľa popisu vyššie. Aby ste džbán rozobrali (J), najskôr ho otočte hore nohami, jednou rukou sa do neho načiahajte a podržte plastový podstavec hnacieho hriadeľa. Potom pomocou piestu odskrutkujte upevnenie dna tak, že ho otočíte proti smeru otáčania hodinových ručičiek. Postupne odpojte upevnenie skrutky (19a), plastový krúžok (19b) a džbán (19c) tak, aby ste nakoniec držali v ruke len hnací hriadeľ (19e) s dnom a tesnenie (19d).

Aby ste ho opätovne zložili, pokračujte v opačnom poradí (K): Umiestnite tesnenie na spodnú stranu dna hnacieho hriadeľa. Otočte džbán hore nohami a umiestnite otvor na dne džbánu cez tesnenie na dne hnacieho hriadeľa. Dávajte pozor, aby ste neposunuli tesnenie.

Umiestnite plastový krúžok (19b) na dno džbánu tak, aby ochrana na plastovom krúžku zapadla do drážky na dne džbánu (vedľa rukoväte). Dotiahnite všetky z týchto dielov tak, že otočíte upevnenie skrutky (19a) v smere hodinových ručičiek pomocou kužľu.

## Starostlivosť a pokyny pre čistenie mixovacej misky z nehrdzavejúcej ocele

- Pred prvým použitím opláchnite v horúcej mydlovej vode.
- Po použití opláchnite v horúcej mydlovej vode čo možno najskôr, a to hlavne po spracovaní veľmi slaných potravín.
- Pevné zvyšky z jedla by sa mali namočiť a odstrániť pomocou špongie (nepoužívajte drôtenku) alebo kefky.
- Keď ju čistíte v umývačke riadu, vyberte misku z nehrdzavejúcej ocele z umývačky riadu hneď potom, čo sa program čistenia dokončí, aby ste predišli vytvoreniu škvŕn zo zostávajúcich kvapiek vody. Dávajte pozor, aby ste sa vyhli nadmernému množstvu čistiaceho prostriedku a odvápnovača.
- Pred odložením misku opatrne osušte.

## Čistenie

Pred čistením vždy najskôr vypnite motor a potom odpojte spotrebič.

Blok motora (1) čistíte výlučne vlhkou handričkou.

Niektoré typy potravín (napr. mrkvičky) môžu viesť k odfarbeniu; pred umývaním utrite najskôr olejom na smaženie.

Nástavec na zamiesanie (6) a hnacie rameno (7) by sa mali čistiť len manuálne.

Neponárajte ich do vody. Všetky ostatné diely sa dajú umyť v umývačke riadu pri maximálnej teplote 65 °C.

Diely, ku ktorým je obtiažny prístup, napr. zarážka na vnútornej strane veka by sa mali poriadne vyčistiť pomocou stierky (8) a kefky, ak je to potrebné.

Pri čistení nepoužívajte ostré predmety.

Podlieha zmene bez predchádzajúceho upozornenia.

Produkt na konci svojej životnosti nelikvidujte v komunálnom odpade. Zlikvidovať ho môžete cez servisné stredisko spoločnosti Braun alebo na príslušných zberných miestach vo vašej krajine.




Termékeinket úgy alkottuk meg, hogy azok a legmagasabb szintű minőségi, működésbeli és megjelenésbeli követelményeknek is megfeleljenek. Reméljük, minden tekintetben élvezettel használod majd új Braun készüléked.

A Braun konyhai robotgép-rendszer a dagasztással, turmixolással, keveréssel, habveréssel, aprítással, szeleteléssel, metéléssel, illetve reszeléssel szemben támasztott legmagasabb szintű követelményeknek is egyszerűen és gyorsan eleget tesz.

**A termék használatbavétele előtt olvasson el figyelmesen minden utasítást.**

## Fontos

- Ezt a készüléket gyermekek nem használhatják. A készüléket és annak vezetékeit gyermekektől tartsa távol. A tartozékok cseréjét megelőzően, illetve mielőtt a használat közben mozgó alkatrészekhez közelítene, kapcsolja ki a készüléket és a hálózati vezetékét húzza ki a konnektorból.
- Ezt a készüléket csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező, vagy a készülék működtetésében járatlan személyek is használhatják, amennyiben ezt felügyelet mellett teszik, illetve ismerik a készülék biztonságos működtetésének módját és megértették az azzal járó veszélyeket.
- Ezt a készüléket kizárólag háztartási használatra és a háztartásokban szokványos élelmiszer mennyiségek feldolgozására tervezték.
- Mielőtt őrizetlenül hagyná, öszsze-, illetve szétszerelné, tisztítaná, illetve elrakná a készüléket, mindig húzza ki annak hálózati vezetékeit a konnektorból.
-  A pengék nagyon élesek! A pengéket csak a gombbrésznél fogja meg. Használat után, mielőtt a feldolgozott élelmiszert kivenné, mindig először a pengét távolítsa el a tálból.
- Ellenőrizze, hogy a háztartásában lévő hálózati feszültség paramétereire megegyeznek-e a készülék alján feltüntetett értékekkel.
- Egyik alkatrészt se használja mikrohullámú sütőben.
- A Braun elektromos készülékek megfelelnek a vonatkozó biztonsági előírásoknak. A hálózati vezeték javítását vagy cseréjét kizárólag megfelelő képesítéssel rendelkező szakember végezheti. A helytelen, szakszerűtlen javítás

jelentős veszélyforrást jelent a felhasználó számára.

## Olvadóbiztosíték

Az ellenőrző lámpa (2) villogással jelzi, hogy a motor túlterhelt és hamarosan kikapcsol. Amint az olvadóbiztosíték kikapcsolja a motort, az ellenőrző lámpa (2) folyamatosan világít. Kapcsolja ki a készüléket a motorkapcsolóval (3) (kapcsoló pozíciója: «O»). Várjon kb. 15 percet, hogy kihűlhessen a motor. Azután kapcsolja be újra a készüléket a motorkapcsolóval (3) (pozíció: «I/on»). Amennyiben az ellenőrző lámpa (2) újból világítani kezd és a motor nem indul el, ismételje meg a motor hűtésére vonatkozó, fent ismertetett eljárást.

**Fontos:** Ha a motor a túlterhelés következtében magától kikapcsol, a készülék csak akkor kapcsolható vissza a motorkapcsolóval (3), ha azt előzőleg kikapcsolta (pozíció: «O») ezzel a kapcsolóval.

## Sebességszabályzó

Ajánlatos először az állítható, elektronikus sebességszabályzóval (5) kiválasztani a sebességet, és csak azután bekapcsolni a készüléket – így rögtön az elejétől a kívánt sebességgel dolgozik.

Tartozék	Ajánlott sebességartomány*
<b>Keverőtál</b>	
 Haberő-toldalék	7 ... 15
 Keverőtoldalék	5 ... 15
 Dagasztótoldalék	1 ... 7
<b>Munkatál</b>	
 Penge	7 ... 15
 Tárcsák	1 ... 15
<b>Turmixkehely</b>	
	7 ... 15

\* Id. készülékhez való matrica

## «Pulse» funkció

A «Pulse» funkciót a következő alkalmazásoknál célszerű használni:

- A liszt tésztához történő óvatos hozzákeverésekor – a krémes állag megőrzése érdekében;
- Felvert tojás vagy tejszín szilárdabb ételhez történő hozzáadásakor;
- Finom és puha állagú élelmiszerek (pl. főtt tojás, hagyma) aprításakor.

Az automatikus «Pulse» üzemmód elindításához fordítsa a motorkapcsolót (3) «●●●●●» pozícióba. Ez az adott műveletet azonos ideig tartó rövid felpörgetésekkel tarkítja a választott sebességnél. A «●●●●●» funkció a készülék kikapcsolásával (motorkapcsoló (3) «O» pozíciónál) kikapcsol.

A kézi «Pulse» üzemmód «●» a gomb (4) megnyomásával működtethető, amikor a készülék ki van kapcsolva (motorkapcsoló «O» pozícióban). A kézi «Pulse» üzemmód használatakor változtathatja az impulzusok hosszúságát.

Amíg a gombot (4) lenyomva tartja, a készülék a választott sebességen működik. A gomb felengedésekor megáll a motor.

Figyelem: percnként max. 15 impulzus

## Áttekintés:

### Főegység

- Motorblokk
- Olvadóbiztosíték ellenőrző lámpája
- Motorkapcsoló (folyamatos működésnél/ bekapcsolva: «I», off: «O», automatikus «Pulse» üzemmód: «●●●●●»)
- Nyomógomb a kézi «Pulse» üzemmód kapcsolásához
- Elektronikus sebességszabályzó (1–15 tartományban változtatható, «Pulse» üzemmóddal kiegészítve)
- Dagasztótoldalék
- Hajtókar
- 7a Keverőtoldalék
- 7b Haberő-toldalék
- Szedőlapát
- Töltőcső
- Fedél
- Keverőtál (rozsdamentes acél)

## A keverőtál és a fedél felhelyezése és eltávolítása

Az első használat előtt tisztítson meg minden alkatrészt (ld. «Tisztítás» fejezet). Biztonsági okokból a készüléket mindig két kézzel vigye, illetve emelje fel.

- Helyezze a tálat (11) a motorblokkra (1) úgy, hogy a tálon, illetve a motorblokkon található jelölések illeszkedjenek. Forgassa a tálat az óramutató járásával megegyező irányba, amíg a helyére nem kattann.
- Nyomja a használni kívánt toldalékot a tálban található meghajtó-tengelyre, amennyire csak lehet.
- Helyezze a fedelet a tálra úgy, hogy a fedélen található nyíljelölés a tál nyíljelöléséhez illeszkedjen. Azután forgassa a fedelet az óramutató járásával megegyező irányba, amíg a fedélen található csap (pecek) a motorblokkon elhelyezkedő biztonsági zárba nem csúszik és hallhatóan a helyére nem pattan. Az eltávolításhoz forgassa a fedelet az óramutató járásával ellentétes irányba.

A töltőcsövet (9) úgy kell a fedél nyílásába illeszteni, hogy a perem magasabb része befelé nézzen. Így működés közben kényelmesebben adagolhatók a hozzávalók.

Kettős biztonsági zár: A motor csak akkor indítható el, ha mind a tál mind a fedél fel van helyezve és megfelelően zár. A fedél csak akkor vehető le a tálról, ha a motor ki van kapcsolva.

A készülék kikapcsolt állapotában forgassa a fedelet (10) az óramutató járásával ellentétes irányba, és emelje le. Vegye ki a toldalékot. A tál leemeléséhez forgassa azt az óramutató járásával ellentétes irányba.

## A keverőtál használata

Használja a keverőtálat (max. kapacitás: 4 l) dagasztáshoz, turmixoláshoz, keveréshez és habveréshez.



## Dagasztás

A dagasztótoldalékot (6) kifejezetten kelt-, gyúrt- és édestészták készítéséhez tervezték. Nem alkalmas piskótátészta készítésére. Piskótátészta készítéséhez a keverőtoldalékot (7a) használja.

A dagasztótoldalék felszerelését követően tegye a hozzávalókat a tésztatálba (11).

Az alkalmazandó sebességeket illetően tekintse meg az V. táblázatot.

### Receptpéldák:

#### Kelt tészta (kenyér, sütemény)

Lisztmennyiség: min. 250 g / max. 2 kg  
további hozzávalók

Sebességfokozat: 3–7 3–5 perc

Öntse először a lisztet, majd az összes többi hozzávalót (pl. szárított élesztőt, mazsolát, kandírozott gyümölcshejat és mandulát) a keverőtálba.

Helyezze fel a fedelet és válassza a 3–7 sebességfokozatot. Azután állítsa a motorkapcsolót folyamatos működésre («I» pozíció). A motor működése közben adja hozzá rögtön a folyadékokat is a töltőcsövön (9) keresztül.

#### Gyúrt tészta

Lisztmennyiség: min. 250 g / max. 1 kg  
Sebességfokozat: 1–7 kb. 3,5 perc

Tegye a lisztet és a többi hozzávalót – a víz kivételével – a tésztatálba. A töltőcsövön (9) keresztül öntse hozzá a szükséges mennyiségű vizet. Miután a tészta összeállt, ne adjon hozzá több vizet, mivel a víz felszívódása nem lesz egyenletes.

#### Édestészták dagasztása

Lisztmennyiség: min. 250 g / max. 750 g  
Sebességfokozat: 5–7 kb. 2,5 perc

Tegye a lisztet a tésztatálba, majd adja hozzá az összes többi hozzávalót. A megfelelő eredmény érdekében ne használjon meleg, puha vaját. Az édestészta akkor kész, amikor összeáll, melyet követően dagassza még egy rövid ideig. Az elkészítési idő (kb. 2,5 perc) a tészta mennyiségétől függ. Ha az édestésztát túl sokáig dagasztja, akkor túlságosan puha lesz.

## Mixelés, keverés, habverés

Használja a keverőtoldalékot (7a) süteménykeverékek, vajkrém és burgonyapüré, stb. keveréséhez. A hozzávalókat csak a keverőtoldalék behelyezése után öntse a tálba. Maximális mennyiség: 1 kg liszt (vagy ha a recept sok egyéb hozzávalót is tartalmaz, akkor ennél kevesebb).

Sebesség: 5–15

Nyomja a keverőtoldalékot a hajtókarrá, majd nyomja mindkettőt a keverőtálban (c) található meghajtó-tengelyre. Azután zárja a fedelet a keverőtálra (d).

#### Az élelmiszerek feldolgozásával kapcsolatos útmutatás:

A vaj ne legyen se túl kemény, se túl lágy. Burgonyapüré készítésekor a hozzávalók nagyon forró állapotban legyenek, és az univerzális tálat melegítse elő forró vízben. Lassan pürésítse a meghámozott, főtt burgonyát (sebességfokozat: 5–7; kb. 1 perc). Azután öntse hozzá a forró tejet a töltőcsövön (9) keresztül, és keverje bele gyorsan (sebességfokozat: 11–14).

Habtejszín vagy tojásfehérje felveréséhez, illetve piskótátészta készítéséhez használja a habverő-toldalékot (7a).

A hozzávalókat csak a habverő-toldalék behelyezése után öntse a tálba.

Ne használja a habverő-toldalékot süteménykeverékekhez.

Maximális mennyiség:	Sebesség
Tejszín – 700 ml	9–11
Tojásfehérje – 8 (kb. 240 ml)	15
Piskótátészta – 7 tojásból	15

Nyomja a habverő-toldalékot a hajtókarrá, majd nyomja mindkettőt a keverőtálban (c) található meghajtó-tengelyre. Azután helyezze a fedelet a keverőtálra (d).

## A munkatál használata

A munkatálát az univerzális pengével történő mixelésnél, aprításnál és vágásnál használja, illetve akkor, amikor a szeletelő-, metélő-, illetve reszelőtárcsákat (16) használja.

- 12 Fedél töltőcsővel és nyomórúddal
- 13 Védőburkolat
- 14 Univerzális penge
- 15 Munkatál
- 16 Tárcsák:
  - a Hasáburgonya-tárcsa
  - b Julienne-tárcsa
  - c Megfordítható szeletelőtárcsa
  - d Megfordítható metélőtárcsa
  - e Reszelőtárcsa
  - f Tárcsatartó

A szűrke meghajtó-tengellyel rendelkező munkatállal használható összes tartozék szűrke színű.

Maximális kapacitás: 2 l folyadék (tejturmixok esetén 1,5 l). Kisebbségeket inkább a pengével (18) felszerelt turmixkancsóban célszerű elkészíteni (18).

### Univerzális penge (14)

Az univerzális penge turmixoláshoz, aprításhoz, vágáshoz, de akár tésztadagasztáshoz is használható (pl. kelt tészta: max. 1 kg liszt plusz egyéb hozzávalók; sebességfokozat: 2–7; kb. 3 perc).

Az alkalmazandó sebességeket illetően tekintse meg az V. táblázatot.

### Védőburkolat (13)

Használat előtt távolítsa el a műanyag burkolatot úgy, hogy a burkolattal ellátott univerzális pengét az asztalra állítja és lefelé nyomja a gombot egészen addig, amíg a védőburkolat le nem válik (A). Az univerzális penge csak a burkolata nélkül helyezhető a munkatálba (15) (B). Használat után az univerzális penge asztalra állításával helyezze vissza a védőburkolatot. A burkolaton található szimbólumnak az univerzális penge magasabb része fölött kell elhelyezkednie.

Csúsztassa a védőburkolatot a gomb fölé és tartsa a burkolatot az egyik kezével. Húzza meg a gombot erősen a másik kezével, amíg az univerzális penge bele nem kapaszkodik a burkolatba (C). Csak a műanyag gombnál fogva tartsa a pengét. Az univerzális penge rögzítését követően tegye az összes hozzávalót a munkatálba. A folyékony hozzávalók a motor működése közben a töltőcsövön (9) keresztül adhatók hozzá. Használat után mindig távolítsa el az univerzális pengét, mielőtt a feldolgozott élelmiszert kivenné.

### Példa egy receptre:

#### Aszalt gyümölcs vaníliás mézben

(palacsinta tölteléként vagy feltétként)  
Hűtsön le 1 kg krémmézet és aprított aszalt gyümölcsöt (500 g aszalt szilvát, 500 g aszalt fügét) a hűtőszekrényben. Töltse a mézet és az aszalt gyümölcsöt a munkatálba és aprítsa 15 mp-ig a legmagasabb sebességfokozaton, majd adjon hozzá 400 ml vanília-ízesítős vizet és folytassa az aprítást 3 mp-ig.

#### Levesek, tejturmixok, stb. keverése

Sebességfokozat: 7–15 kb. 30 mp

2 l-es maximális kapacitáskihasználtság mellett használja a 8-as sebességfokozatot (a kifutás kockázatának kivédése érdekében).

Turmixok (max. 1,5 l): vágja össze a gyümölcsöket, töltsse be és turmixolja elő 15-ös sebességfokozaton, majd adjon hozzá folyadékot 7-es sebességfokozat mellett és turmixolja össze az egészet.

Kérjük, vegye figyelembe, hogy a tej turmixolás közben könnyen kifut; ennek megfelelően használjon belőle kisebb mennyiséget.

### Vágás, aprítás

Sebességfokozat: 1–15

### Tárcsák

- 16a Hasáburgonya-tárcsa
- 16b Julienne-tárcsa
- 16c Megfordítható szeletelőtárcsa
- 16d Megfordítható metélőtárcsa
- 16e Reszelőtárcsa

Helyezze a kívánt tárcsát a tárcsatartóra (16f) és forgassa el a tárcsát az óramutató járásával ellentétben, a nyíl irányába (D), amíg a helyére nem illeszkedik. Az eltávolításhoz forgassa az óramutató járásával megegyező irányba. Nyomja a tárcsatartót a tárcsával együtt a munkatálban található meghajtó-tengelyre, amennyire csak lehet (E). Azután helyezze a fedelet a munkatálra és zárja le (F).

A tárcsák használatakor mindig fordítsa a motorkapcsolót folyamatos működési pozícióba («I»). Lédús vagy lágy hozzávalók feldolgozásakor alacsony sebesség mellett jobb eredményt ér el. A keményebb élelmiszerek alapanyagokat magasabb sebességfokozattal kell feldolgozni. Amikor a töltőcsövön keresztül tölti be a hozzávalókat (G), mindig használja a nyomórúdat. A motor működése közben soha ne nyúljon a töltőcsőhöz.

#### Tárcsák (16a, b):

A legegyszerűsebb eredmény elérése érdekében, a készülék kikapcsolt állapotában nyomja a feldolgozandó élelmiszert a töltőcsőbe.

#### Tárcsák (16c, d, e):

Az élelmiszert a töltőcsőbe nyomható a motor működése közben.

Az alkalmazandó sebességeket illetően tekintse meg a VI. táblázatot.

#### Hasáburgonya-tárcsa (16a)

Sebességfokozat: 1–7

Az írásnak a felhasználó felé kell néznie. A legjobb eredmény elérése érdekében egyszerre 4–5 db nyers burgonyát töltsön a töltőcsőbe.

Feldolgozható élelmiszerek: pl. nyers burgonya, zeller.

#### Julienne-tárcsa (16b)

Sebességfokozat: 1–7

Az írásnak a felhasználó felé kell néznie. Ez a tárcsa csikokra vágja a zöldségeket. Ha

függőlegesen lefelé nyomja a zöldségeket a töltőnyílásba, akkor rövidebbek lesznek a csíkok. Ha ferden, vagy vízszintes irányban nyomja meg azokat, akkor hosszabbak lesznek a csíkok.

Feldolgozható élelmiszerek: pl. uborkafélék, répafélék, cékla, retekfélék, zeller, karalábé, nyers burgonya.

#### Megfordítható szeletelőtárcsa (16c)

Sebességfokozat: 1–7

Mindkét oldalról használható (durva/finom).

Feldolgozható élelmiszerek (durva):

pl. uborkafélék, karalábé, nyers burgonya, vöröshagyma, póréhagyma, szalámi, banán, paradicsom, gomba, retekfélék, fejessaláta (szorosan összecsavarva), zeller.

Feldolgozható élelmiszerek (finom):

pl. uborkafélék, káposzta, nyers burgonya, répafélék, vöröshagyma, szalámi, retekfélék.

#### Megfordítható metélőtárcsa (16d)

Sebességfokozat: 1–15

Ez a tárcsa mindkét oldalról használható (durva/finom).

A puhább állagú élelmiszerek (pl. uborkafélék) metélését az 1–7 sebességfokozaton, míg a keményebbekét egészen a 15-ös sebességfokozatig lehet végezni.

Feldolgozható élelmiszerek (durva):

pl. uborkafélék, karalábé, cékla, répafélék, nyers burgonya, alma, káposzta.

Feldolgozható élelmiszerek (finom): pl. sajt

(lágú, félkemény), uborkafélék, répafélék, nyers burgonya, alma.

#### Reszelőtárcsa (16e)

Sebességfokozat: 7–15

Az írásnak a felhasználó felé kell néznie.

Feldolgozható élelmiszerek: pl. nyers

burgonya (pl. burgonyapalacsintához), torma, parmezán sajt (kemény).

## A turmixkehely használata

Használja a turmixkelyhet **kisebb mennyiségek turmixolásához, aprításához és vágásához.**

Maximális kapacitás: 1l folyadék (tejturmixokhoz 750 ml).

Az alkalmazandó sebességeket illetően tekintse meg a VII. táblázatot.

17 Fedél

18 Penge

19 Turmixkancsó

a Rögzítőcsavar

b Műanyag gyűrű

c Aprító-/keverőtál

d Tömítés

e Meghajtó-tengely talprésszel

Nagyobb mennyiségeket inkább az univerzális pengével felszerelt munkatálban (11) célszerű elkészíteni.

Fontos: A maximális feldolgozási idő a turmixkehelyben 1 perc. (A folyadékok feldolgozása hosszabb időt vehet igénybe).

A penge behelyezését követően tegye az összes hozzávalót a turmixkehelybe.

A folyékony hozzávalók a motor működése közben csak a fedélen található nyíláson keresztül adhatók hozzá. Használat után, mielőtt a feldolgozott élelmiszert kivenné, mindig először a pengét távolítsa el a kancsóból.

#### Levesek, tejturmixok, bébiételek, stb. keverése

Sebességfokozat: 1–15 kb. 1 perc

A tejturmixhoz való gyümölcsöket vágja kisebb darabokra és a folyadék hozzáadása előtt turmixolja elő. Maximális kapacitás: 750 ml folyadék (máskülönben kifuthat).

Ebben a hőálló kancsóban forró alapanyagokat is elegyíthet. A bébiételek melegebbek maradnak, ha a turmixkelyhet forró vízzel előmelegíti.

#### Aprítás

Sebességfokozat: 1–15

Automatikus «Pulse» üzemmód

Feldolgozható élelmiszerek: pl. metélőpet-rezselyem, fokhagyma, vöröshagyma vagy diófélék apríthatók, továbbá zsemlemorzsa-hoz való száraz zsemle, valamint hús is.

Ne aprítson: csokoládét, parmezán sajtot, jeget, kemény fűszerféléket vagy kávébabot.

## Összeszerelés és szétszerelés

#### Fedél

Tisztításhoz távolítsa el a tömitést a fedél belsejéből (H). Kérjük, úgy helyezze vissza a száraz tömitést, hogy a fedélben található műanyag rögzítők a tömités barázdáiba (19d) illeszkedjenek.

#### Penge

A kancsóba helyezéskor a pengét nyomja a meghajtó-tengelyre, amíg a helyére nem kattan (I).

A pengét a kancsóból a gombnál fogva távolítsa el úgy, hogy a hüvelykujjával lenyomva lehúzza az a meghajtó-tengelyről (19e).

#### Turmixkehely

Távolítsa el a pengét a fent leírt módon. A kancsó szétszedéséhez (J) először fordítsa azt fejre, egyik kezével belenyúlva és a meghajtó-tengely műanyag talpát tartva. Azután a nyomórúd használatával az óramutató járásával ellenkező irányba forgatva csavarja ki a talp rögzítőjét. Vegye le egymás után a rögzítőcsavart (19a), a műanyag gyűrűt (19b) a kancsót (19c) úgy, hogy végül csak a meghajtó-tengelyt (19e) tartsa a kezében, a talprésszel és a tömitéssel (19d).

Az újbóli összeszereléshez végezze a műveleteket fordított sorrendben (K): Helyezze a tömitést a meghajtó-tengely talprészének alsó oldalára.

Fordítsa fejjel lefelé a kancsót és igazítsa a kancsó talprészén található nyílást a meghajtó-tengely talprészén található tömités fölé. Kérjük, vigyázzon, nehogy elmozdítsa a helyéről a tömitést.

Helyezze a műanyag gyűrűt (19b) a kancsó talprészére úgy, hogy a műanyag gyűrűn található kiugrás a kancsó talprészében található barázdába illeszkedjen (a fülhöz közel). Rögzítse mindezeket az alkatrészeket úgy, hogy a nyomórúd segítségével a rögzítőcsavart (19a) az óramutató járásával megegyező irányba forgatja.

## A rozsdamentes keverőtál gondozásával és tisztításával kapcsolatos útmutatás

- Az első használatot megelőzően öblítse le forró, mosogatószeres vízzel.
- Használat után minél előbb öblítse le forró, mosogatószeres vízzel, különösen nagyon sós élelmiszer feldolgozását követően.

- A makacs élelmiszer-maradványokat be kell áztatni, és egy mosogatószivacs (a dörzsfelület használatát mellőzve) vagy -kefe segítségével kell eltávolítani.
- Gépi mosogatás esetén a rozsdamentes tálat a mosogatási program lejárta követően rögtön vegye ki a gépből, hogy megelőzze a visszamaradó vízcseppek okozta foltok képződését. Ügyeljen rá, hogy ne használjon túl sok tisztítószer és vízköldőt.
- Gondosan szárítsa meg a tálat, mielőtt elrakja.

## Tisztítás

Tisztítás előtt először mindig kapcsolja ki a motort, majd húzza ki a hálózati vezetékét a konnektorból.

A motorblokkot (1) csak egy nedves törülkövvel tisztítsa.

Némely élelmiszerfajta (pl. sárgarépa) elszínezheti a készüléket; mosogatás előtt törölje le étolajjal.

A dagasztótoldalék (6) és a hajtókar (7) csak kézzel tisztítható.

Ne merítse vízbe! Az összes többi alkatrész mosogatógépben is mosogatható, max. 65 °C-os hőmérsékleten.

A nehezen hozzáférhető alkatrészeket (pl. a fedél belső részén található csapot) a szedőlapát (8) és szükség szerint egy mosogató-kefe segítségével alaposan meg kell tisztítani.

Ne használjon a tisztításhoz éles tárgyakat.

Az értesítés nélküli változtatás jogát fenntartjuk.

A termék hasznos élettartamának leteltével ne dobja azt a háztartási hulladékok közé. Az eldobni kívánt készülék a Braun Szervizközpontban vagy az önkormányzatában rendelkezésre álló gyűjtőpontokon adható le.




# Hrvatski

Naši proizvodi su osmišljeni kako bi udovoljili najvišim standardima kvalitete, funkcionalnosti i dizajna. Nadamo se da u potpunosti uživate u vašem novom Braun uređaju.

Braun sustavi kuhinjskih aparata udovoljavaju najvišim zahtjevima za vrlo brzo i jednostavno miješanje, miješanje, tučenje, mučenje, sjeckanje, rezanje, usitnjavanje i ribanje.

**Prije korištenja proizvoda pažljivo pročitajte sve upute.**

## Važno

- Djeca ne smiju koristiti ovaj uređaj. Uređaj i pripadajući kabel za napajanje držite podalje od dohvata djece. Prije zamjene dodatka ili doticanja dijelova koji se tijekom rada pomiču, obavezno isključite uređaj i isključite napajanje.
- Ovaj uređaj smiju koristiti osobe smanjenih fizičkih, osjetnih ili mentalnih sposobnosti ili osobe s nedostatkom iskustva samo uz nadzor ili ukoliko su dobili upute koje se odnose na sigurno korištenje uređaja, te razumjeli uključene opasnosti.
- Ovaj uređaj je osmišljen isključivo za upotrebu u domaćinstvu i za obradu normalnih količina koje se u domaćinstvu koriste.
- Ukoliko uređaj ostavljate bez nadzora te prije sastavljanja, rastavljanja, čišćenja i pohrane, uvijek ga prethodno isključite iz napajanja.
-  Sječiva su izuzetno oštra! Sječiva držite samo za dršku. Nakon korištenja, uvijek prvo uklonite sječivo iz zdjele, a potom obrađenu hranu.
- Uvjerite se da napon koji koristite odgovara naponu navedenom na dnu uređaja.
- Ne koristite nijedan dio uređaja u mikro-valnoj pećnici.
- Braun električni uređaji udovoljavaju važećim sigurnosnim standardima. Popravke ili zamjene kablova napajanja smije provoditi isključivo ovlašteno servisno osoblje. Pogrešni i nestručni popravci mogu prouzročiti značajne opasnosti za korisnika.

## Sigurnosni osigurač






Kontrolna lampica (2) titra što je znak da je motor preopterećen i da će se ubrzo isključiti. Čim sigurnosni osigurač isključiti motor, kontrolna lampica (2) će početi stalno svijetliti. Putem prekidača motora (3) (položaj prekidača «O») isključite uređaj. Pričekajte otprilike 15 minuta da biste omogućili motoru

da se ohladi. Potom putem prekidača motora (3) (položaj «I/on») ponovno uključite uređaj. Ako se kontrolna lampica (2) ponovno upali, a motor se ne pokrene, ponovite gore opisani postupak hlađenja.

**Važno:** Ako se zbog preopterećenja motor automatski isključiti, uređaj će u tom slučaju biti moguće uključiti isključivo putem prekidača motora (3) ako je prethodno isključen (položaj «O») upravo putem tog prekidača.

## Regulator brzine

Preporučuje se brzinu prvo odabrati putem varijabilnog, elektroničkog regulatora brzine (5), a potom uključiti uređaj da od početka radi pri željenoj brzini.

Nastavak	Preporučeno raspon brzine*
<b>Posuda za miješanje</b>	
 Nastavak za mučenje	7 ... 15
 Nastavak za miješanje	5 ... 15
 Nastavak za miješenje	1 ... 7
<b>Posuda za obradu hrane</b>	
 Sječivo	7 ... 15
 @ - @	1 ... 15
<b>Vrč za tekuće miješanje</b>	
	7 ... 15

\* pogledajte etiketu za kućište

## Pulsni način rada

Pulsni način rada je prikladan za sljedeće primjene:

- Pažljivo dodavanje brašna u tijesta tako da ne utječe na njihovu kremoznost.
- Dodavanje umućenih jaja ili nadjeva u čvrstu hranu.
- Sjeckanje osjetljive i mekane hrane npr. jaja, kapule.

Okrenite prekidač motora (3) u položaj «●●●●●» kako biste aktivirali automatski pulsni način rada. Navedeno dovodi do kratkog isprekidanog rada iste duljine i pri odabranoj brzini. Funkcija «●●●●●» se isključuje isključivanjem uređaja (prekidač motora (3) pri «O»).

Ručnim pulsni načinom rada «●●●●●» se upravlja pritiskom na gumb (4) kad je uređaj isključen (prekidač motora u položaju «O»). Korištenjem ručnog pulsno načina rada, možete mijenjati dužinu pulseva. Uređaj će pri odabranoj brzini raditi sve dok se gumb (4) drži pritisnutim. Kad se gumb otpusti, motor će se zaustaviti.

Oprez: maksimalno 15 pulseva u minuti

## Pregled

### Osnovna jedinica

- 1 Blokada motora
- 2 Kontrolna lampica sigurnosnog osigurača
- 3 Prekidač motora (neprekidan rad/on: «I», off: «O»), automatski pulsni način rada: «●●●●●»
- 4 Pritisnite gumb za ručni pulsni način rada
- 5 Elektronički regulator brzine (varijabilni 1–15, također i s pulsni načinom rada)
- 6 Nastavak za miješenje
- 7 Pogonski krak
- 7a Nastavak za miješanje
- 7b Nastavak za mučenje

- 8 Lopatica
- 9 Cijev za punjenje
- 10 Poklopac
- 11 Posuda za miješanje (od nehrđajućeg čelika)

## Postavljanje i uklanjanje posude za miješanje i poklopca

Molimo vas da sve dijelove očistite prije prvog korištenja (pogledajte odjeljak «Čišćenje») Iz sigurnosnih razloga, uređaj uvijek prenosite ili podižite objema rukama.

- a Postavite posudu (11) na blok motora (1) na način da se oznake na posudi podudaraju s oznakama na bloku motora. Posudu okrećite u smjeru kazaljke na satu sve dok ne začujete klik.
- b/c Gurnite željeni nastavak čim je više moguće prema pogonskoj osovini u posudi.
- d Poklopac postavite na posudu tako da se strelica na poklopcu poklopi sa strelicom na posudi. Potom okrećite poklopac u smjeru kazaljke na satu sve dok mlaznica (spojnica) ne uđe u sigurnosnu bravu na bloku motora i klikne na mjesto. Da biste ga izvukli, okrenite poklopac u smjeru suprotnom od kazaljke na satu.

Cijev za punjenje (9) treba umetnuti u otvor poklopca na način da viši obod bude okrenut prema unutra. Na taj se način omogućuje jednostavnije dodavanje sastojaka tijekom obrade.

Dvostruka sigurnosna brava: Motor je moguće pokrenuti samo ako su i posuda i poklopac pričvršćeni na mjesto. Poklopac je s posude moguće skinuti samo ako je motor isključen.

Kad je uređaj isključen, poklopac (10) okrenite u smjeru suprotnom od kazaljke na satu i izvucite ga. Izvucite nastavak. Da biste izvukli posudu, okrenite je u smjeru suprotnom od kazaljke na satu.

## Korištenje Posude za miješanje

Posudu za miješanje (maksimalnog kapaciteta 4 l) koristite za miješenje, miješanje, tučenje i mučenje.

## Miješenje

Nastavak za miješenje (6) je posebno osmišljen za izradu dizanog tijesta, tjestenine i peciva. Nije prikladan za izradu tijesta za kolače. Za tijesto za kolače koristite nastavak za miješanje (7a).

Ubacite sve sastojke u posudu za tijesto (11) i to nakon što ste priključili nastavak za miješenje.

Za odabir brzina pogledajte tablicu V.

### Primjeri recepata

#### Dizano tijesto (kruh, kolači)

Količina brašna: min. 250 g / max. 2 kg plus sastojci  
Brzine 3–7 3 do 5 minuta

Prvo, ubacite brašno, a potom sve ostale sastojke u posudu za miješanje, uključujući,

npr. suhi kvasac, grožđice, oguljeno kandirano voće i bademe.

Postavite poklopac i odaberite brzinu od 3 do 7. Potom okrenite prekidač motora da neprekidno radi (položaj «I»). Ulijete svu tekućinu odjednom kroz cijev za punjenje (9) dok motor radi.

#### Tijesto za tjesteninu

Količina brašna: min. 250 g / max. 1 kg  
Brzine 1–7 otprilike 3,5 minute

Ubacite brašno i ostale sastojke u posudu za tijesto – sve osim vode. Ulijte traženu količinu vode kroz cijev za punjenje (9). Nemojte dodavati vodu nakon što se tijesto oblikovalo u loptu jer voda u tom slučaju neće biti ravnomjerno apsorbirana.

#### Miješanje tijesta za kolače

Količina brašna: min. 250 g/max. 750 g  
Brzine 5–7 otprilike 2,5 minute

Ubacite brašno u posudu za tijesto i onda dodajte i sve ostale sastojke. Za dobar rezultat, ne koristite topao, mekan maslac. Tijesto za kolače je spremno kad se oblikuje u loptu i kratko nakon toga premijesi. Vrijeme miješenja (otprilike 2,5 minute) ovisi o količini tijesta. Tijesto za kolače će postati premekano ukoliko ga mijesite predugo.

### Miješanje, tučenje, mućenje

Koristite nastavak za miješanje (7a) za miješanje mješavina za kolače, krema od maslaca i pire krumpira. Sastojke dodajte u posudu tek nakon što ste postavili nastavak za miješanje. Maksimalna količina: 1 kg brašna (ili manje ako recept uključuje mnogo drugih sastojaka).

Brzina: 5–15

Nastavak za miješanje gurnite na pogonski krak i gurnite oba dijela na pogonsku osovinu u posudi za miješanje (c). Potom pričvrstite poklopac na posudu za miješanje (d).

#### Upute za obradu:

Maslac ne smije biti niti pretvrd ni premekan. Kad pripremate pire krumpir, koristite vruće sastojke, a univerzalnu posudu prethodno zagrijete toplom vodom. Očišćene i skuhanе krumpire polagano gnječite (brzine 5–7, otprilike 1 min). Potom kroz cijev za punjenje ulijte vruće mlijeko (9) i brzo tucite (brzine 11–14).

Koristite nastavak za tučenje (7a) za mućenje, izradu kreme ili mućenja bjelanjaka ili biskvit-kolača.

Sastojke dodajte u posudu tek nakon što ste postavili nastavak za tučenje.

Nastavak za tučenje ne koristite za pripremu smjesa za torte.

Maksimalna količina:	Brzina
Krema – 700 ml	9–11
Tučeni bjelanci – 8 (otprilike 240 ml)	15
Biskvit – od 7 jaja	15

Nastavak za miješanje gurnite na pogonski krak i gurnite oba dijela na pogonsku osovinu u posudi za miješanje (c). Potom postavite poklopac na posudu za miješanje (d).

### Korištenje Posude procesora hrane

Posudu procesora hrane koristite za miješanje, sjeckanje, rezanje univerzalnim sječivom odnosno, kad koristite diskove (16) za rezanje, usitnjavanje i ribanje.

- 12 Poklopac s cijevi za punjenje i guračem
- 13 Zaštitni poklopac
- 14 Univerzalno sječivo
- 15 Posuda za obradu hrane
- 16 Diskovi
  - a Prženi krumpirići disk
  - b za rezanje u tanke pruge
  - c Reverzibilni disk za rezanje
  - d Reverzibilni disk za usitnjavanje
  - e Disk za ribanje
  - f Nosač diska

Svi nastavci za korištenje s posudom za obradu hrane sa sivom pogonskom osovinom su sive boje.

Maksimalni kapacitet:  
2 l tekućine (za-frapee 1,5 l).

Savjetuje se male količine obrađivati u vrču za tekućine (19) sa sječivom (18).

#### Univerzalno sječivo (14)

Univerzalno sječivo je moguće koristiti za miješanje, sjeckanje, rezanje, ali i za miješanje tijesta (npr. dizano tijesto, max. 1 kg brašna plus dodaci, brzine 2-7, otprilike 3 minute).

Za odabir brzina pogledajte tablicu V.

#### Zaštitni poklopac (13)

Prije upotrebe, uklonite plastični poklopac tako da univerzalno sječivo s poklopcem stavite na stol, a potom dršku pritišćete prema dolje, sve dok se zaštitni poklopac ne olabavi (A). Univerzalno sječivo je moguće montirati na posudu procesora hrane (15) isključivo bez poklopca (B). Nakon upotrebe, vratite poklopac na mjesto tako da postavite univerzalno sječivo na stol. Oznaka na poklopcu mora biti iznad najvišeg dijela univerzalnog sječiva.

Pustite zaštitni poklopac da klizne preko drške, a poklopac pridržavajte jednom rukom. Drugom rukom čvrsto pritišćete dršku sve dok se univerzalno sječivo ne spoji s poklopcem (C). Pridržavajte ga isključivo za plastičnu dršku. Sastojke ubacite u posudu procesora hrane tek nakon što ste postavili univerzalno sječivo. Svu tekućinu možete uliti kroz cijev za punjenje dok motor radi. Nakon korištenja, uvijek prvo uklonite univerzalno sječivo, a potom obrađenu hranu.

#### Primjer recepta:

##### Sušeno voće u umaku od vanilije i meda

(kao nadjev ili krema za palačinke)  
U hladnjaku ohladite 1 kg kreme od meda i nasjeckanog suhog voća (500 g šljiva, 500 g suhih smokava). Med i sušeno voće ubacite u posudu procesora hrane i sjeckajte 15 sekundi pri maksimalnoj brzini, potom dodajte 400 ml vode s ukusom vanilije i nastavite sjeckati još 3 sekunde.

##### Miješanje juha, mliječnih frapea itd.

Brzina: 7–15 otprilike 30 sekundi

Ako koristite maksimalni kapacitet posude od 2 l, radite u 8. brzini (kako biste izbjegli rizik od zapjenjenja).

Frapei (maksimalno 1,5 l): Izrežite voće, ubacite ga u posudu, promiješajte pri brzini 15, potom dodajte tekućinu i miješajte pri brzini 7.

Imajte na umu da se tijekom miješanja mlijeko lako zapjeni i prelije; s tim u skladu koristite manje količine.

#### Rezanje, sjeckanje

Brzina 1–15

#### Diskovi

- 16a Disk za pržene krumpiriće
- 16b Disk za rezanje u tanke pruge
- 16c Reverzibilni disk za rezanje
- 16d Reverzibilni disk za usitnjavanje
- 16e Disk za ribanje

Željeni disk postavite na nosač diska (16f) i okrećite disk u smjeru suprotnom od kazaljke na satu u smjeru strelice (D), sve dok ne legne na mjesto. Izvucite ga tako da ga okrećete u smjeru kazaljke na satu. Pritisnite nosač diska zajedno s diskom na pogonsku osovinu u posudi procesora hrane što je više moguće (E). Potom na posudu procesora hrane postavite poklopac i blokirajte ga (F).

Kad koristite diskove, uvijek prekidač motora okrenite u položaj za stalni rad (položaj «I»). Kad obrađujete sočne ili mekane sastojke, bolje rezultate ćete postići pri nižim brzinama. Čvrstu hranu je potrebno obrađivati pri većim brzinama. Kad namirnice dodajete kroz cijev za punjenje (G), uvijek koristite gurač. Nikad ne stavljajte ruke u cijev za punjenje dok motor radi.

#### Diskovi (16a, b):

Za još bolji rezultat, hranu koju želite obrađiti ubacite u cijev za punjenje kad je uređaj isključen.

#### Diskovi (16c, d, e):

Hranu je moguće ubaciti u cijev za punjenje kad je motor u radu.

Za odabir brzina pogledajte tablicu VI.

#### Disk za pržene krumpiriće (16a)

Brzine 1–7

Oznaka mora biti okrenuta prema korisniku. Za najbolje rezultate, u cijev za punjenje odjednom ubacite 4–5 sirova krumpira.

Primjeri obrade: sirovi krumpir, celer.

#### Disk za rezanje u tanke pruge (16b)

Brzine 1–7

Oznaka mora biti okrenuta prema korisniku. Ovaj disk će povrće narezati na trakice. Ako povrće u cijev za punjenje ubacite okomito, trakice će biti kraće. Ako ih gurnete ukoso ili vodoravno, trakice će biti duže.

Primjeri obrade: krastavci, mrkva, cikla, rotkvice, celer, koraba, sirovi krumpir.

#### Reverzibilni disk za rezanje (16c)

Brzine 1–7

Moguće ga je koristiti s obje strane (grubo/fino).

Primjeri obrade (gruba): krastavci, koraba, sirovi krumpir, raw potatoes, luk, poriluk, salame, banane, rajčice, gljive, rotkvice, zelena salata (čvrsto smotana), celer.

Primjeri obrade (fina): krastavci, kupus, sirovi krumpir, mrkva, luk, salama, rotkvice.

#### Reverzibilni disk za usitnjavanje (16d)

Brzine 1-15

Ovaj disk je moguće koristiti s obje strane (grubo/fino).

Mekanu hranu (npr. krastavce) je potrebno obrađivati pri brzinama 1–7, tvrdi hranu je moguće usitnjavati pri brzinama do 15.

Primjeri obrade (gruba): krastavci, koraba, cikla, mrkve, sirovi krumpir, jabuke, kupus.

Primjeri obrade (fina): sir (mekani, srednje tvrd), krastavci, mrkve, sirovi krumpir, jabuke.

## Disk za ribanje (16e)

Brzine 7–15

Oznaka mora biti okrenuta prema korisniku.

Primjeri obrade: sirovi krumpir (npr. za palačinke od krumpira), hren, parmezan (tvrd).

## Korištenje vrča za tekuće miješanje

Vrč za tekuće miješanje koristite za **miješanje, sjeckanje i rezanje malih količina hrane**. Maksimalni kapacitet: 1l tekućine (za frapee 750 ml).

Za odabir brzina pogledajte tablicu VII.

- 17 Poklopac
- 18 Sječivo
- 19 Vrč za tekućine
  - a Pričvrtni vijak
  - b Plastični prsten
  - c Posuda za sjeckanje/miješanje
  - d Brtva
  - e Pogonska osovina s dnom

Preporučuje se veće količine hrane obrađivati u posudi procesora hrane (11) koristeći univerzalno sječivo.

Važno: Maksimalno vrijeme obrade u vrču za tekuće miješanje je 1 minuta. (tekućine je moguće duže obrađivati).

Nakon što ste u vrč za tekuće miješanje postavili sječivo, ubacite sve sastojke.

Ako motor radi, tekućine smijete dodavati isključivo kroz otvor na poklopcu. Nakon korištenja, uvijek prvo uklonite sječivo iz vrča, a potom obrađenu hranu.

## Miješanje juha, mliječnih frapea, dječje hrane itd.

Brzine 1–15 otprilike 1 min

Voće za mliječne frapee narežite na manje komade i obradite ih prije dodavanja tekućine. Maksimalni kapacitet: 750 ml tekućine, u suprotnom se može preliti.

U ovom vrču otpornom na toplinu je moguće obrađivati i vruću hranu. Dječja hrana će ostati toplija ako prije obrade vrč za tekuće miješanje zagrijete toplom vodom.

## Sjeckanje

Brzina 1–15 Automatski puls

Primjeri obrade: Sjeckati je moguće peršin, češnjak, luk ili orahe kao i tvrdi kruh za krušnice te meso.

Nemojte sjeckati: čokoladu, parmezan, led, tvrde začine ili kavu.

## Sastavljanje i rastavljanje

### Poklopac

Za potrebe čišćenja, izvucite brtvu s unutarnjeg dijela poklopca (H). Molimo vas da brtva koju budete vratili na mjesto bude suha tako da plastične kvačice legnu u utor brtve (19d).

### Sječivo

Za umetanje sječiva u vrč, pritišćite pogonsku osovину sve dok ne začujete da je kliknula (I).

Sječivo iz vrča izvucite tako da uhvatite dršku i, dok je pritišćete palcem prema dolje, izvučete iz pogonske osovine (19e).

### Vrč za tekuće miješanje

Sječivo izvucite na gore opisan način. Za rastavljanje vrča (J), prvo ga okrenite naopa-

ko, uvucite u njega jednu ruku i pridržavajte plastičnu bazu pogonske osovine. Potom, uz pomoć gurača, odvijte pričvrtni vijak na dnu tako da je okrećete u smjeru suprotnom od kazaljke na satu. Jedan za drugim izvucite pričvrtni vijak (19a), plastični prsten (19b) i vrč (19c) tako da vam na kraju u ruci ostanu samo pogonska osovina (19e) s dnom i brtvom (19d).

Za ponovno sastavljanje molimo vas da primijenite obrnuti postupak od rastavljanja (K): Brtvu postavite na donji dio dna pogonske osovine.

Okrenite vrč naopako i postavite otvor na dnu vrča na brtvu koja se nalazi na dnu pogonske osovine. Molimo vas da to učinite pažljivo kako ne biste pomaknuli brtvu.

Na dno vrča postavite plastični prsten (19b) tako da se utor na plastičnom prstenu spoji s utorom na dnu vrča (do ručke). Zategnite sve dijelove tako da pomoću gurača pričvrtni vijak (19a) okrećete u smjeru kazaljke na satu.

## Upute za održavanje i čišćenje posude za miješanje od nehrđajućeg čelika

- Prije prve upotrebe isperite u toploj sapunici.
- Nakon korištenja, a posebice nakon obrade vrlo slane hrane, isperite u toploj sapunici čim prije moguće.
- Tvrđokorne ostatke hrane treba natopiti i ukloniti spužvicom (nemojte koristiti spužvicu za ribanje) ili četku.
- Kod pranja u perilici suđa, posudu od nehrđajućeg čelika izvucite iz perilice čim se program čišćenja završi kako biste spriječili nastanak mrlja od preostalih kapljica vode. Pripazite da ne pretjerate s količinom sredstva za čišćenje i sredstva protiv kamenca.
- Prije odlaganja, posudu dobro osušite.

## Čišćenje

Prije čišćenja uvijek prvo isključite motor, a potom iskopčajte uređaj iz napajanja.

Blok motora (1) čistite isključivo vlažnom krpom.

Neke vrste hrane (npr. mrkva) mogu prouzročiti promjenu boje; stoga ga prije pranja obrišite jestivim uljem.

Nastavak za miješenje (6) i pogonski krak (7) je dozvoljeno čistiti samo ručno.

Ne uranjajte u vodu. Sve ostale dijelove je moguće prati u perilici pri maksimalnoj temperaturi od 65°C.

Dijelove kojima je teško pristupiti npr. utor u unutrašnjosti poklopca je potrebno dobro očistiti lopaticom (8) i četkom ako je potrebno.

Za čišćenje ne koristite oštre predmete.

Podložno promjenama bez prethodne obavijesti.

Molimo vas da, nakon isteka životnog vijeka trajanja proizvoda isti ne odlažete kao kućanski otpad. Odložiti ga možete u servisnom centru tvrtke Braun ili prikladnom sabirnom mjestu u vašoj zemlji.



Naši izdelki so narejeni tako, da ustrezajo najvišjim standardom kakovosti, uporabnosti in oblike. Upamo, da boste novo napravo Braun z veseljem uporabljali.

Kuhinjski aparat Braun bo izpolnil tudi najstrožje zahteve za preprosto in hitro gnetenje, pasiranje, mešanje, stepanje, sekljanje, rezanje, strganje in ribanje.

**Pred uporabo tega izdelka pazorno preberite navodila.**

## Pomembno

- Otroci te naprave ne smejo uporabljati. Napravo in napajalni kabel pospravite izven dosega otrok. Preden zamenjate nastavek ali z roko sežete v bližino delov, ki se premikajo, izklopite napravo in povlecite kabel iz vtičnice.
- Napravo lahko uporabljajo osebe z zmanjšano fizično, čutno ali mentalno sposobnostjo ali osebe, ki jim za uporabo primanjkuje izkušenj in znanja, če jih nekdo nadzoruje ali pouči o varni uporabi in če razumejo morebitna tveganja uporabe naprave.
- Naprava je namenjena izključno uporabi v gospodinjstvu in predelavi take količine živil, ki je običajna za gospodinjstvo.
- Napravo izključite iz elektrike, vedno ko je brez nadzora, jo sestavljate, razstavljate, čistite ali pospravljate.
-  Rezila so zelo ostra! Rezila vedno primite za nastavek. Po uporabi vedno najprej odstranite rezilo in šele nato predelana živila.
- Preverite, ali je napetost v vašem domu enaka napetosti, navedeni na dnu naprave.
- Nobenega dela naprave ne postavite v mikrovalovno pečico.
- Električne naprave Braun ustrezajo veljavnim varnostnim standardom. Napajalni kabel lahko popravlja ali zamenja le pooblaščen strokovnjak. Neustrezno in nestrokovno popravljena naprava lahko predstavlja veliko tveganje za uporabnika.

## Varovalka


Utripajoča kontrolna lučka (2) opozarja, da je motor preobremenjen in se bo kmalu izklopil. Ko varovalka izklopi motor, kontrolna lučka (2) neprekinjeno sveti. Napravo izklopite s tipko za vklop/izklop motorja (3) (položaj «O»). Počakajte okoli 10 minut, da se motor ohladi. Nato napravo spet vklopite s tipko za vklop/izklop motorja (3) (položaj »I/on«). Če se kontrolna lučka (2) spet prižge, motor pa se

ne zažene, še nekaj časa počakajte, da se motor ohladi, kot je opisano zgoraj.

**Pomembno:** če se je motor samodejno izklopil zaradi preobremenjenosti, lahko napravo vklopite le s tipko za vklop/izklop motorja (3), in sicer le v primeru, če ste ga prej z isto tipko (položaj «O») izklopili.

## Nastavitev hitrosti

Priporočljivo je, da pred vklopom naprave najprej nastavite hitrost z nastavljenim elektronskim regulatorjem hitrosti (5), tako da bo naprava že takoj delovala z želeno hitrostjo.

Nastavek	Priporočena hitrost*
<b>Posoda za mešanje</b>	
 Nastavek za stepanje	7 ... 15
 Nastavek za mešanje	5 ... 15
 Nastavek za gnetenje	1 ... 7
<b>Posoda za pripravo živil</b>	
 Rezilo	7 ... 15
 Plošče za rezili	1 ... 15
<b>Vrč za pasiranje</b>	
 Vrč	7 ... 15

\* glejte nalepko na ohišju

## Intervalni način

Intervalni način je uporaben v naslednjih primerih:

- Previdno vmešavanje moke v testo, da ohranite strukturo.
- Dodajanje snega ali stepene smetane v gostejšo zmes.
- Sekljanje rahlih ali mehkih živil, kot so jajca in čebula.

Tipko za vklop/izklop motorja (3) potisnite v položaj «●●●●●», da vklopite samodejni intervalni način. Naprava deluje v kratkih, enako dolgih intervalih, in sicer s hitrostjo, ki ste jo nastavili. Funkcijo «●●●●●» izklopite tako, da izklopite napravo (tipka za vklop/izklop motorja (3) v položaju «O»).

Ročni intervalni način «●» vklopite tako, da pritisnete na gumb (4), ko je naprava izklopljena (tipka za vklop/izklop motorja v položaju «O»). Če delate v ročnem intervalnem načinu, lahko prilagajate dolžino delovanja. Naprava deluje z nastavljenimi hitrostjo tako dolgo, dokler držite pritisnjen gumb (4). Ko gumb spustite, se motor ustavi.

Pazite: največ 15 intervalov na minuto.

## Pregled:

### Osnovna enota

- Enota z motorjem
- Kontrolna lučka varovalke
- Tipka za vklop/izklop motorja (stalno delovanje/on: «I», off: «O», samodejni intervalni način: «●●●●●»)
- Gumb za ročni intervalni način
- Elektronski regulator hitrosti (nastavljive stopnje 1–15, vključno z intervalnim načinom)
- Nastavek za gnetenje
- Pogonska ročica
- Nastavek za mešanje

- Nastavek za stepanje
- Lopatica
- Polnilna cev
- Pokrov
- Posoda za mešanje (iz nerjavečega jekla)

## Nameščanje in odstranjevanje posode za mešanje in pokrova

Pred prvo uporabo očistite vse dele naprave (glejte razdelek «Čiščenje»). Napravo iz varnostnih razlogov vedno prenašajte ali dvignite z obema rokama.

- Posodo (11) položite na enoto z motorjem (1) tako, da je oznaka na posodi poravnana z oznako na enoti z motorjem. Posodo zasukajte v smeri urnega kazalca, da se zaskoči.
- b/c Želeni nastavek natakните na pogonsko os in potisnite tako globoko v posodo, kot je mogoče.
- d Pokrov položite na posodo, tako da je puščica na pokrovu poravnana s puščico na posodi. Nato pokrov zasukajte v smeri urnega kazalca, da se zatič na pokrovu zatakne v varnostno zaporo na enoti z motorjem. Ko se zaskoči, zaslišite zvok. Ko želite pokrov odstraniti, ga zasukajte v nasprotni smeri urnega kazalca.

Polnilno cev (9) vstavite v odprtino v pokrovu, tako da je višji rob obrnjen navznoter. Tako boste lažje dodajali sestavine med samim mešanjem.

Dvojna varnostna zapora: Motor lahko zažene le, če sta posoda in pokrov ustrezno nameščena. Pokrov lahko s posode odstranite le, če je motor izklopljen.

Ko je naprava izklopljena, obrnite pokrov (10) v nasprotni smeri urnega kazalca in gadvignite. Odstranite nastavek. Posodo obrnite v nasprotni smeri urnega kazalca in jo dvignite.

## Uporaba posode za mešanje

Posodo za mešanje (največja zmogljivost 4 l) uporabite za gnetenje, mešanje in stepanje.

## Gnetenje

Nastavek za gnetenje (6) je posebej oblikovan za pripravo kvašenega testa, testenin in finega peciva. Ni primeren za pripravo testa za torte. Za testo za torte uporabite nastavek za mešanje (7a).

Ko v posodo (11) namestite nastavek za gnetenje, vanjo stresite vse sestavine.

Za hitrosti delovanja glejte tabelo V.

### Primeri receptov

#### Kvašeno testo (kruh, peciva)

Količina moke: min. 250 g/maks. 2 kg plus sestavine

Hitrost 3–7 3–5 minut

V posodo za mešanje stresite moko in ostale sestavine, kot so suhi kvas, rozine, kandirano sadje in mandlji.

Namestite pokrov in izberite želeno hitrost od 3 do 7. Nato nastavite tipko za vklop/izklop

motorja na stalno delovanje (položaj «I»). Ko je naprava vklopljena, lahko vse tekoče sestavine prilivate hkrati skozi polnilno cev (9).

### Testo za testenine

Količina moke: min. 250 g/maks. 1 kg  
Hitrost 1–7 ok. 3,5 minute

V posodo stresite moko in druge sestavine, razen vode. Ustrezno količino vode prilijete skozi polnilno cev (9). Ko se testo sprime v kepo, vode ne dodajajte več, saj se ne bo enakomerno vpila.

### Gnetenje finega peciva

Količina moke: min. 250 g/maks. 750 g  
Hitrost 5–7 ok. 2,5 minute

V posodo stresite moko in druge sestavine. Testo bo najbolje uspelo, če ne uporabite zmehčanega masla. Ko se testo sprime v kepo, ga gnetite še kratek čas, potem pa je pripravljeno. Čas mešanja (ok. 2,5 minute) je odvisen od količine testa. Če testo gnetete predolgo, postane premeško.

## Mešanje in stepanje

Nastavek za mešanje uporabite (7a) za mešanje sestavin za torte, maslenih krem, pire krompirja itd. Preden stresete sestavine v posodo, vanjo vedno namestite nastavek za mešanje.

Največja količina: 1 kg moke (ali manj, če recept vsebuje veliko drugih sestavin).

Hitrost: 5–15

Nastavek za mešanje potisnite v pogonsko ročico in oboje potisnite na pogonsko os v posodi za mešanje (c). Nato posodo pokrijte in zatesnite pokrov (d).

### Navodila za mešanje:

Maslo ne sme biti niti pretrdo niti premeško. Ko pripravljate pire krompir, pretlačite zelo vroče sestavine, posodo pa pred tem segrejte z vročo vodo. Olupljen in kuhan krompir pretlačite počasi (hitrost 5–7, ok. 1 minuto). Nato skozi polnilno cev (9) prilijete vroče mleko in hitro premešajte (hitrost 11–14).

Nastavek za stepanje (7a) uporabite za stepanje smetane in beljakov ter za pripravo biskvitnega testa.

Preden stresete sestavine v posodo, vanjo vedno namestite metlico za stepanje.

Nastavka za stepanje ne uporabljajte za pripravo testa za torte.

Največja količina:	Hitrost
Smetana – 700 ml	9–11
Beljaki – 8 (ok. 240 ml)	15
Biskvit – iz 7 jajc	15

Nastavek za stepanje potisnite v pogonsko ročico in oboje potisnite na pogonsko os v posodi za mešanje (c). Nato posodo pokrijte in zatesnite pokrov (d).

## Uporaba posode za pripravo živil

Posodo za rezanje uporabite, ko mešate, sekirate in režete z večnamenskim rezilom ali ko uporabljate plošče z rezili (16) za fino rezanje, strganje in ribanje.

- 12 Pokrov s polnilno cevjo in potisnim nastavkom
- 13 Zaščitni ovitek
- 14 Večnamensko rezilo
- 15 Posoda za pripravo živil

- 16 Plošče z rezili
  - a Pomfrit
  - b Tanki trakovi (julienne)
  - c Rezine (obojestranska)
  - d Ribanje (obojestranska)
  - e Strganje
  - f Nosilec za plošče z rezili

Vsi nastavki, namenjeni uporabi v posodi za pripravo živil s sivo pogonsko osjo, so sive barve.

Največja zmogljivost: 2 l tekočine (za mlečne napitke 1,5 l).

Manjše količine je priporočljivo zmešati v vrču z rezilom (18) za pasiranje (19).

### Večnamensko rezilo (14)

Večnamensko rezilo lahko uporabljate za mešanje, sekiranje in rezanje, pa tudi za gnetenje testa (npr. kvašenega testa – največ 1 kg moke in drugih sestavin, hitrost 2–7, ok. 3 minute).

Za hitrosti delovanja glejte tabelo V.

### Zaščitni ovitek (13)

Pred uporabo odstranite plastični ovitek, tako da večnamensko rezilo s pokrovom položite na mizo in gumb pritisnete navzdol, da se zaščitni ovitek zrahlja (A). Večnamensko rezilo lahko v posodo za pripravo živil (15) namestite le brez ovitka (B). Po uporabi rezila spet pospravite v ovitek, tako da ga položite na mizo. Oznaka na ovitku mora segati čez višji del večnamenskega rezila.

Zaščitni ovitek povlecite čez gumb in ga pridržite v eni roki. Z drugo roko močno povlecite gumb, da pospravite večnamensko rezilo v ovitek (C). Rezila se dotikajte le za njegov plastični gumb. Preden stresete sestavine v posodo ta pripravo živil, morate vanjo namestiti večnamensko rezilo. Ko je naprava vklopljena, lahko vse tekoče sestavine prilivate hkrati skozi polnilno cev. Po uporabi vedno najprej odstranite večnamensko rezilo in šele nato predelana živila.

### Primer recepta:

**Suho sadje z vaniljevim medom** (nadev ali namaz za palačinke)

1 kg kremastega medu in sesekljanega suhega sadja (500 g sliv, 500 g suhih fig) ohladimo v hladilniku. Med in suho sadje damo v posodo za pripravo živil in sekljamo 15 sekund pri najvišji hitrosti, nato pa dodamo 400 ml vode z vaniljevo aromo in sekljamo še 3 sekunde.

### Mešanje juh, mlečnih napitkov itd.

Hitrost: 7–15 ok. 30 sekund

Pri najvišji zmogljivosti, tj. 2 l, mešajte pri hitrosti 8 (da bi preprečili morebitno polivanje zaradi penjenja).

Napitki (največ 1,5 l): narezano sadje stresite v posodo, na hitro premešajte pri hitrosti 15, nato pa dodajte tekočino in mešajte pri hitrosti 7.

Mleko se med mešanjem hitro speni in polije, zato ga v posodo raje vlijete nekoliko manj.

### Rezanje, sekiranje

Hitrost 1–15

### Plošče z rezili

- 16a Plošča za pomfrit
- 16b Plošča za rezanje tankih trakov (julienne)
- 16c Plošča za rezanje na rezine (obojestranska)
- 16d Plošča za ribanje (obojestranska)
- 16e Plošča za strganje

Želena ploščo namestite na nosilec (16f) in jo zasukajte v nasprotni smeri urnega kazalca, tj. v smeri puščice (D), da se zaskoči. Ploščo odstranite tako, da jo zasukate v smeri urnega kazalca. Nosilec s ploščo potisnite na pogonsko os čim globlje v posodo za predelavo živil (E). Nato na posodo položite pokrov in za zatesnite (F).

Ko uporabljate plošče, napravo vedno vklopite na stalno delovanje (položaj «I»). Ko delate z vodenimi ali mehkiimi sestavinami, bo delo uspešnejše pri nižjih hitrostih. Trda živila režite pri višjih hitrostih. Za dodajanje sestavin skozi polnilno cev (G) vedno uporabljajte potisni nastavek. Ko je naprava vklopljena, v polnilno cev nikoli ne segajte z roko.

### Plošče z rezili (16a, b):

Če želite, da so živila čim enakomerneje narezana, napolnite polnilno cev, preden vklopite napravo.

### Plošče z rezili (16c, d, e):

Živila lahko potiskate skozi polnilno cev, medtem ko je naprava vklopljena.

Za hitrosti delovanja glejte tabelo VI.

### Plošča za pomfrit (16a)

Hitrost 1–7

Napis mora biti usmerjen proti uporabniku. Pomfrit bo najlepše narezan, če v polnilno cev nadevate 4–5 krompirjev hkrati.

Primerna živila: surov krompir, zelena.

### Plošča za rezanje tankih trakov (julienne) (16b)

Hitrost 1–7

Napis mora biti usmerjen proti uporabniku. Plošča nareže zelenjavo na tanke trakove. Če zelenjavo potisnete skozi polnilno cev v navpičnem položaju, bodo trakovi krajši. Če jo potisnete v poševnem ali vodoravnem položaju, bodo trakovi daljši.

Primerna živila: kumara, korenje, rdeča pesa, redkev, zelena, koleraba, surov krompir.

### Plošča za rezanje na rezine (16c)

Hitrost 1–7

Obrnete jo lahko na eno ali drugo stran (grobo/fino).

Primerna živila (grobo rezanje): kumara, koleraba, surov krompir, čebula, por, suha salama, banana, paradižnik, gobe, redkev, solata (tesno zvita), zelena.

Primerna živila (fino rezanje): kumara, zelje, surov krompir, korenje, čebula, suha salama, redkev.

### Plošča za ribanje (16d)

Hitrost 1–15

Obrnete jo lahko na eno ali drugo stran (grobo/fino).

Mehka živila (npr. kumare) ribajte pri hitrosti 1–7, trda živila pa lahko ribate do hitrosti 15.

Primerna živila (grobo ribanje): kumara, koleraba, rdeča pesa, korenje, surov krompir, jabolka, zelje.

Primerna živila (fino ribanje): sir (mehek, srednje trd), kumara, korenje, surov krompir, jabolka.

### Plošča za strganje (16e)

Hitrost 7–15

Napis mora biti usmerjen proti uporabniku.

Primerna živila: surov krompir (npr. za krompirjevo omleto), hren, parmezan (trd).

## Uporaba vrča za pasiranje

Vrč za pasiranje uporabite za **mešanje, seklanje in rezanje manjših količin živil**. Največja zmogljivost: 1 l tekočine (za mlečne napitke 750 ml).

Za hitrosti delovanja glejte tabelo VII.

- 17 Pokrov
- 18 Rezilo
- 19 Vrč za pasiranje
  - a Tesnilni vijak
  - b Plastični obroček
  - c Posoda za seklanje/pasiranje
  - d Tesnilo
  - e Pogonska os in dno

Za večje količine živil raje uporabite posodo za pripravo živil (11) in večnamensko rezilo.

Pomembno: Najdaljši čas delovanja vrča za pasiranje je 1 minuta. (Tekočine lahko mešate dlje časa.)

V vrč najprej namestite rezilo in šele nato dodajte sestavine.

Če je naprava vklopljena, lahko tekočine dodajate le skozi odprtino v pokrovu. Po uporabi vedno najprej odstranite rezilo in šele nato predelana živila.

### Pasiranje juh, mlečnih napitkov, hrane za dojenčke itd.

Hitrost 1–15 ok. 1 minuto

Sadje za mlečni napitek narežite na manjše koščke, na hitro premešajte, nato pa dolijte tekočino. Največja zmogljivost: 750 ml tekočine; večja količina se lahko polije čez rob.

Vrč je odporen na vročino, zato v njem lahko pasirate tudi vroča živila. Hrana za dojenčke bo ostala topla, če vrč pred pasiranjem ogrejete z vročo vodo.

### Seklanje

Hitrost 1–15 Samodejno

Primerna živila: peteršilj, česen, čebula, oreščki in meso, pa tudi suh kruh, iz katerega pripravite drobtine.

Ne sekľajte: čokolade, parmezana, ledu, trdih začimb ali kavnih zrn.

## Sestavljanje in razstavljanje

### Pokrov

Če želite očistiti pokrov (H), odstranite tesnilo z njegove notranje strani. Suho tesnilo znova namestite v pokrov, tako da se plastični zatika-či zataknejo v utore tesnila (19d).

### Rezilo

Rezilo vstavite v vrč tako, da ga pritisnete v pogonsko os, da se zaskoči (I).

Rezilo odstranite iz vrča tako, da primete za gumb, pritisnete s palcem in ga hkrati povlečete s pogonske osi (19e).

### Vrč za pasiranje

Po zgoraj opisanem postopku odstranite rezilo. Vrč (J) razstavite tako, da ga najprej obrnete navzdol, vanj s spodnje strani sežete z roko in primete plastični del pogonske osi. Nato si s potisnim nastavkom pomagajte, da odvijete tesnilni vijak z dna vrča, tako da ga zavrtite v nasprotni smeri urnega kazalca. Drugega za drugim odstranite tesnilni vijak (19a), plastični obroček (19b) in vrč (19c), tako da vam v roki ostale le pogonska os (19e) z dnom in tesnilom (19d).

Vrč sestavite po obratnem postopku (K): Tesnilo namestite na nižji del dna pogonske osi.

Vrč obrnite navzdol in odprtino na dnu vrča namestite čez tesnilo na dnu pogonske osi. Pazite, da tesnila ne premaknete. Plastični obroček (19b) namestite na dno vrča, tako da je poravnana z utori na dnu vrča (ob ročici). Vse dele dobro pritrdite, tako da s potisnim nastavkom privijate tesnilni vijak (19a) v smeri urnega kazalca.

## Navodila za vzdrževanje in čiščenje posode za mešanje iz nerjavečega jekla

- Pred prvo uporabo jo splaknite v vroči milnici.
- Po vsaki uporabi, predvsem po pripravi močno slane hrane, jo čim prej splaknite v vroči milnici.
- Trdovratne ostanke hrane namočite in odstranite z gobico (ne z grobo površino) ali krtačo.
- Če posodo pomivate v pomivalnem stroju, jo ven vzemite takoj po koncu programa, da preprečite madeže zaradi posušenih kapljic. Pazite, da ne uporabite preveč čistila in sredstev za odstranjevanje vodnega kamna.
- Preden posodo pospravite, jo dobro posušite.

## Čiščenje

Pred čiščenjem vedno najprej izklopite napravo in nato izključite napajalni kabel.

Enoto z motorjem (1) čistite le z vlažno krpo.

Nekatere vrste živil (npr. korenje) lahko povzročijo spremembo barve; posodo pred pomivanjem obrišite z navadnim oljem.

Nastavek za gnetenje (6) in pogonsko ročico (7) čistite ročno.

Ne potopite ju v vodo. Vse ostale dele lahko pomivate v pomivalnem stroju na temperaturi, ki ni višja od 65 °C.

Težko dosegljive dele, kot je vdolbina na notranji strani pokrova, po potrebi temeljito očistite z lopatico (8) in krtačko.

Za čiščenje ne uporabljajte ostrih predmetov.

Do sprememb lahko pride brez predhodnega obvestila.

Ko izdelek ni več uporaben, ga ne zavrzite med gospodinjske odpadke. Izdelek lahko prinesete v Braunov servisni center ali na ustrezno zbirališče v vaši državi.






# Türkçe

Ürünlerimiz, en yüksek kalite, işlevsellik ve tasarım standartlarına uyacak şekilde tasarlanmıştır. Yeni Braun cihazınızı iyi günlerde kullanmanızı umuyoruz.

Braun mutfak robotu sistemi en zorlu yoğurma, karıştırma, çırpma, doğrama, dilimleme, parçalama ve rendeleme ihtiyaçlarını basit ve hızlı bir şekilde karşılar.

**Bu ürünü kullanmadan önce bütün talimatları dikkatli bir şekilde okuyun.**

## Önemli

- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmalıdır. Cihazı ve kablosunu çocukların erişemeyeceği yerde saklayın. Aksesuarları değiştirmeden veya kullanım esnasında hareket eden parçalara yaklaşmadan önce cihazı kapatın ve fişini çekin.
- Bu cihaz, düşük fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasiteye sahip ya da deneyimsiz ve bilgisiz kişiler tarafından denetim altında ya da cihazın güvenli bir şekilde kullanılmasına dair talimat verilmesi kaydıyla ve ilgili tehlikeleri anlamaları halinde kullanılabilir.
- Bu cihaz yalnızca evde kullanılmak için ve normal şartlarda evde kullanılan miktarların işlenmesi için tasarlanmıştır.
- Cihazın başından ayrılırken ve takmadan, sökmeyen, temizlemeden ve depolamadan önce daima cihazın fişini çekin.
-  Bıçaklar çok keskindir! Bıçakları yalnızca tepesinden tutun. Cihazı kullandıktan sonra, işlenmiş gıdalara boşaltmadan önce her zaman öncelikle bıçağı kaptan çıkarın.
- Evinizdeki gerilimin cihazın tabanında yazan gerilime uyduğundan emin olun.
- Cihazın herhangi bir parçasını mikrodalgada kullanmayın.
- Braun elektrikli cihazlar geçerli güvenlik standartlarına uygundur. Elektrik kablosunun tamiri veya değişimi yalnızca yetkili servis personeli tarafından gerçekleştirilmelidir. Hatalı, vasıfsız tamirat çalışması kullanıcı için ciddi riskler teşkil edebilir.







## Güvenlik sigortası

Kontrol lambasının (2) yanıp sönmeye motorun aşırı yüklendiğini ve kısa bir süre sonra kapanacağını gösterir. Güvenlik sigortası motoru kapatır kapatmaz, kontrol lambası (2) sürekli yanmaya başlar. Cihazı motor anahtarı (3) ile kapatın (anahtar pozisyonu «O»). Motorun soğumasını sağlamak üzere 15 dakika kadar bekleyin. Daha sonra, motor anahtarını (3) kullanarak cihazı tekrar çalıştırın («I/on» pozisyonu). Kontrol lambası (2) yeniden yanarsa ve motor çalışmazsa, yukarıda açıklanan soğutma prosedürünü tekrarlayın.

**Önemli:** Motor aşırı yüklenerek otomatik olarak kendini kapatırsa, cihaz ancak daha önce motor anahtarıyla kapatılmış («O» pozisyonu) olması halinde bu anahtar (3) ile yeniden açılabilir.

## Hız regülatörü

Cihazın ilk çalıştırıldığı andan itibaren istenen hızda çalışmak üzere önce elektronik hız regülatörü (5) değişkenini kullanarak hızın seçilmesi, daha sonra ise cihazın çalıştırılması önerilir.

Parça	Önerilen hız aralığı*
<b>Karıştırma kabı</b>	
 Çırpıcı	7 ... 15
 Karıştırıcı	5 ... 15
 Yoğurucu	1 ... 7
<b>Mutfak robotu kabı</b>	
 Bıçak	7 ... 15
 @ - @	1 ... 15
<b>Mikser kabı</b>	
	7 ... 15

\* gövde etiketine başvurun

## Darbe modu

Darbe modu aşağıdaki uygulamalar için faydalıdır:

- Hamurların kıvamını etkilemeyecek şekilde dikkatle un eklenmesi.
- Daha katı gıdalara çırpılmış yumurta veya krema eklenmesi.
- Yumurta, soğan gibi hassas ve yumuşak gıdaların doğranması.

**Otomatik darbe modunu** başlatmak için motor anahtarını (3) «**●●●●●**» pozisyonuna getirin. Bu, seçilen hızda aynı uzunluktaki kısa süreli çalışmaları başlatır. «**●●●●●**» fonksiyonu, cihazı kapatarak (motor anahtarı (3) «O» pozisyonunda) durdurulur.

**Manuel darbe modu** («**●●●●●**»), cihaz kapalıyken (motor anahtarı «O» pozisyonunda) (4) düğmesine basarak çalıştırılır. Manuel darbe modunu kullanarak darbelerin uzunluğunu değiştirebilirsiniz. (4) düğmesine basıldığı sürece cihaz seçilen hızda çalışır. Düğme bırakıldığında motor duracaktır.

Dikkat: Dakikada maksimum 15 darbe.

## Genel bakış:

### Temel ünite

- Motor bloku
- Emniyet sigortası için kontrol lambası
- Motor anahtarı (sürekli çalışma/açık: «I», off: «O», otomatik darbe: «**●●●●●**»)
- Manuel darbe için düğmeye basın
- Elektronik hız regülatörü (darbe modu için de geçerli, 1 – 15 arası değişken)
- Yoğurucu
- Hareket kolu
- 7a Karıştırıcı
- 7b Çırpıcı
- Spatula
- Doldurma borusu
- Kapak
- Karıştırma kabı (paslanmaz çelik)

## Karıştırma kabının ve kapağın takılması ve çıkarılması

Lütfen ilk kez kullanmadan önce bütün parçaları temizleyin (bkz. «Temizleme» paragrafı). Güvenlik sebebiyle cihazı daima iki elle taşıyın veya yükleyin.

- Kabın üzerindeki işaretler motor bloğunun üzerindekiyle eşleşecek şekilde kabı (11) motor bloğunun (1) üzerine yerleştirin. Kap yerine oturana kadar kabı saat yönünde çevirin.

b/c İhtiyaç duyulan parçayı kaptaki hareket miline yerleşene kadar itin.

- Kapağı, kapağın üzerindeki ok kabın üzerindeki okla eşleşecek şekilde kabın üzerine yerleştirin. Daha sonra, kapağın üzerindeki çıkıntı motor bloğunun emniyet kilidine girene ve yerine yerleşirken çıkardığı ses duyulana kadar saat yönünde çevirin. Kapağı çıkarmak için saat yönünün tersine çevirin.

Dolum borusu (9), üst çıkıntı içeriye bakacak şekilde kapağın ağızına yerleştirilmelidir. Gıda işleme esnasında daha kolay malzeme eklenmesine olanak sağlar.

Çift güvenlik kilidi Motor, ancak hem kap hem de kapak yerine kilitlendiğinde çalıştırılabilir. Kapak, ancak motor kapalı iken kaptan çıkarılabilir.

Cihaz kapatıldığında, kapağı (10) saat yönünün tersine çevirip kaldırın. Parçayı çıkarın. Kabı kaldırmak için saat yönünün tersine çevirin.

## Karıştırma kabının kullanılması

Yoğurma, karıştırma ve çırpma için Karıştırma kabını (maksimum kapasite 4 l) kullanın.

## Yoğurma

Yoğurucu (6), mayalı hamur, makarna ve pasta hazırlamak üzere özel olarak tasarlanmıştır. Kek hamuru yapmak için uygun değildir. Kek hamuru için karıştırıcıyı (7a) kullanın.

Yoğurucuyu yerine taktıktan sonra bütün malzemeleri hamur kabına (11) yerleştirin.

Hızlı uygulamalar için bkz. tablo V.

### Tarif örnekleri:

#### Mayalı hamur (ekmek, kek)

Un miktarı: min. 250 g / maks. 2 kg  
diğer malzemeler

Hız 3-7

3 ila 5 dakika

Öncelikle unu ve kuru maya, üzüm, meyve şekerlemesi ve badem gibi diğer malzemelerin tamamını karıştırma kabına koyun.

Kapağı yerleştirip 3 ve 7 arasında bir hız seçin. Daha sonra motor anahtarını sürekli çalışmaya getirin («I» pozisyonu). Motor çalışırken sıvı dolum borusu (9) aracılığıyla bir kere ilave edin.

#### Makarna hamuru

Un miktarı: min. 250 g / maks. 1 kg  
yaklaşık 3,5 dakika

Unu ve -su hariç- diğer malzemeleri hamur kabına koyun. Gereken miktarda suyu dolum borusu (9) aracılığıyla ilave edin. Su eşit bir şekilde emilmeyeceğinden hamur bir top haline gelene kadar su ilave etmeyin.

#### Pasta yoğurma

Un miktarı: min. 250 g / maks. 750 g  
yaklaşık 2,5 dakika

Unu hamur kabına koyun ve daha sonra diğer malzemelerin tamamını ekleyin. İyi sonuçlar için ılık, yumuşamış tereyağı kullanmayın. Pasta bir top haline geldiğinde ve bundan sonra kısa bir süre daha yoğrulduğunda hazır olacaktır. İşleme süresi (yaklaşık 2,5 dakika)

hamurun miktarına bağlıdır. Hamur çok uzun süre boyunca yoğrulursa çok yumuşayacaktır.

## Karıştırma, çırpma

Kek karışımları, tereyağı kreması ve patates püresi vs. hazırlamak için karıştırıcıyı (7a) kullanın. Malzemeleri karıştırıcıyı yerleştirdikten sonra kaba koyun. Maksimum miktar: 1 kg un (veya tarif çok sayıda başka malzeme içeriyorsa daha az).

Hız: 5–15

Karıştırıcıyı hareket koluna yerleştirin ve ikisini beraber karıştırma kabındaki (c) hareket miline yerleştirin. Daha sonra, kapağı karıştırma kabına (d) yerleştirerek kilitleyin.

### İşleme talimatları:

Tereyağı asla çok sert veya yumuşak olmamalıdır. Patates püresi yaparken çok sıcak malzemeler kullanın ve genel amaçlı kabı önceden sıcak su ile ısıtın. Soyulmuş, haşlanmış patatesleri yavaşça püre haline getirin (hız 5–7, yaklaşık 1 dk.). Daha sonra, dolum borusu (9) aracılığıyla sıcak sütü dökün ve hızla çırpın (hız 11–14).

Çırpma veya krema veya yumurta akı veya pandispanya yapmak için çırpıcıyı (7a) kullanın.

Malzemeleri çırpıcıyı yerleştirdikten sonra kaba koyun.

Çırpıcıyı kek karışımları için kullanmayın.

Maksimum miktar:	Hız
Krema – 700 ml	9–11
Yumurta akı – 8 (yaklaşık 240 ml)	15
Pandispanya – 7 yumurtadan	15

Çırpıcıyı hareket koluna yerleştirin ve ikisini beraber karıştırma kabındaki (c) hareket miline yerleştirin. Daha sonra, kapağı karıştırma kabına (d) yerleştirin.

## Mutfak Robotu Kabının Kullanılması

Genel amaçlı bıçakla karıştırma, doğrama, kesme ya da disklerle (16) dilimleme, parçalama ve rendeleme için mutfak robotu kabını kullanın.

- 12 Dolum borulu ve itme parçalı kapak
- 13 Koruyucu kapak
- 14 Genel amaçlı bıçak
- 15 Mutfak robotu kabı
- 16 Diskler
  - a Patates kızartması diski
  - b Jülyen doğrama diski
  - c Çift taraflı dilimleme diski
  - d Çift taraflı parçalama diski
  - e Rendeleme diski
  - f Disk taşıyıcı

Gri hareket mili bulunan mutfak robotu kabı ile kullanılacak bütün parçalar gridir.

Maksimum kapasite: 2 l sıvı (milkshake için 1,5 l). Mikser kabında (19) bıçak (18) ile tercihen küçük miktarlar karıştırılmalıdır.

### Genel amaçlı bıçak (14)

Genel amaçlı bıçak karıştırma, doğrama ve kesme için, ayrıca hamur (ör. mayalı hamur, maksimum 1 kg un ile malzemeler, hız 2–7, yaklaşık 3 dakika) yoğurmak için kullanılabilir.

Hızlı uygulamalar için bkz. tablo V.

### Koruyucu kapak (13)

Kullanmadan önce genel amaçlı bıçağı masanın üzerine koyun ve koruyucu kapak gevşeyene (A) kadar çıkıntıyı aşağıya doğru bastırarak plastik kapağı çıkarın. Genel amaçlı bıçak mutfak robotu kabına (15) yalnızca kapağı olmaksızın (B) yerleştirilebilir. Kullandıktan sonra genel amaçlı kapağı masanın üzerine koyarak kapağı yeniden takın. Kapağın üzerindeki sembol genel amaçlı bıçağın üst tarafına gelmelidir. Koruyucu kapağı çıkıntının üzerinden geçirin ve kapağı tek elle tutun. Genel amaçlı bıçak kapağına yerleşene (C) kadar çıkıntıyı diğer elle sert bir şekilde çekin. Yalnızca plastik çıkıntıdan tutun. Malzemeleri mutfak robotu kabına genel amaçlı bıçağı taktıktan sonra koyun. Sıvı malzemeler motor çalışırken dolun borusu aracılığıyla ilave edilebilir. Cihazı kullandıktan sonra, işlenmiş gıdaları boşaltmadan önce her zaman genel amaçlı bıçağı çıkarın.

### Tarif örneği:

**Vanilyalı – Ballı Kuru Meyve** (krep içine veya üzerine koymak için)  
1 kg balı ve doğranmış kuru meyveleri (500 g kuru erik, 500 g kuru incir) buzdolabında soğutun. Mutfak robotu kabına balı ve kuru meyveleri doldurun ve 15 saniye boyunca maksimum hızda doğrayın, daha sonra 400 ml vanilla aromalı su ilave edin ve 3 saniye boyunca doğramaya devam edin.

### Çorba, milk shake, vs. karıştırma

Hız: 7–15 yaklaşık 30 saniye

Maksimum 2 l kapasite için (köpürerek taşma riskinden kaçınmak amacıyla) 8. hız kademesini kullanın.

Shake'ler (maksimum 1,5 l): meyveleri doğrayın, doldurun ve 15. hız kademesinde karıştırın, daha sonra 7. hız kademesinde sıvı ekleyerek karıştırın.

Lütfen unutmayın, süt karıştırıldığında kolaylıkla köpürür; bu yüzden az miktarlarda kullanın.

### Kesme, doğrama

Hız 1–15

### Diskler

- 16a Patates kızartması diski
- 16b Jülyen doğrama diski
- 16c Çift taraflı dilimleme diski
- 16d Çift taraflı parçalama diski
- 16e Rendeleme diski

İhtiyaç duyulan diski disk taşıyıcısının (16f) üzerine yerleştirin ve diski saat yönünün tersine ok yönünde (D) çevirerek yerine oturtun. Saat yönünde çevirerek çıkarın. Disk taşıyıcısını disk ile beraber mutfak robotu kabındaki hareket miline mümkün olduğu kadar iterek yerleştirin (E) Daha sonra, kapağı mutfak robotu kabına yerleştirerek kilitleyin (F).

Diskleri kullanırken motor anahtarını her zaman sabit çalışmaya («I» pozisyonu) ayarlayın. Sulu veya yumuşak malzemeleri işlerken, düşük hızlarda daha iyi sonuçlar elde edilir. Katı yiyecekler daha yüksek hızda işlenmelidir. Dolun borusu (G) aracılığıyla malzeme ilave ederken her zaman itme parçasını kullanın. Motor çalışırken asla dolun borusuna elinizi sokmayın.

### Diskler (16a, b):

En başarılı sonuçlar için işlenecek gıdayı cihaz kapalıyken dolun borusuna yerleştirin.

### Diskler (16c, d, e):

Gıdalar dolun borusuna motor çalışırken yerleştirilebilir.

Hızlı uygulamalar için bkz. tablo VI.

### Patates kızartması diski (16a)

Hız 1–7

Yazılar kullanıcıya bakmalıdır. En iyi sonuçlar için dolun borusuna bir kerede 4–5 çiğ patates yerleştirin.

İşleme örnekleri: çiğ patates, kereviz.

### Jülyen doğrama diski (16b)

Hız 1–7

Yazılar kullanıcıya bakmalıdır. Disk, sebzeleri şeritler halinde keser. Sebzeleri dolun borusuna dikey olarak iterseniz şeritler daha kısa olacaktır. Eğimli veya yatay olarak iterseniz şeritler daha uzun olacaktır.

İşleme örnekleri: salatalık, havuç, pancar, turp, kereviz, kıvrık lahana, çiğ patates.

### Çift taraflı dilimleme diski (16c)

Hız 1–7

Her iki tarafı da kullanılabilir (kalın/ince).

İşleme örnekleri (kalın): salatalık, kıvrık lahana, çiğ patates, soğan, pırasa, salam, muz, domates, mantar, turp, marul (sıkıştırılmış), kereviz.

İşleme örnekleri (ince): salatalık, lahana, çiğ patates, havuç, soğan, salam, turp.

### Çift taraflı parçalama diski (16d)

Hız 1–15

Bu diskin her iki tarafı da kullanılabilir (kalın/ince).

Yumuşak yiyecekler (ör. salatalık) 1–7 arası hızlarda işlenmeliyken sert yiyecekler 15. hız kademesine kadar doğranabilir.

İşleme örnekleri (kalın): salatalık, kıvrık lahana, havuç, çiğ patates, elma, lahana.

İşleme örnekleri (ince): peynir (yumuşak, orta sert), salatalık, havuç, çiğ patates, elma.

### Rendeleme diski (16e)

Hız 7–15

Yazılar kullanıcıya bakmalıdır.

İşleme örnekleri: çiğ patates (ör., patatesli krep), turp, parmesan peyniri (sert).

## Mikser kabının kullanılması

**Düşük miktarları karıştırmak, doğramak ve kesmek** için mikser kabını kullanın. Maksimum kapasite: 1 l sıvı (milkshake için 750 ml).

Hızlı uygulamalar için bkz. tablo VII.

- 17 Kapak
- 18 Bıçak
- 19 Mikser kabı
  - a Vidalı mandal
  - b Plastik halka
  - c Doğrama/karıştırma kabı
  - d Conta
  - e Taban ile hareket mili

Büyük miktarlar tercihen genel amaçlı bıçak ile mutfak robotu kabında (11) işlenmelidir.

Önemli: Mikser kabında maksimum işleme süresi 1 dakikadır. (Sıvılar daha uzun süre işlenebilir).

Malzemeleri bıçağı yerleştirdikten sonra mikser kabına koyun.

Motor çalışırken sıvılar ancak kapaktaki delikten ilave edilebilir. Cihazı kullandıktan sonra, işlenmiş gıdaları boşaltmadan önce her zaman bıçağı kaptan çıkarın.

### Çorbaların, milk shake'lerin, bebek mamalarının, vs. karıştırılması

Hız 1–15 yaklaşık 1 dakika

Milk shake için meyveleri küçük parçalara ayırın ve sıvı eklemeyen önce işlemeyin geçirin. Maksimum kapasite: 750 ml sıvı; daha fazla olması halinde köpürerek taşabilir.

Bu ısıya dayanıklı kapta sıcak yiyecekler de karıştırılabilir. Mikser kabı önceden sıcak su ile ısıtıldığı takdirde bebek mamaları daha sıcak kalır.

### Doğrama

Hız 1–15 otomatik darbe

İşleme örnekleri: Maydanoz, sarımsak, soğan veya doğranabilecek kabuklu yemişler ile ekme ufalamak için sert ekme ve et.

Şunları doğramayın: çikolata, parmesan peyniri, buz, sert baharatlar veya kahve.

## Takma ve Sökme

### Kapak

Temizlemek için, kapağın içindeki contayı çıkarın (H). Kuru contayı kapağın içindeki plastik tırnaklar contanın oluğuna oturacak şekilde yerleştirin (19d).

### Bıçak

Bıçağı kaba yerleştirmek için tık sesi duyana kadar hareket miline bastırın (I).

Bıçağı, çıkıntısından tutarak ve başparmağınızla bastırırken hareket milinden çekerek kaptan çıkarın (19e).

### Mikser kabı

Bıçağı yukarıda açıklandığı şekilde çıkarın. Kabı sökmek için (J), öncelikler ters çevirin, bir elinizi içine sokun ve hareket milinin plastik tabanını tutun. Daha sonra, itme parçasını kullanarak tabanın vidasını saat yönünün tersine çevirerek sökün. Sabitleme vidasını (19a), plastik halkayı (19b) ve kabı (19c) arka arkaya sökün, sonunda elinizde hareket mili (19e) ile taban ve conta (19d) kalacaktır. Yeniden takmak için lütfen ters sırada ilerleyin (K): Contayı hareket mili tabanının alt tarafına yerleştirin.

Kabı ters çevirin ve kabın ağızını hareket mili tabanının üzerindeki contaya yerleştirin. Lütfen contayı yerinden oynatmamaya dikkat edin.

Plastik halkayı (19b) kabın tabanına yerleştirin, plastik halkanın üzerindeki kabartma kabın tabanındaki (sapın yanındaki) oyuğa oturacaktır. Bu parçaların tamamını sabitleme vidasını (19a) itici parçayla saat yönünde çevirerek sıkıştırın.

## Paslanmaz çelik karıştırma kabı için bakım ve temizleme talimatları

- İlk kullanımdan önce sıcak sabunlu su ile yıkayın.
- Kullandıktan sonra, özellikle çok tuzlu yiyecekler işlendikten sonra mümkün olduğu kadar kısa sürede sıcak sabunlu su ile yıkayın.
- İnatçı yiyecek kalıntıları bir süngerle veya fırçayla ıslatılmalıdır ve çıkarılmalıdır (ovma teli kullanmayın).

- Paslanmaz çelik kabı bulaşık makinesinde yıkarken, kalan su damlalarının leke oluşturmasını önlemek için yıkama programı bittikten sonra mümkün olduğu kadar kısa sürede bulaşık makinesinden çıkarın. Aşırı temizlik malzemesi ve kireç çözücü kullanmamaya dikkat edin.
- Kabı yerine kaldırmadan önce dikkatle kurutun.

## Temizleme

Temizlikten önce her zaman öncelikle motoru kapatın, daha sonra ise cihazın fişini çekin. Motor blokunu (1) yalnızca ıslak bir bez ile temizleyin.

Bazı yiyecek türleri (ör. havuç) renk değiştirmeye yol açabilir, yıkamadan önce sıvı yağ ile silin.

Yoğurucu (6) ve hareket kolu (7) yalnızca el ile temizlenmelidir.

Suya daldırmayın. Diğer bütün parçalar bulaşık makinesinde maksimum 65 °C sıcaklıkta yıkanabilir.

Erişilmesi zor olan parçaların, örneğin kapağın içerisindeki girintinin bir spatula (8) ve bir fırça ile iyice temizlenmesi gerekebilir.

Temizlik için keskin nesnelere kullanmayın.

Bu kılavuzdaki bilgiler haber vermeksizin değiştirilebilir.

Cihaz kullanım ömrünü tamamladığında lütfen evsel atıklarla birlikte atmayın. Cihazı atmak için Braun Servis Merkezine veya ülkenizde bulunan uygun toplama noktalarına bırakabilirsiniz.

EEE STANDARTLARINA UYGUNDUR



Bakanlıkça tespit edilen kullanım ömrü 7 yıldır.

Üretici firma ve CE işareti uygunluk değerlendirme kuruluşu:

De'Longhi Braun Household GmbH  
Carl-Ulrich-Str. 4  
63263 Neu-Isenburg  
Germany

Delonghi Bosphorus Ev Aletleri Tic. A.Ş.  
Meydan Sok. No:1 Beybi Giz Plaza D:53-54  
Maslak/İSTANBUL

DLB Tüketici Hizmetleri  
444 27 64  
info@braunhousehold.com.tr

## Română (MD)

Produsele noastre sunt proiectate pentru a satisface cele mai înalte standarde de calitate, funcționalitate și design. Sperăm că veți utiliza cu mare plăcere noul aparat Braun.

Sistemul de aparate de bucătărie Braun îndeplinește cele mai înalte cerințe pentru o frământare, amestecare, agitare, batere, tocare, tăiere, sfărâmare și răzuire simplă și rapidă.

**Citiți cu atenție toate instrucțiunile înainte de a folosi produsul.**

### Important

- Copii nu pot folosi acest aparat. Nu lăsați aparatul sau cablul acestuia la îndemâna copiilor. Înainte de schimbarea pieselor sau de a atinge vreo parte mobilă opriți și decuplați aparatul de la sursa de alimentare.
- Aparatul poate fi utilizat de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale, respectiv fără experiență și cunoștințe doar în cazul în care aceștia au fost instruiți anterior privind utilizarea în siguranță a aparatului și dacă au înțeles riscurile implicate.
- Acest aparat este proiectat exclusiv pentru uz casnic, pentru procesarea de cantități obișnuite de gospodărie.
- Decuplați totdeauna aparatul de la rețea dacă este lăsat fără supraveghere, înainte de asamblare, dezasamblare, curățire și depozitare.
-  **Lamele sunt foarte ascuțite! Nu apucați lamele decât de buton.** După folosință, înainte de a scoate mîncarea procesată, îndepărtați întâi lama din bol.
- Verificați dacă tensiunea printată pe fundul aparatului corespunde cu tensiunea rețelei dvs.
- Nu utilizați piesele aparatului în cuptor cu microunde.
- Aparatele electrice Braun îndeplinesc standardele de siguranță adecvate. Repararea sau înlocuirea cablului de rețea trebuie să fie efectuată doar de personal de service autorizat. Lucrările de reparații defectuoase, necalificate pot cauza pericol pentru utilizator.

### Fuzibil de siguranță






Clipirea lămpii de control (2) indică supraîncărcarea motorului care se va opri îndată. Îndată ce fuzibilul a oprit motorul, lampa de

control (2) luminează constant. Deconectați aparatul cu întrerupătorul de motor (3) (poziția «O»). Așteptați cca. 15 minute până la răcirea motorului. Porniți iarăși motorul cu întrerupătorul de motor (3) (poziția «I/on»). Dacă lampa de control (2) se aprinde din nou și motorul nu pornește, repetați procedura de răcire descrisă mai sus.

**Important:** Dacă motorul se oprește de sine în urma unei supraîncărcări, motorul nu poate fi repus în funcțiune cu întrerupătorul de motor (3) numai dacă a fost deconectat înainte cu acest întrerupător (poziția «O»).

### Regulator de viteză

Se recomandă selectarea vitezei mai întâi cu regulatorul variabil, electronic de viteză (5) și apoi pornirea aparatului la viteza de funcționare dorită.

Dispozitiv	Interval de viteză*	
<u>Recipient de amestecare</u>		
 Dispozitiv de bătut	7 ... 15	
 Dispozitiv de amestecare	5 ... 15	
 Dispozitiv de frământare	1 ... 7	
<u>Recipient de procesare alimente</u>		
 Lama	7 ... 15	
@ - @ Discuri	1 ... 15	
<u>Cupa de stoarcere</u>		
	7 ... 15	

\* vezi eticheta pentru carcasă

### Modul pulse

Modul pulse este util pentru următoarele aplicații:

- Adăugați cu grijă făina pentru dospire pentru a nu afecta caracterul cremos al ingredientelor.
- Adăugați ouăle bătute sau smântână pentru mîncărurile mai solide.
- Tocarea de alimente delicate sau ușoare, de exemplu ouă, ceapă.

Rotăți întrerupătorul de motor (3) în poziția «●●●●●» pentru a activa modul pulse automatic. Acesta rezultă în majorări scurte de viteză, de aceeași durată, la o viteză selectată. Funcția «●●●●●» este deconectată prin oprirea aparatului (întrerupătorul de motor (3) în poziție «O»).

Modul pulse manual «●●●●●» se activează prin apăsarea butonului (4) când aparatul este decuplat (butonul motor la «O»). Prin utilizarea modului de pulse manual se poate schimba lungimea de pulsuri. Aparatul funcționează la viteza selectată în timp ce butonul (4) rămâne apăsat. La lăsarea butonului motorul se oprește.

Atenție: max. 15 pulsuri pe minute

### Prezentare generală:

Unitatea de bază

- 1 Bloc motor
- 2 Lampă de control pentru fuzibilul de siguranță

- 3 Întrerupătorul de motor (funcționare continuă/ on: «I», off: «O», pulse automatic: «●●●●●»)
- 4 Apăsați butonul pentru funcționare în pulse manual
- 5 Regulator electronic de viteză (variabil 1-15, chiar și în modul pulse)
- 6 Dispozitiv de frământare
- 7 Braț de acționare
- 7a Dispozitiv de amestecare
- 7b Dispozitiv de bătut
- 8 Șpaclu
- 9 Tub de umplere
- 10 Capacul
- 11 Recipient de amestecare (oțel inoxidabil)

### Atașarea și îndepărtarea recipientului de amestecare și a capacului

Curățați toate piesele înainte de prima folosință (vezi capitolul «Curățarea»). Pentru considerente de securitate mișcați sau ridicați aparatul cu ambele mâini.

- a Așezați recipientul (11) pe blocul motor (1) în așa fel ca semnele de pe recipient să corespundă cu cele de pe blocul motor. Rotiți recipientul în sensul acelor de ceasornic până se fixează.
- b/c Apăsați dispozitivul necesar pe arborele de acționare în recipient.
- d Așezați capacul în așa fel ca indicatorul să se potrivească cu cel de pe recipient. Rotiți recipientul în sensul acelor de ceasornic până când vârful (opritorul) de pe capac intră în mod audibil în încuietorul de siguranță de pe blocul motor. Pentru a-l îndepărta, rotiți capacul în sensul opus acelor de ceasornic.

Tubul de umplere (9) se va introduce în deschizătura capacului în așa fel că bordura mai înaltă să fie spre înăuntru. Aceasta permite o dozare mai ușoară a ingredientelor în cursul procesării.

Încuietor dublu de siguranță: Motorul poate fi pornit numai dacă recipientul și capacul sunt fixate pe loc. Capacul nu poate fi îndepărtat decât după oprirea motorului.

După oprirea motorului rotiți capacul (10) în sensul opus acelor de ceasornic și ridicați-l. Scoateți dispozitivul. Rotiți recipientul în sensul opus acelor de ceasornic și scoateți-l.

### Utilizarea recipientului de amestecare

Utilizați recipientul de amestecare (capacitate maximă 4 l) pentru frământare, amestecare, agitare sau batere.

### Frământare

Dispozitivul de frământare (6) este proiectat în special la pregătirea aluatului, a pastei făinoase și pentru prăjituri. Nu este potrivit pentru aluatul dulci. Pentru aluatul dulci utilizați dispozitivul de amestecare (7a).

Puneți ingredientele în recipientul de aluat (11) după asamblarea dispozitivului de frământare.

Aplicațiile de viteză se găsesc pe tabela V.

## Exemple de rețetă:

### Aluat (pâine, prăjituri)

Cantitatea de făină: min. 250 g / max. 2 kg  
plus ingrediente  
Viteza 3–7 3 – 5 minute

Mai întâi puneți făina și toate celelalte ingrediente în recipientul de amestecare, inclusiv de ex. drojdie uscată, amidale decojite glasate.

Puneți capacul și selectați o viteză între 3 și 7, apoi porniți motor în mers continuu (poziția «I»). Adăugați deodată ingredientele lichide prin tubul de umplere (9) la motorul în funcționare.

### Aluatul

Cantitatea de făină: min. 250 g / max. 1 kg  
Viteza 1–7 cca. 3,5 minute

Puneți făina și celelalte ingrediente în recipientul de aluat, cu excepția apei. Vărsați cantitatea dorită de apă prin tubul de umplere (9). Nu adăugați apă după ce aluatul s-a format în glob, deoarece apa nu se va absorbi uniform.

### Paste frământate

Cantitatea de făină: min. 250 g/max. 750 g  
Viteza 5–7 cca. 2.5 minute

Puneți făina în recipient, apoi adăugați și celelalte ingrediente. Pentru obținerea de rezultate bune evitați utilizarea untului cald, moale. Aluatul pentru prăjituri este gata când s-a format în glob, apoi frământată pentru scurt timp. Durata de procesare (cca. 2,5 min.) depinde de cantitatea aluatului. Aluatul pentru prăjituri va deveni prea moale dacă timpul de frământare e prea lungă.

## Amestecare, agitare, batere

Folosiți dispozitivul de amestecare (7a) pentru pregătirea amestecurilor pentru prăjituri, creme de unt, piure de cartofi, etc. Adăugați ingredientele în recipient numai după introducerea dispozitivului de amestecare. Cantitate maximă: 1 kg făină (sau mai puțin, dacă rețeta cuprinde multe alte ingrediente).

Viteză: 5–15

Fixați dispozitivul de amestecare pe brațul de acționare și elementul astfel asamblat pe arborele de acționare din recipientul de amestecare (c). Fixați apoi capacul pe recipientul de amestecare (d).

### Instrucții de procesare:

Untul nu trebuie să fie nici prea tare, nici prea moale. La pregătirea de piure de cartofi folosiți ingredientele foarte calde și încălzitiți înainte recipientul universal cu apă caldă. Sfărâmați încet cartofii decojiți, fierți (la viteză de 5–7, cca. 1 min.), apoi adăugați laptele cald prin tubul de umplere (9) și bateți-l la viteză mare (11–14).

Folosiți dispozitivul de bătut (7a) la batere, preparate cremoase, albușuri sau la burete.

Adăugați ingredientele în recipient numai după introducerea piesei de bătut.

Nu utilizați dispozitivul de bătut pentru amestecuri pentru prăjituri.

Cantitate maximă:

Cremă – 700 ml  
Albușuri – 8 (cca. 240 ml)  
Burete – din 7 ouă

Viteză

9–11  
15  
15

Fixați dispozitivul de amestecare pe brațul de acționare și elementul astfel asamblat pe arborele de acționare din recipientul de amestecare (c). Fixați apoi capacul pe recipientul de amestecare (d).

## Utilizarea recipientului de procesare alimente

Utilizați recipientul de procesare pentru amestecare, tocare, tăiere cu lama universală, utilizând discurile de tăiere, tocare, răzuire (16).

- 12 Capac cu tub de umplere și împingător
- 13 Capac de protecție
- 14 Lamă universală
- 15 Recipient de procesare alimente
- 16 Discuri
  - a Disc pentru cartofi prăjiți
  - b Disc Julien
  - c Disc reversibil de tăiere
  - d Disc reversibil de tocare e Disc de răzuire
  - f Purtătorul de disc

Dispozitivele pentru recipientul de procesare alimente cu arbore gri sunt de culoare gri. Capacitate maximă: 2 l lichid (1,5 l pentru shake-uri de lapte).

Cantitățile mai mici trebuie procesate în cupa de stoarcere (19) cu lamă (18).

### Lama universală (14)

Lama universală poate fi folosită pentru amestecare, tocare, tăiere dar și pentru frământarea aluatului (de ex. aluat cu drojdie, 1 kg făină max. și ingrediente, viteză 2–7, cca. 3 min.)

Aplicațiile de viteză se găsesc pe tabela V.

### Capacul de protecție (13)

Înainte de utilizare îndepărtați învelișul plastic, așezând lama universală pe masă și apăsând butonul în jos până când capacul se desprinde (A). Lama universală poate fi introdusă în recipientul de procesare (15) numai fără capacul acestuia (B). După folosință puneți înapoi capacul, așezând lama universală pe masă. Simbolul de pe capac trebuie să fie deasupra celei mai înalte părți a lamei. Strecurați capacul de protecție peste buton și apucați capacul cu o mână. Apăsăți tare lama cu cealaltă mână până când lama universală se cuplează cu capacul (C). Nu-l apucați decât de butonul din plastic. Puneți toate ingredientele în recipientul de procesare alimente după atașarea lamei universale. Ingredientele lichide urmează a fi introduse prin tubul de umplere, cu motorul în funcțiune. După folosință scoateți totdeauna lama universală înainte de scoaterea alimentului procesat.

### Exemple de rețetă:

#### Fructe uscate în vanilie și miere

(ca umplutură sau unsoră de clătite)  
Răciți în frigider 1 kg de miere cremoasă și fructe uscate tocate (500 gr. prune, 500 gr. smochine uscate). Puneți mierea și fructele uscate în recipientul de procesare alimente și tocați timp de 15 minute la viteză maximă, apoi adăugați 400 ml apă aromatizată cu vanilie și continuați tocarea pentru încă 3 secunde.

#### Supe amestecate, shak-uri de lapte, etc.

Viteză: 7–15 cca. 30 secunde

La o capacitate maximă de 2 l, utilizați viteză 8 (pentru evitarea unei formări excesive de spumă).

Shake-uri (max. 1,5 l): tăiați fructele, adăugați în recipient și amestecați la o viteză de 15, adăugați apoi lichid la viteză 7 și amestecați. Având în vedere că laptele face spumă, utilizați cantități mai reduse.

### Tăiere, tocare

Viteză 1–15

### Discuri

- 16a Disc pentru cartofi prăjiți
- 16b Disc Julien
- 16c Disc reversibil de tăiere
- 16d Disc reversibil de tocare
- 16e Disc de răzuire

Așezați discul necesar în purtătorul de disc (16f) și rotiți discul în sensul opus acelor de ceasornic,

în direcția semnelui (D), până se cuplează. La îndepărtare, rotiți-l în sensul acelor de ceasornic. Așezați purtătorul de disc cu discul pe arborele de acționare din recipientul de procesare alimente (E). Puneți apoi capacul pe recipientul de procesare alimente și închideți-l (F).

La utilizarea discurilor rotiți totdeauna întrerupătorul de motor în poziția de funcționare constantă (poziția «I»). La procesarea de ingrediente zemoase sau moale, rezultate mai bune pot fi obținute la viteze reduse, pe când alimentele mai tari trebuie procesate la viteze mai ridicate. La adăugarea de alimente prin tubul de umplere (G), utilizați totdeauna împingătorul. Nu puneți niciodată mâna în tubul de umplere la motorul în mers.

### Discuri (16a, b):

Pentru cele mai bune rezultate introduceți alimentele în tubul de umplere când aparatul este decuplat.

### Discuri (16c, d, e):

Alimentele pot fi introduse în tubul de umplere când motorul funcționează.

Aplicațiile de viteză se găsesc pe tabela VI.

### Disc pentru cartofi prăjiți (16a)

Viteză 1–7

Scrisul trebuie să fie înspre utilizator. Pentru a obține cele mai bune rezultate, introduceți deodată 4–5 cartofi cruzi în tubul de umplere.

Exemple de procesare: cartofi cruzi, țelină.

### Disc Julien (16b)

Viteză 1–7

Scrisul trebuie să fie înspre utilizator. Discul taie legumele în fâșii. Dacă introduceți legumele în sens vertical în tubul de umplere, fâșiile vor fi mai scurte. Dacă introduceți acestea în sens înclinat sau orizontal, fâșiile vor fi mai lungi.

Exemple de procesare: castraveți, morcovi, sfeclă, ridiche, țelină, gulie, cartofi cruzi.

### Disc reversibil de tăiere (16c)

Viteză 1–7

Poate fi utilizat pe ambele părți (aspru/fin).

Exemple de procesare (aspru): castraveți, gulie, cartofi cruzi, ceapă, prazi, salam, banane, roșii, ciuperci, ridiche, salată verde (strâns înfășurat), țelină.

Exemple de procesare (fin): castraveți, varză, cartofi cruzi, morcovi, ceapă, salam, ridiche.

### Disc reversibil de tocare (16d)

Viteză 1–15

Acest disc poate fi utilizat pe ambele părți (aspru/fin).

Alimente moale (de ex. castraveți) trebuie procesate la viteză 1–7, iar cele tari tocați la o viteză până la 15.

Exemple de procesare (aspru): castraveți, gulie, sfeclă, morcovi, cartofi cruzi, mere, varză.

Exemple de procesare (fin): brânză (moale, medie), castraveți, morcovi, cartofi cruzi, mere.

### Disc de răzuire (16e)

Viteză 7–15

Scrisul trebuie să fie înspre utilizator.

Exemple de procesare: cartofi cruzi (de ex. pentru clătite cu cartofi), hrean, brânză parmezan (tare).

## Utilizarea cupei de stoarcere

Utilizați cupa de stoarcere pentru **amestecarea, to-carea și tăierea de mici cantități de alimente.**

Capacitate maximă: 1l lichid (pentru shake-uri de lapte 750 ml).

Aplicațiile de viteză vezi pe tabela VII.

- 17 Capacul
- 18 Lama
- 19 Cup de stoarcere
  - a Șurub de fixare
  - b Garnitură din plastic
  - c Recipient de tocare/amestecare
  - d Căptușeală
  - e Arbore de manipulare cu buton

Cantitățile mai mari trebuie procesate de preferință în recipientul de procesare alimente (11) cu lama universală.

Important: Durata maximă de procesare în cupa de stoarcere este 1 minut (ingredientele lichizi pot fi procesate mai lung). După introducerea lamei, puneți toate ingredientele în cupa de stoarcere.

Ingredientele lichizi pot fi introduse prin gaura din capac, dacă motorul este în funcțiune. După folosința scoateți totdeauna lama din recipient, înainte de scoaterea mâncărilor procesate.

### Supe amestecate, shak-uri de lapte, mâncăruri bebeluși, etc.

Viteza 1–15      cca. 1 min.

La pregătirea de shake-uri de lapte, tăiați fructele în bucățele mici și procesați-le înainte de adăugarea lichidului. Capacitate maximă: 750 ml lichid, altfel poate scurge afară.

Mâncăruri calde pot fi la fel mixate în acest recipient termorezistent. Mâncarea pentru bebeluși rămâne caldă dacă cupa de stoarcere este încălzită înainte cu apă caldă.

### Tocare

Viteză 1–15      auto-pulse

Exemple de procesare: Pătrunjel, ceapă sau sâmburoase pot fi tocate la fel ca și chifle pentru pesmet sau carne pot fi tocate.

Nu se poate toca: ciocolată, brânză parmezan, gheață, condimente tari sau cafea.

## Asamblare și dezasamblare

### Capacul

Pentru curățare, îndepărtați etanșarea de dinăuntru a capacului (H). Repuneți etanșarea seacă în așa fel ca clama din plastic din capac să intre în canelura etanșării (19d).

### Lama

Pentru a introduce lama în recipient, apăsați acesta pe arborele de acționare până ce se fixează (I).

La îndepărtarea lamei din recipient apucați-o de buton și, apăsând-o cu degetul gros, trageți-o jos de pe arbore. (19e).

### Cupa de stoarcere

Îndepărtați lama în modul descris mai sus.

Pentru dezasamblarea recipientului (J) răsturnați-l cu fundul în sus, apucați-l cu o mână și țineți baza de plastic a arborelui de manipulare. Apoi, folosind împingătorul, deșurubați fixarea de pe fund, rotind-ul în sensul opus acelor de ceasornic. Scoateți șurubul de fixare (19a), garnitura de plastic (19b) și recipientul (19c), unul după altul, în așa fel că la urmă numai arborele de manipulare (19e), cu fundul și etanșarea (19d) rămâne în mână.

Pentru reasamblare, procedați în ordinea inversă (K): așezați etanșarea în partea de jos al fundului arborelui de manipulare.

Răsturnați recipientul cu fundul în sus și așezați deschizătura fundului recipientului pe etanșarea arborelui de manipulare. A se evita dislocarea etanșării.

Așezați garnitura de plastic (19b) pe fundul recipientului în așa fel că părțile garniturii de plastic să se potrivească în canelura de pe fundul recipientului (pe lângă mâner). Fixați toate aceste părți prin rotirea șurubului de fixare (19a) în sensul acelor de ceasornic, cu împingătorul.

## Instrucții de îngrijire și curățare a recipientului de amestecare din oțel inoxidabil

- Clătiți-l în apă caldă cu detergent înainte de prima utilizare.
- Clătiți-l în apă caldă cu detergent în cel mai scurt timp posibil după folosință, în special după procesarea unei mâncăruri sărate.
- Resturile de mâncăruri dure trebuie topite și îndepărtate cu o burete (nu utilizați piese aspre de curățare), sau perie, dacă este necesar.
- La curățarea în mașină de spălat vase îndepărtați recipientul din oțel inoxidabil din mașina de spălat vase imediat după terminarea programului de curățare, pentru evitarea petelor rămase în urma picăturilor de apă. Evitați utilizarea unei cantități exagerate de agent de curățare și de decalcifiere.
- Uscați recipientul cu grijă înainte de a-l repune la loc.

## Curățarea

Înainte de curățare motorul trebuie întotdeauna oprit și decuplat.

Curățați blocul motor (1) cu o cârpă umedă. Unele tipuri de alimente (de ex. morcovi) pot cauza decolorare; înainte de spălare ștergeți-l cu ulei alimentar.

Dispozitivul de frământare (6) și brațul de acționare (7) nu pot fi curățate decât manual. Nu scufundați aparatul în apă. Toate celelalte părți pot fi spălate în mașină de spălat vase la o temperatură maximă de 65 °C.

Părțile care pot fi atinse numai cu dificultate, de ex. creștătura din interiorul capacului trebuie bine curățate cu șpaclu (8) și cu o perie, dacă e necesar.

Nu folosiți obiecte ascuțite pentru curățare.

Cu drept de modificare fără notificare prealabilă.

Rugăm nu aruncați produsul împreună cu deșeurile menajere, la sfârșitul ciclului de viață al acestuia. Produsul poate fi remis la un Centru de Service Braun sau la un punct corespunzător de colectare din țara Dvs.




Τα προϊόντα μας ανταποκρίνονται στις πιο υψηλές απαιτήσεις ποιότητας, λειτουργικότητας και σχεδιασμού. Ελπίζουμε να ικανοποιηθείτε από τη χρήση της νέας σας συσκευής Braun.

Το Braun KM 3050 είναι μια κουζίνομηχανή που ανταποκρίνεται στις υψηλότερες απαιτήσεις για ζύμωμα, ανακάτεμα, ανάμιξη, χτύπημα, κόψιμο, φιλοκόψιμο, τεμαχισμό και τρίψιμο, εύκολα και γρήγορα.

**Παρακαλούμε να διαβάσετε με προσοχή τις οδηγίες χρήσεως, πριν βάλετε τη συσκευή σε λειτουργία.**

## Σημείωση

- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Φυλάξτε τη συσκευή και το καλώδιό της σε μέρος που δεν μπορούν να φτάσουν τα παιδιά. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την τροφοδοσία πριν αλλάξετε τα εξαρτήματα ή προσεγγίσετε μέρη που κινούνται κατά τη λειτουργία της συσκευής.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με μειωμένες φυσικές, αντιληπτικές ή διανοητικές ικανότητες ή χωρίς εμπειρία και γνώσεις, παρά μόνο εφόσον επιτηρούνται ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και εάν έχουν καταλάβει τους πιθανούς κινδύνους.
- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση και για επεξεργασία οικιακών ποσοτήτων.
- Αποσυνδέετε τη συσκευή από την τροφοδοσία όταν παραμένει χωρίς επιτήρηση και πάντοτε πριν τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση και τον καθαρισμό.
-  Τα μαχαίρια είναι πολύ κοφτερά. Κρατήστε τα μόνο από το προστατευτικό κάλυμμα. Μετά την χρήση, βγάζετε πάντα πρώτα τα μαχαίρια από τα μπολ, πριν βγάλετε την τροφή.
- Η τάση του ρεύματος πρέπει να είναι ίδια με αυτή που αναφέρεται στην ετικέτα στη βάση της συσκευής.
- Απαγορεύεται η χρήση των εξαρτημάτων της συσκευής σε φούρνο μικροκυμάτων.
- Όλες οι ηλεκτρικές συσκευές Braun πληρούν τα ισχύοντα πρότυπα ασφαλείας. Κάθε επισκευή ή αντικατάσταση του καλωδίου τροφοδοσίας πρέπει να διενεργείται μόνο



από εξουσιοδοτημένους τεχνικούς. Ελλιπής επισκευή από αναρμόδια άτομα μπορεί να προκαλέσει μεγάλους κινδύνους για τον χρήστη.

## Ασφάλεια υπερθέρμανσης

Η λυχνία ελέγχου για υπερθέρμανση (2) αναβοσβήνει όταν το μοτέρ έχει υπερθερμανθεί και σε λίγο θα σταματήσει. Μόλις σταματήσει το μοτέρ η λυχνία (2) ανάβει συνέχεια. Κλείνετε τη συσκευή με το διακόπτη (3) (θέση «Ο»). Περιμένετε περίπου 15 λεπτά για να κρυώσει το μοτέρ. Ανοίγετε το διακόπτη λειτουργίας (3) ξανά (θέση «I»). Σε περίπτωση που θα ανάψει ξανά η λυχνία ελέγχου (2) και το μοτέρ δεν δουλεύει αφήνετε το μοτέρ να κρυώσει και πάλι, όπως περιγράφεται παραπάνω. **Προσοχή:** Όταν το μοτέρ σταματήσει αυτόματα λόγω υπερφορτώσεως, μπορείτε να το επαναφέρετε σε λειτουργία μόνο αν προηγουμένως έχετε επιλέξει με το διακόπτη (3) τη θέση «Ο».

## Επιλογή ταχυτήτων

Σας συνιστούμε να ρυθίσετε πρώτα τον επιλογέα ταχυτήτων (5) στην ταχύτητα που θέλετε και μετά να ανοίξετε το διακόπτη λειτουργίας.

Εργασία	Συνιστώμενη ταχύτητα*
<b>Μπολ ανάμιξης</b>	
 Χτύπημα (με λεπτό σύρμα)	7 ... 15
 Χτύπημα	5 ... 15
 Ζύμωμα	1 ... 7
<b>Μπολ γενικής χρήσεως</b>	
 Μαχαίρι κοπής	7 ... 15
 @ - @ Δίσκοι κοπής	1 ... 15
<b>Μπλέντερ</b>	
	7 ... 15

\* Δείτε τα σύμβολα στη συσκευή

## Στιγμιαία λειτουργία

Η λειτουργία αυτή είναι ιδανική για τις παρακάτω εργασίες:

- Προσεκτικό ανακάτεμα αλευριού σε ζύμες, που πρέπει να διατηρήσουν την αφράτη και κρεμώδη υφή τους.
- Για να προσθέσετε μαρέγκα ή σαντιγύ σε παχύρρευστα μίγματα.
- Για να κόψετε ευαίσθητα και μαλακά τρόφιμα, π.χ. αυγά, κρεμμύδια ή μαϊντανό.

Η αυτόματη στιγμιαία λειτουργία «••●••» επιλέγεται από το διακόπτη λειτουργίας (3) στη θέση «••●••».

Αυτή η επιλογή σας δίνει μια χρονικά περιορισμένη λειτουργία του μοτέρ, στην ταχύτητα που επιλέξατε.

Η λειτουργία αυτή σταματάει όταν κλείνετε τη συσκευή δηλ. όταν γυρίζετε το διακόπτη λειτουργίας (3) στη θέση «Ο».

Η χειροκίνητη στιγμιαία λειτουργία «●» επιλέγεται όταν πιέζετε το πλήκτρο (4) και μάλιστα μόνο όταν το μοτέρ δεν δουλεύει.

Με την χειροκίνητη λειτουργία μπορείτε να ρυθμίζετε τον χρόνο λειτουργίας όσο θέλετε. Η συσκευή λειτουργεί με την ταχύτητα που επιλέξατε για όση ώρα πιέζετε το πλήκτρο (4).

**Σημείωση:** Μέγιστο 15 πιέσεις/λεπ.

## Οβζορ:

### Βασικό μηχάνημα

- Μοτέρ
- Λυχνία ελέγχου για υπερθέρμανση
- Διακόπτης λειτουργίας (συνεχής λειτουργία/ανοιχτό = «I», κλειστό = «Ο», στιγμιαία λειτουργία: «••●••»)
- Πλήκτρο χειροκίνητης στιγμιαίας λειτουργίας («●»)
- Επιλογέας ταχυτήτων (από 1–15 με στιγμιαία λειτουργία)
- Εξάρτημα ζυμώματος
- Βάση για τα χτυπητήρια
- Χτυπητήρι
- Χτυπητήρι με λεπτό σύρμα
- Σπάτουλα
- Υποδοχή τροφίμων
- Καπάκι του μπολ ζυμώματος
- Миска для смешивания (нержавеющая сталь)

## Προσάρτηση και αφαίρεση του μπολ ανάμιξης και του καπακιού

Παρακαλώ καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα πριν από την πρώτη χρήση (βλ. παράγραφος «Καθαρισμός»).

Για λόγους ασφαλείας θα πρέπει όταν σηκώνετε ή μετακινείτε τη συσκευή να την κρατάτε και με τα δύο χέρια.

- Τοποθετήστε το μπολ ζυμώματος (11) επάνω στο μοτέρ (1), έτσι ώστε οι ενδείξεις του μπολ να συμπίπτουν με αυτές που βρίσκονται στο μοτέρ. Κατόπιν γυρίστε το μπολ σύμφωνα με τη φορά των δεικτών του ρολογιού έως ότου ακούσετε τον χαρακτηριστικό ήχο.
- b / c Προσαρμόστε το επιθυμητό εξάρτημα, επάνω στον άξονα, μέχρι εκεί που πάει μέσα στο δοχείο.
- Τοποθετήστε το καπάκι, έτσι ώστε το βέλος του καπακιού να συμπίπτει με το βέλος του μπολ. Κατόπιν γυρίστε το καπάκι σύμφωνα με τη φορά των δεικτών του ρολογιού, έως ότου η μύτη του καπακιού εισχωρήσει στην ειδική θήκη ασφαλείας του μοτέρ και ακούσετε τον χαρακτηριστικό ήχο. Για να βγάλετε το καπάκι γυρίστε προς την αντίθετη κατεύθυνση.

Η ειδική εσοχή για την υποδοχή τροφίμων (9) θα πρέπει να τοποθετηθεί στο καπάκι έτσι ώστε η υψηλότερη υποδοχή να βλέπει στο εσωτερικό. Σας επιτρέπει να προσθέτετε με μεγαλύτερη ασφάλεια τα υλικά κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.

Διπλό σύστημα ασφαλείας: Το μοτέρ ξεκινάει μόνο όταν έχουν τοποθετηθεί σωστά και το μπολ και το καπάκι. Το καπάκι μπορεί να βγει μόνο όταν η συσκευή δεν λειτουργεί.

Όταν η συσκευή βρίσκεται εκτός λειτουργίας, γυρίστε το καπάκι (10) αντίθετα από τη φορά των δεικτών του ρολογιού και βγάλτε το. Αφαιρέστε το εξάρτημα που έχετε τοπο-

θετήσε. Τώρα γυρίστε το μπολ αντίθετα από τη φορά των δεικτών του ρολογιού και βγάλτε το.

## Χρήση του μπολ ανάμιξης

Χρησιμοποιήστε το μπολ ανάμιξης (μέγ. χωρητικότητα 4 l) για ζύμωμα, ανάμιξη, ανακάτεμα και χτύπημα.

## Ζύμωμα

Το εξάρτημα ζυμώματος (6) είναι ειδικά κατασκευασμένο για την επεξεργασία ζύμης μαγιάς, ζυμαρικών και γλυκών. Δεν είναι κατάλληλο για ζύμη κέικ, για την οποία θα πρέπει χρησιμοποιήσετε το εξάρτημα.

Τοποθετείστε όλα τα υλικά στο μπολ ζύμης (11) αφού έχετε ήδη τοποθετήσει το εξάρτημα ζυμώματος.

Για τις ταχύτητες δείτε τον πίνακα V.

### Παράδειγμα συνταγής:

#### Ζύμη μαγιάς (ψωμί, κέικ)

Αλεύρι: ελάχιστη ποσότητα	250 g
μέγιστη ποσότητα	2 kg
Ρύθμιση ταχύτητας 3-7	3-5 λεπτά

Βάλτε στο μπολ ανάμιξης πρώτα το αλεύρι και κατόπιν όλα τα υπόλοιπα υλικά δηλαδή σταφίδες, ξηρούς καρπούς, φρούτα γλασέ.

Τοποθετείστε το καπάκι και επιλέξτε ταχύτητα από το 3-7. Αμέσως μετά θέστε τη συσκευή σε λειτουργία, επιλέγοντας τη συνεχή λειτουργία (θέση «I»). Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά από την υποδοχή τροφίμων (9) και ενώ η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.

#### Ζύμη για ζυμαρικά

Αλεύρι: ελάχιστη ποσότητα	250 g
μέγιστη ποσότητα	1 kg
Ρύθμιση ταχύτητας 1-7	3,5 λεπτά

Τοποθετείστε το αλεύρι και τα υπόλοιπα υλικά στο μπολ ζυμώματος, εκτός από το νερό. Προσθέστε την απαιτούμενη ποσότητα νερού από την υποδοχή τροφίμων (9). Μην προσθέσετε το νερό αφού η ζύμη θα έχει πάρει τη μορφή μπάλας, διότι δεν θα αποροφηθεί σωστά από το ζυμάρι.

#### Ζύμη για παντεσπάνι / κέικ

Αλεύρι: ελάχιστη ποσότητα	250 g
μέγιστη ποσότητα	750 g
Ρύθμιση ταχύτητας 5-7	2,5 λεπτά

Τοποθετείστε το αλεύρι στο μπολ ζυμώματος και μετά προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά. Για καλύτερα αποτελέσματα μην χρησιμοποιήσετε ζεστό, λιωμένο βούτυρο. Η ζύμη είναι έτοιμη όταν έχει σχηματισθεί μία μπάλα και αφού εξακολουθήσετε το ζύμωμα για λίγο ακόμα. Ο χρόνος ζυμώματος (περίπου 2,5 λεπτά) εξαρτάται από την ποσότητα της ζύμης. Όταν το ζυμάρι ζυμωθεί για αρκετή ώρα θα γίνει πολύ μαλακό.

## Ανακάτεμα, χτύπημα

Χρησιμοποιήστε το χτυπητήρι (7a) για ζύμη κέικ, κρέμες βουτύρου και πουρέ. Προσθέστε όλα τα υλικά στο μπολ ζυμώματος, αφού προηγουμένως έχετε τοποθετήσει το κατάλληλο εξάρτημα.

Μέγιστη ποσότητα 1 kg αλεύρι (ή λιγότερο όταν οι συνταγές περιλαμβάνουν πολλά άλλα υλικά).

### Ρύθμιση ταχύτητας 5-15

Βάλτε τον αναδευτήρα στον οδηγό και κατόπιν τοποθετείστε και τα δύο στον άξονα μέσα στο μπολ ανάμιξης (c). Αμέσως μετά τοποθετείστε το καπάκι του μπολ (d) μέχρι να ακουστεί ο χαρακτηριστικός ήχος.

### Οδηγίες λειτουργίας:

Χρησιμοποιήστε βούτυρο ούτε πολύ σκληρό ούτε πολύ μαλακό. Όταν φτιάχνετε πουρέ, θα πρέπει να χρησιμοποιήσετε ζεστά υλικά, καθώς επίσης να ζεστάνετε το μπολ πριν από τη χρήση με ζεστό νερό. Λιώνετε αργά τις βρασμένες και καθαρισμένες πατάτες (ταχύτητα περίπου 5-7, 1 λεπτό). Μετά ρίχνετε το ζεστό γάλα από την υποδοχή (9) και χτυπάτε το μείγμα γρήγορα (ταχύτητα 11-14).

Χρησιμοποιήστε το χτυπητήρι (7a) για το κτύπημα κρέμας, μαρέγκας και ζύμης μπισκότων.

Τοποθετείστε τα υλικά στο μπολ αφού έχετε τοποθετήσει το εξάρτημα.

Μην χρησιμοποιείτε το συγκεκριμένο εξάρτημα για ζύμη κέικ.

Μέγιστη ποσότητα	Ταχύτητα
Κρέμα, σαντιγύ - 700 ml	9 - 11
Μαρέγκα - 8 αυγά (περ. 240 ml)	15
Ζύμη μπισκότων - από 7 αυγά	15

Βάλτε τον αναδευτήρα στον οδηγό και κατόπιν τοποθετείστε και τα δύο στον άξονα μέσα στο μπολ ανάμιξης (c). Αμέσως μετά τοποθετείστε το καπάκι του μπολ (d) μέχρι να ακουστεί ο χαρακτηριστικός ήχος.

## Χρήση του μπολ επεξεργαστή τροφών

Χρησιμοποιήστε το μπολ γενικής χρήσεως για το ανακάτεμα, το κόψιμο με το μαχαίρι ή με το δίσκο (16) για το κόψιμο σε λεπτές φέτες, ή μικρά κομμάτια και το τρίψιμο.

- 12 Καπάκι για ανακάτεμα με ειδικό στόμιο για την εισαγωγή υλικών και εξάρτημα προώθησης των υλικών
- 13 Καπάκι προστασίας μαχαιριού
- 14 Μαχαίρι κοπής
- 15 Μπολ γενικής χρήσεως
- 16 Δίσκοι
  - a Πατατοκόφτης
  - b Δίσκος κοπής Julienne
  - c Δίσκος κοπής περιστρεφόμενος
  - d Δίσκος τριψίματος περιστρεφόμενος
  - e Τρίφτης
  - f Βάση δίσκων

Όλα τα εξαρτήματα που χρησιμοποιούνται με το μπολ γενικής χρήσεως με τον γκρι άξονα είναι γκρι.

Μέγιστη χωρητικότητα  
Υγρά 2 λίτρα (μilk-σέικς 1,5 λίτρα)

Οι μικρές ποσότητες είναι καλύτερο να δουλεύονται στο γυάλινο μπλέντερ (19) με το μαχαίρι (18).

## Μαχαίρι κοπής (14)

Το μαχαίρι αυτό μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το ανακάτεμα, το κόψιμο, αλλά επίσης και το ζύμωμα (π.χ. ζύμη με μαγιά - 1 kg αλεύρι / υλικά, ταχύτητα 2-7, περίπου 3 λεπτά).

Για τις ταχύτητες δείτε τον πίνακα V.

## Καπάκι προστασίας μαχαιριού (13)

Πριν από τη χρήση, βγάλτε το πλαστικό κάλυμμα προστασίας του μαχαιριού, τοποθετώντας το στο τραπέζι και πιέστε το κουμπί προς τα κάτω μέχρι να χαλαρώσει το πλαστικό κάλυμμα (A). Το μαχαίρι μπορεί να τοποθετηθεί στο μπολ (15) μόνο χωρίς το πλαστικό κάλυμμα (B).

Μετά τη χρήση, τοποθετείστε το κάλυμμα βάζοντας το μαχαίρι πάνω στο τραπέζι.

Το ενδεικτικό σύμβολο του καλύμματος πρέπει να βρίσκεται πάνω από το υψηλότερο σημείο του μαχαιριού.

Περάστε το κάλυμμα πάνω από το κουμπί και κρατήστε το με το ένα χέρι. Τραβήξτε το κουμπί δυνατά με το άλλο χέρι μέχρι το μαχαίρι να κουμπώσει μέσα στο κάλυμμα (C). Να το κρατάτε μόνο από το πλαστικό κουμπί. Τοποθετείστε όλα τα υλικά μέσα στο μπολ αφού έχετε ήδη τοποθετήσει το μαχαίρι.

Τα υλικά που είναι σε υγρή μορφή μπορείτε να τα προσθέσετε και κατά τη διάρκεια της λειτουργίας από την ειδική υποδοχή. Μετά τη χρήση να βγάζετε πάντα το μαχαίρι πριν αδειάσετε το μείγμα από το μπολ.

### Παράδειγμα συνταγής:

#### Αποξηραμένα φρούτα με Βανίλια-Μέλι

(σαν γέμιση για τηγανίτες ή για επάλειψη)  
Ψύξτε 1000 g ρευστό μέλι και ψιλοκομμένα αποξηραμένα φρούτα (500 g αποξηραμένα δαμάσκηνα, 500 g αποξηραμένα σύκα) μέσα στο ψυγείο. Γεμίστε το μπολ επεξεργασίας τροφών με το μέλι και το αποξηραμένο φρούτο και ψιλοκόψτε για 15 δευτερόλεπτα, στη συνέχεια προσθέστε 400 ml νερό και 3 σταγόνες άρωμα βανίλιας και ξαναρχίστε να ψιλοκόβετε για 3 δευτερόλεπτα.

#### Χτύπημα σούπας, milk-σέικς κλπ.

Ταχύτητα 7-15, 30 περίπου δευτερόλεπτα

Στην μέγιστη ποσότητα του 2 λίτρου η ταχύτητα θα πρέπει να είναι στο 8 (για να αποφύγετε να ξεχειλίσει το μείγμα).

Το μείγμα για τα milk-σέικς δεν θα πρέπει να ξεπερνά το 1,5 λίτρο. Κόψτε τα φρούτα, δουλέψτε τα λίγο στην ταχύτητα 15 και μετά προσθέστε τα υγρά συστατικά στην ταχύτητα 7 και ανακατέψτε τα όλα μαζί (μην ξεχνάτε ότι το γάλα αφρίζει εύκολα όταν το χτυπάτε και για αυτό θα πρέπει να χρησιμοποιείτε χαμηλότερη ταχύτητα, ανάλογα με την ποσότητα).

#### Τεμαχισμός, κόψιμο

Ταχύτητα 1-15

#### Δίσκοι

- 16a Πατατοκόφτης
- 16b Δίσκος κοπής Julienne
- 16c Δίσκος κοπής περιστρεφόμενος
- 16d Δίσκος τριψίματος περιστρεφόμενος
- 16e Τρίφτης

Τοποθετείστε το δίσκο που θέλετε στη βάση (16f) και γυρίστε τον σύμφωνα με το βέλος (D) μέχρι να ασφαλίσει.

Γυρίζοντας τον δίσκο αντίστροφα με το βέλος, τον βγάζετε. Τοποθετείστε τη βάση με τον δίσκο μέχρι τέλος στον άξονα του μπολ γενικής χρήσεως (E).

Κλείνετε το μπολ με το καπάκι γυρίζοντας το μέχρι να ασφαλίσει (F).

Χρησιμοποιήστε για όλους τους δίσκους το διακόπτη λειτουργίας στη θέση «I». Σημείωση: Όταν κόβετε μαλακά και ζουμερά τρόφιμα επιλέξτε μια χαμηλή ταχύτητα για να έχετε καλύτερα αποτελέσματα. Η επεξεργασία των σκληρών τροφίμων γίνεται σε υψηλή ταχύτητα.



Βάζετε τα τρόφιμα που θέλετε να κόψετε από το στόμιο τροφοδοσίας του καπακιού, χρησιμοποιώντας πάντα ειδικό εξαρτημα πρώωθησης (G).  
Μη βάζετε ποτέ τα χέρια σας μέσα στο στόμιο τροφοδοσίας όταν λειτουργεί η συσκευή.

#### Δίσκοι (16a, b):

Για να επιτύχετε ομοιόμορφο αποτέλεσμα συνιστούμε να βάζετε ή να συμπληρώνετε τα τρόφιμα με κλειστή την συσκευή.

#### Δίσκοι (16c, d, e):

Μπορείτε να βάζετε ή να συμπληρώνετε τα τρόφιμα ενώ η συσκευή λειτουργεί.

Για τις ταχύτητες δείτε τον πίνακα VI.

#### Δίσκος κοπής για πατάτες (16a)

Ρύθμιση ταχύτητας 1-7

Τα γράμματα πρέπει να φαίνονται όταν τον τοποθετείτε. Σε κάθε κόψιμο μπορείτε να κόψετε 4-5 πατάτες βάζοντάς τες στην εισαγωγή.

Τι μπορείτε να κόψετε: πατάτες ωμές, σέλινο.

#### Δίσκος κοπής Julienne (16b)

Ρύθμιση ταχύτητας 1-7

Τοποθετείστε τον δίσκο στη βάση με το γράμμα προς τα πάνω. Κόβει τα λαχανικά σαν σπιρτόξυλα. Όταν τα τοποθετείτε όρθια στο στόμιο, τα κομμάτια είναι κοντά. Όταν τα τοποθετείτε λοξά ή οριζόντια γίνονται πιο μακριά.

Τι μπορείτε να κόψετε: Αγγούρι, καρότα, πατζάρι, ρέβα, ραπανάκια, σελινόριζα, γογγύλι και ωμή πατάτα.

#### Δίσκος κοπής διπλής όψεως (16c)

Ρύθμιση ταχύτητας 1-7

Μπορείτε να τον χρησιμοποιήσετε και από τις δυο πλευρές (λεπτό/χοντρό).

Τι μπορείτε να κόψετε (χοντρές φέτες):

Αγγούρι, ωμή πατάτα, κρεμμύδι, πράσσο, σαλάμι, μπανάνα, ντομάτα, μανιτάρια, ραπανάκια, μαρούλι (κάντε μερικά φύλλα ρολλό), σέλινο.

Τι μπορείτε να κόψετε (λεπτές φέτες):

Αγγούρι, λάχανο, ωμή πατάτα, καρότα, κρεμμύδι, σαλάμι, ραπανάκια.

#### Δίσκος τριψίματος (16d)

Ρύθμιση ταχύτητας 1-15

Αυτός ο δίσκος μπορεί να χρησιμοποιηθεί και από τις δυο πλευρές.

Τρίβετε μαλακά τρόφιμα (π.χ. αγγούρι, τυρί) στην ταχύτητα 1-7, ενώ τα πιο σκληρά τρόφιμα μέχρι την ταχύτητα 15.

Τι μπορείτε να τρίψετε (χοντρό): Αγγούρι, γογγύλι, πατζάρι, καρότα, ωμή πατάτα, μήλο, λάχανο.

Τι μπορείτε να τρίψετε (λεπτό): Τυρί (μαλακό/ημισκληρό), αγγούρι, καρότα, ωμή πατάτα, μήλο.

#### Δίσκος τριψίματος (16e)

Ρύθμιση ταχύτητας 7-15

Τοποθετείστε το με το γράμμα προς τα πάνω.

Τι μπορείτε να τρίψετε (λεπτό): Ωμή πατάτα, ρέβα, τυρί παρμεζάνα (σκληρό).

## Χρήση του μπλέντερ

Για αναμιξη, ανακάτεμα και κόψιμο υλικών σε πιο μικρές ποσότητες.

Μέγιστη χωρητικότητα με τοποθετημένο το μαχαίρι: 1 λίτρο (για μίλκ-σεϊκς 750 ml)

Για τις ταχύτητες δείτε τον πίνακα VII.

17 Καπάκι

18 Μαχαίρι

19 Μπλέντερ

a Βιδωτό κάλυμμα

b Βάση καλύμματος

c Μπολ

d Λάστιχο

e Αξονας μετάδοσης κίνησης με βάση

Οι μεγαλύτερες ποσότητες, πρέπει κατά προτίμηση να επεξεργάζονται στο μπολ γενικής χρήσης με το μαχαίρι κοπής.

Μέγιστος χρόνος επεξεργασίας: 1 λεπτό

(Τα πολύ ρευστά μίγματα είναι πιθανό να χρειάζονται παραπάνω επεξεργασία.)

Τοποθετείστε πρώτα το μαχαίρι και μετά τα υλικά.

Υγρά μπορείτε να προσθέτετε από το άνοιγμα του καπακιού ενώ η συσκευή λειτουργεί. Μετά την επεξεργασία βγάψτε πρώτα το μαχαίρι και μετά αδειάζετε το υλικό.

#### Ανάμιξη/πολτοποίηση από σούπες,

#### παιδικές τροφές και μίλκ-σεϊκς

Ρύθμιση ταχύτητας 1-15, 1 λεπτό

Μίλκ-σεϊκς: Πολτοποιείτε πρώτα τα φρούτα, προσθέτετε το γάλα και ανακατεύετε.

Μέγιστη χωρητικότητα: 750 ml (μπορεί να δημιουργηθεί αφρός)

Μπορείτε να επεξεργάζεστε και καυτά υλικά στο μπολ. Για να διατηρηθούν οι παιδικές τροφές ζεστές, ξεπλένετε πρώτα το μπολ με καυτό νερό.

#### Ψιλοκόψιμο

Ρύθμιση ταχύτητας 1-15, στιγμιαία λειτουργία

Μπορείτε να ψιλοκόψετε π.χ. μαιντανό, κρεμμύδι, σκόρδο, ξηρούς καρπούς, παξιμάδια και κρέας.

Μην κόβετε: σοκολάτα, παρμεζάνα, παγάκια, σκληρά μπαχαρικά, καφέ.

## Συναρμολόγηση και αποσυναρμολόγηση

#### Καπάκι

Βγάλτε το λάστιχο από το καπάκι για να το καθαρίσετε. Τοποθετείστε ξανά το λάστιχο στεγνό, έτσι ώστε τα μικρά εξογκώματα του καπακιού να πιάνουν τις εγκοπές του λάστιχου.

#### Μαχαίρι

Για να τοποθετήσετε το μαχαίρι στο μπολ το πιέζετε στον άξονα μέχρι να ακούσετε το χαρακτηριστικό ήχο.

Βγάλτε το μαχαίρι πιάνοντάς το από την κεφαλή και πιέζοντας με τον αντίχειρα τη μύτη του άξονα.

#### Μπλέντερ

Βγάψτε το μαχαίρι όπως περιγράφεται παρακάτω.

Για να το αποσυναρμολογήσετε (J), γυρίστε το μπολ, βάζετε το χέρι σας μέσα και κρατώντας τον άξονα, ξεβιδώνετε το κάλυμμα, αντίστροφα με τους δείκτες του ρολογιού. Βγάψτε πρώτα το κάλυμμα (19a), μετά τη βάση (19b) και το γυάλινο μπολ (19c), έτσι ώστε να σας μείνει στο χέρι μόνο ο άξονας με τη βάση (19e) και το λάστιχο (19d). Για την συναρμολόγηση (K) κάντε τα εξής: Κρατήστε τον άξονα με τη βάση προς τα

πάνω. Τοποθετείστε το λάστιχο στη βάση. Περάστε το γυάλινο μπολ στην βάση του άξονα και προσέχετε να μην μετακινηθεί το λάστιχο.

Τοποθετείστε τη βάση καλύμματος (19b) στο γυάλινο μπολ έτσι ώστε η προεξοχή του καλύμματος να εφαρμόσει στην εγκοπή του μπολ.

Στερεώστε όλα τα κομμάτια βιδώνοντας το κάλυμμα με την βοήθεια του πιεστήρα σύμφωνα με τους δείκτες του ρολογιού.

## Οδηγίες για τον καθαρισμό του ανοξειδωτου μπολ ζυμώματος

- Πριν την πρώτη χρήση πλύντε το με ζεστό νερό και απορυπαντικό.
- Θα πρέπει επίσης να το πλένετε με ζεστό νερό και απορυπαντικό μετά από κάθε χρήση και όσο το δυνατόν πιο σύντομα, ειδικά μετά από τη χρήση του για ιδιαίτερα αλμυρό μείγμα/φαγητό.
- Τα δύσκολα υπολείματα φαγητού, θα πρέπει να τα μουσκέψετε και να τα καθαρίσετε με ένα μαλακό σφουγγάρι (μην χρησιμοποιήσετε χοντρό σύρμα) ή με βούρτσα.
- Σε περίπτωση που πλύνετε το ανοξειδωτο μπολ στο πλυντήριο πιάτων, θα πρέπει να το βγάλετε αμέσως μετά το τέλος του προγράμματος για να αποφύγετε τη δημιουργία λεκέδων από τις σταγόνες νερού που έχουν μείνει στο σκεύος. Συνιστούμε να αποφεύγετε τη χρήση μεγάλης ποσότητας καθαριστικού προϊόντος και απορυπαντικού για τα άλατα.
- Σκουπίστε προσεκτικά το μπολ πριν το αποθηκεύσετε.

## Καθαρισμός

Πριν από τον καθαρισμό θα πρέπει πάντα να κλείνετε το διακόπτη παροχής ρεύματος και να βγάψτε τη συσκευή από την πρίζα. Καθαρίστε το μοτέρ της συσκευής (1) με ένα υγρό πανί.

Μερικές τροφές πλούσιες σε χρωστικές ουσίες (π.χ. καρότα) μπορεί να λερώσουν τα πλαστικά μέρη της συσκευής. Σε αυτή την περίπτωση πριν το πλύσιμο καθαρίστε τη συσκευή με λάδι φαγητού.

Το εξάρτημα ζυμώματος (6) και η βάση για τα χτυπητήρια (7) πλένονται μόνο στο χέρι. Μην το βυθίζετε σε νερό. Όλα τα εξαρτήματα μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων, με μέγιστη θερμοκρασία τους 65 °C. Τμήματα που είναι δύσκολο να καθαριστούν, όπως οι εσοχές του καπακιού, θα πρέπει να καθαρίζονται με την σπάτουλα (8) και με βούρτσα εάν είναι απαραίτητο. Μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά αντικείμενα ή σκληρό υγρό καθαρισμού.

Το προϊόν υπόκειται σε τροποποίηση, χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση.

Παρακαλούμε μην πετάξετε τη συσκευή στα οικιακά απορρίμματα όταν φτάσει το τέλος της χρήσιμης ζωής της. Η διάθεσή της μπορεί να πραγματοποιηθεί σε ένα από τα εξουσιοδοτημένα συνεργεία της Braun ή στα κατάλληλα σημεία συλλογής που παρέχονται στη χώρα σας.



# Қазақ

Біздің өнімдеріміз сапасы, жұмысы және дизайны жоғары стандарттарға сай өндірілген. Браун құрылғысының жаңа нұсқасы сізге ұнайды деп үміттенеміз.

Браун ас үйге арналған құрылғылары қамыр илеу, араластыру, көпіршіту, турау, жапырақтап турау, үгу жұмыстарын жеңіл және жылдам орындау ең жоғары талаптарына жауап береді.

**Бұл өнімді қолданарда нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз.**

## Маңызды

- Бұл құрылғыны балаларға қолдануға болмайды. Құрылғыны және оның сымдарын балалардың қолы жетпейтін жерге қойыңыз. Құрылғының жабдықтарын ауыстырғанда немесе қолданыс кезінде қозғалысқа ұшырайтын бөліктерін ұстағанда, алдымен құрылғыны өшіріп, қуат көзінен ажыратыңыз.
- Бұл құралды физикалық немесе есту-көру қабілеттері шектелген немесе төжірибесі және білімі жеткіліксіз адамдарға, егер оларға қолдану нұсқаулары берілмесе және олар қауіп мүмкіндігі бар екенін түсінбесе, қолдануға болмайды.
- Бұл құрылғы үй шарусында қолдануға ғана арналған және тағамдарды үй шаруасына қажетті мөлшерде ғана қолдану қажет.
- Құрылғы бақылаусыз қалғанда, құрылғыны жинағанда немесе бөлшектегенде, тазалағанда және сақтауға қойғанда қуат көзінен ажыратып қойыңыз.
-  Жүздері өте өткір! Жүздерді түймесінен ғана ұстаңыз. Қолданыстан кейін, өңделген тағамды алуға дейін, алдымен жүздерін алыңыз.
- Кернеу мөлшерінің құрылғының түбінде берілген кернеу талаптарына сай болуын қадағалаңыз.
- Бөлшектерін микротолқынды пешпен қолданбаңыз.
- Браун электр құрылғылары қолданыстағы қауіпсіздік стандарттарына сай өндірілген. Жөндеу және алмастыру жұмыстарын құзырлы қызмет көрсету орталығының мамандары ғана орындауы тиіс. Қате немесе тиісті біліктілігі жоқ адам орындаған жөндеу жұмыстары пайдаланушыға айтарлықтай қауіп төндіруі мүмкін.




## Балқымалы сақтандырғыш

Бақылау шамы (2) жарқылдап, мотордың шамадан тыс жүктелгенін және жуық арада өшірілетінін ескертеді. Балқымалы сақтандырғыш моторды өшірген соң, бақылау шамы (2) тұрақты түрде жанып тұрады. Құрылғыны мотордың қосқышы (3) арқылы өшіріңіз (өшірілген күйі «O»). Мотор суығанша 15 минуттей күтіңіз. Одан кейін мотор қосқышын (3) пайдаланып, құрылғыны қайта қосыңыз (қосылған күйі «I/On»). Егер бақылау шамы (2) қайта жанып, мотор қосылмаса, жоғарыда суреттелгендей суыту үрдісін қайталаңыз. **Маңызды:** Егер мотор шамадан тыс жүктеліп, автоматты түрде өздігінен өшсе, құрылғыны қайта қосу үшін, егер өшірілген болса («O» күйі), мотор қосқышын (3) қосу қажет болады.

## Жылдамдығын реттегіш

Құрылғы басынан бастап қажетті жылдамдықпен жұмыс істеуі үшін өзгермелі, электрондық жылдамдық реттегіш (5) арқылы алдымен жылдамдығын таңдауға кеңес береміз.

Жабдық	Ұсынылған жылдамдық аумағы*
--------	-----------------------------

Араластыруға арналған аяқ		
	Көпіршітуге арналған	7 ... 15
	Араластыруға арналған жабдық	5 ... 15
	Қамыр илеуге арналған жабдық	1 ... 7

### Тамақ комбайнының аяғы

	Жүзі	7 ... 15
	Дискі	1 ... 15

### Блендер құманы



		7 ... 15
---	--	----------


\* жапсырманы қараңыз

## Қағыс режимі

Қағыс режимі келесі нәрселер үшін қолайлы:

- Қамырдың біркелкілігін сақтау үшін ұнды абайлап қосу үшін.
- Көпіршітілген жұмыртқа немесе қаймақты қаттырақ тағамға қосу үшін.
- Жұмыртқа немесе пияз сияқты жұмсақ тағамдарды турау үшін.


Мотор қосқышты (3) «» күйіне қойып, автоматты қағыс режимін бастаңыз. Таңдалған уақыт аралығында ұзақтығы бірдей қысқа қағыстар беру арқылы жұмыс істейді. Бұл функцияны «» өшіру үшін, құрылғыны өшіру қажет (мотор қосқышты (3) «O» күйіне қою арқылы).

«» қағысты қолмен беру режимі құрылғы өшірілгенде (мотор қосқыш «O» күйіне қойылғанда) (4) түймесін басу арқылы қосылады. Қағысты қолмен беру режимін қолданғанда қағыс ұзақтығын өзгертуге болады. Құрылғы таңдалған жылдамдықтан (4) түймесі басылып тұрғанда жұмысын жалғастыра береді. Түйме босатылғанда мотор да тоқтайды.

Ескерту: минут сайын ең көбі 15 қағыс

## Шолу:

### Негізгі бөліктері

- 1 Мотор блогы
- 2 Балқымалы сақтандырғыштың бақылау шамы
- 3 Мотор қосқышы (тұрқаты жұмысы/қосу: «I», off : «O», автоматты қағыс беру: «»)
- 4 Қағысты қолмен беру үшін түймені басыңыз
- 5 Электронды жылдамдығын реттегіш (өзгермелі шамалар 1–15, қағыс беру режимімен қоса)
- 6 Қамыр илеуге арналған жабдық
- 7 Қосу тұтқышы
- 7a Араластыруға арналған жабдық
- 7b Көпіршітуге арналған жабдық

- 8 Қалақша
- 9 Түтікше
- 10 Қақпақ
- 11 Араластыруға арналған аяқ (тат баспайтын құрыш)

## Араластыруға арналған аяқ пен қақпақты салу және алу

Бірінші рет қолданарда барлық жабдықтарын жуыңыз («Тазалау» бөлімін қараңыз). Қауіпсіздігіңіз үшін құрылғыны әрқашан екі қолыңызбен көтеріңіз.

a Аяқтың белгілерін (11) мотор блогының (1) белгілеріне дәлдеп орналастырыңыз. Аяқты сағат тілімен бұрап, кілт еткізіп орнына түсіріңіз.

b/c Жабдықты аяқтың білігіне қарай барынша итеріңіз.

d Қақпақтың көрсеткі жебелерін аяқтың жебелерімен дәлдеп қақпақты салыңыз. Енді қақпақты сағат тілімен бұрап, кетіктерін сырт еткізіп мотор блогының ойығына түсіріңіз. Алу үшін қақпақты сағат тіліне қарсы бұраңыз.

Мұржасын (9) қақпақтың саңылауына жоғарырақ жиегін ішіне қаратып орналастыру қажет. Ингредиенттерді өңделу барысындағы тағамдарға қосуды жеңілдетеді.

Екі жақты бекітпе: Мотор аяқ пен қақпақ орнына дұрыс түспесе қосылмайды, Қақпақты аяқтан алу үшін моторды тоқтату қажет.

Құрылғы өшірілгенде қақпақты (10) сағат тіліне қарсы бұрап, көтеріп алыңыз. Жабдықты алыңыз. Аяқты сағат тіліне қарсы бұрап, көтеріп алыңыз.

## Араластыруға арналған аяқты қолдану

Араластыруға арналған аяқты (ең көп сыйымдылығы 4л) қамыр илеу, араластыру және көпіршіту үшін қолданыңыз.

## Қамыр илеу

Қамыр илеу жабдығы (6) ашыған қамыр, қамыр және тәтті қамырды илеуге арналып жасалған. Торт қамырын өзірлеуге жарамсыз. Торты қамырын өзірлеуге араластыруға арналған жабдықты (7a) қолданыңыз.

Қамыр илеу жабдығы орнатылған соң қамыр аяғына (11) барлық ингредиенттерді салыңыз.

Жылдамдық деңгейлерін V кестесінен қараңыз.

### Рецепт мысалдары:

#### Ашыған қамыр (нан, торт)

Ұн мөлшері: кем дегенде 250 г / ең көбі 2 кг басқа ингредиенттері

Жылдамдығы 3–7 3–5 минут

Алдымен ұнды және басқа ингредиенттерін араластыруға арналған аяққа салыңыз,

құрғақ ашытқы, үзім және жаңғақтарды қоса.

Қақпағын жауып, 3 және 7 аралығындағы жылдамдықты таңдаңыз. Мотор қосқышты тұрақты жұмыс күйіне қойыңыз («!» күйі). Мотор жүріп тұрғанда сұйықтықтарды мұржа (9) арқылы құйыңыз.

### Қамыр

Ұн мөлшері: кем дегенде 250 г /  
ең көбі 1 кг

Жылдамдығы 1–7 шамамен 3–5 минут

Ұнды және басқа ингредиенттерін қамыр аяғына салыңыз – судан басқа. Қажетті су мөлшерін мұржа (9) арқылы құйыңыз. Қамыр домаланғаннан кейін су қоспаңыз, қамыр суды сіңірмейді.

### Тәтті қамыр илеу

Ұн мөлшері: кем дегенде 250 г /  
ең көбі 750 г

Жылдамдығы 5–7 шамамен 2–5 минут

Ұнды қамыр аяғына салып, басқа ингредиенттерді қосыңыз. Нәтижесі жақсы болу үшін жылы, жұмсақ сары май қолданбаңыз. Қамыр қысқа уақыт иленген соң домаланып, тәтті қамыр өзiр болады. Өзiрлеу уақыты қамыр мөлшерiне байланысты болады (2,5 мин). Тәтті қамыр тым ұзақ иленсе жұмсақ болып кетеді.

## Араластыру және көпіршіту

Араластыруға арналған жабдықты (7а) торт, қоспалар және майлы қаймақ, мыжылған картоп өзiрлеу үшін қолданыңыз. Ингредиенттерді аяққа араластыруға арналған жабдықты орнатқан соң салыңыз. Ең көп мөлшері: 1 кг ұн (немесе одан аз, егер басқа ингредиенттер көп болса).

Жылдамдығы: 5–15

Араластыруға арналған жабдықты қосу тұтқышына қарай итеріп, екеуін де араластыруға арналған аяқтың білігіне қарай итеріңіз (с). Қақпақты араластыру аяғына бекітіңіз (d).

### Тағам өңдеуге қатысты нұсқаулар

Сары май тым қатты немесе тым жұмсақ болмауы тиіс. Мыжылған картоп өзiрлегенде ыстық ингредиенттерді қолданыңыз және аяқты алдын ала ыстық сумен шайып, жылытып алыңыз. Аршылып, қайнатылған картопты баяу мыжыңыз (жылдамдығы 5–7, шамамен 1 мин). Одан кейін ыстық сүтті мұржа арқылы (9) құйып, жылдам соғыңыз (жылдамдығы 11–14).

Көпіршітуге арналған жабдықты (7а) қаймақ, жұмыртқа ағын көпіршіту үшін немесе спонж жасау үшін қолданыңыз. Ингредиенттерді аяққа жабдықты орнатқаннан кейін ғана салыңыз.

Көпіршітуге арналған жадықты торт қамырын өзiрлеуге қолданбаңыз.

Ең көп мөлшері:	Жылдамдығы
Қаймақ – 700 мл	9–11
Жұмыртқа ағы – 8 (шамамен 240 мл)	15
Спонж – 7 жұмыртқадан	15

Көпіршітуге арналған жабдықты қосу тұтқышына қарай итеріп, екеуін де араластыруға арналған аяқтың білігіне қарай итеріңіз (с). Қақпақты араластыруға арналған аяққа бекітіңіз (d).

## Тамақ комбайнының аяғын қолдану

Дискілерді (16) кесу, үгу үшін қолданғанда тамақ комбайнының аяғын араластыру, турау, жүздері арқылы турау үшін пайдаланыңыз.

- 12 Қақпақ, мұржа және итергіш
- 13 Қорғаныш жабын
- 14 Әмбебап жүзі
- 15 Тамақ комбайнының аяғы
- 16 Дискілер
  - a Фри картобына арналған дискі
  - b Жіңішкелеп турау дискі
  - c Қос жүзді диск d Қос жүзді жапырақтап турау дискі
  - e Үгу дискі
  - f Диск салғыш

Тамақ комбайнының сұр тұтқышы бар аяғымен қолданылатын барлық жабдықтардың түсі сұр.

Ең жоғары сыйымдылығы: 2 л сұйықтық (сүт коктейльдері үшін 1,5 л). Шағын мөлшердегі сұйықтықтар үшін жүзі (18) бар сұйықтандыратын құмыраны (19) қолданыңыз.

### Әмбебап жүзі (14)

Әмбебап жүзін араластыру, турау, сондай-ақ, қамыр илеу (ашыған қамыр, ең көбі 1 кг ұн және ингредиенттер, жылдамдығы 2–7, шамамен 3 мин) үшін қолданыңыз.

Жылдамдық деңгейлерін V кестесінен қараңыз.

### Қорғаныш жабын (13)

Қолданар алдында пластик жабынды әмбебап жүзінен алып тастаңыз, ол үшін үстелге қойып, түймесін төмен қарай басып, қорғаныш жабынды босатыңыз (A). Әмбебап жүзін тамақ комбайнының аяғына (15) жабынын (B) алып салу қажет. Қолданыстан кейін әмбебап жүзді үстелге қойып, жабынын қайта кигізіңіз. Жабдықтағы таңба әмбебап жүздің жоғары жағында болуы тиіс. Қорғаныш жабынды түйменің үстінен жіберіп, жабынды бір қолыңызбен ұстаңыз. Екінші қолыңызбен түймені қатты тартып, әмбебап жүзді жабынмен жабыңыз (C). Пластик түймесінен ғана ұстаңыз. Тамақ комбайнының аяғына ингредиенттерді жүзді орнатқан соң ғана салыңыз. Мотор жүріп тұрғанда сұйық ингредиенттерді мұржа арқылы құюға болады. Қолданыстан кейін өңделген тамақты алуға дейін әмбебап жүзді алып тастаңыз.

### Рецепт мысалдары:

**Ванилин қосылған бал және кептірілген жемістер** (құймақ салмасы немесе тосап ретінде)

1 кг қою бал мен туралып, кептірілген жемістерді (500 г қара өрік, 500 г құрма) тоңазытқышқа салып, суытыңыз. Бал мен жемістерді тамақ комбайнының аяғына салып, ең жоғарғы жылдамдықпен 15 секундтай айналдырыңыз, одан кейін 400 мл ванилин қосылған су қосып, тағы 3 секундтай айналдырыңыз.

### Көжелер мен сүт коктейльдері

Жылдамдығы: 7–15 шамамен 30 секундтай

Ең жоғарғы 2 л сыйымдылық үшін 8 жылдамдығын қолданыңыз (көбігі тасып кетпес үшін).

Коктейльдер (ең көбі 1,5 л): жемістерді турап, алдын ала 15 жылдамдығымен

араластырыңыз, одан кейін 7 жылдамдығына түсіріп, сұйықтықты құйып, араластырыңыз. Сүтті араластырғанда жылдам тасып кетеді; сондықтан мөлшерін азайтып қолданыңыз.

### Турау, кесу

Жылдамдығы 1–15

### Дискі

- 16a Фри картобына арналған дискі
- 16b Жіңішкелеп турауға арналған дискі
- 16c Қос жүзді тұрайтын жүз
- 16d Қос жүзді жапырақтап турауға арналған дискі
- 16e Үгуге арналған дискі

Диск салғышқа (16f) қажетті дискіні салып, дискіні сағат тіліне қарсы көрсеткі бағытында (D) орнына түскенше бұраңыз. Алу үшін кері бұраңыз. Диск салғышты дискімен бірге тамақ комбайнының білігіне қарай мүмкіндігінше итеріңіз (E). Одан кейін қақпақты тамақ комбайнының аяғына салып, бекітіңіз (F).

Дискілерді қолданғанда мотор қосқышты тұрақты жұмыс күйіне қойыңыз («!» күйі). Шырынды немесе жұмсақ ингредиенттерді қолданғанда нәтижесі жақсы болу үшін төмен жылдамдықты қолданған дұрыс. Қатты тағамдар үшін жоғары жылдамдықты қолданған дұрыс. Ингредиенттерді мұржа (G) арқылы қосқанда әрқашан итергішті қолданыңыз. Мотор қосылып тұрғанда мұржаның ішіне қолыңызды салмаңыз.

Дискілер (16a, b): Нәтижесі біркелкі болу үшін тамақты мұржаға құрылғы тоқтап тұрған кезде итеріңіз.

Дискілер (16c, d, e): Мотор қосылып тұрғанда тамақты мұржаға итеруге болады.

Жылдамдық деңгейлерін VI кестесінен қараңыз.

### Фри картобына арналған диск (16a)

Жылдамдығы 1–7

Жазуы пайдаланушы жаққа қарап тұруы қажет. Нәтижесі жақсы болу үшін 4–5 шикі картопты мұржаға бір мезетте салыңыз.

Өңдеу мысалдары: шикі картоп, балдыркөк.

### Жіңішкелеп турауға арналған диск (16b)

Жылдамдығы 1–7

Жазуы пайдаланушы жаққа қарап тұруы қажет. Бұл диск көкөністерді ұзыншақтап турайды. Егер көкөністерді мұржаға тігінен салсаңыз, картоп қысқарақ болып туралады. Егер көлденеңінен салсаңыз, картоп ұзынырақ болып туралады.

Өңдеу мысалдары: қияр, сәбіз, қызылша, шалқан, балдыркөк, шикі картоп.

### Қос жүзді турауға арналған диск (16c)

Жылдамдығы 1–7

Екі жағын да қолдануға болады (ірі/ұсақ).

Өңдеу мысалдары (ірі): қияр, шикі картоп, пияз, саями, банан, қызанақ, саңырауқұлақ, шалқан, салат жапырақтары (нығыз оралған), балдыркөк.

Өңдеу мысалдары (ұсақ): қияр, қырық қабат, шикі картоп, сәбіз, пияз, саями, шалқан.

### Қос жүзді жапырақтап турауға арналған диск (16d)

Жылдамдығы 1–15

Бұл дискінің екі жағын да қолдануға болады (ірі/ұсақ).

Жұмсақ тағамдар үшін (мысалы, қияр) 1–7 жылдамдығын қолданыңыз, қатты тағамдар үшін 15 жылдамдығына дейін қолдануға болады.

**Өңдеу мысалдары (ірі):** қияр, қызылша, сәбіз, шикі картоп, алма, қырық қабат.

**Өңдеу мысалдары (ұсақ):** ірімшік (жұмсақ, қаттылығы орташа), қияр, сәбіз, шикі картоп, алма.

**Үгуге арналған диск (16е)**  
Жылдамдығы 7–15

Жазуы пайдаланушы жаққа қарап тұруы қажет.

**Өңдеу мысалдары:** шикі картоп (картоп құймағы үшін), шалқан, пармезан ірімшігі (қатты).

## Блендер құманын қолдану

Блендер құманын **шағын мөлшердегі тағамды араластыру, турау үшін қолданыңыз.**

Ең жоғары сыйымдылығы: 1 л сұйықтық (сүт коктейльдері үшін 750 мл).

Жылдамдық деңгейлерін VII кестесінен қараңыз.

- 17 Қақпақ
- 18 Жүзі
- 19 Блендер құманы
  - a Бұрандалы бекітпе
  - b Пластик жүзік
  - c Турауға арналған/миксер аяғы
  - d Пломба
  - e Түбі бар білік

Үлкен мөлшердегі тағам үшін тамақ комбайнының аяғы (11) мен әмбебап жүзді қолданған дұрыс.

Маңызды: Блендер құманын ең ұзақ қолдану уақыты 1 минут. (Сұйықтықтарды ұзағырақ айналдыруға болады). Ингредиенттерді блендер құманына жүзін орнатқаннан кейін ғана салыңыз.

Мотор қосылып тұрғанда сұйықтықты қақпақтағы саңылау арқылы ғана құюға болады. Қолданыстан кейін, өңделген тағамды алуға дейін, құманнан алдымен жүздерін алыңыз.

**Көжелер қоспасы, сүт коктейльдері, сәби тағамы, т.б.**

Жылдамдығы 1–15 шамамен 1 минут Жемістерді сүт коктейлі үшін алдын ала ұсақтап турап алып, сұйықтық қосуға дейін айналдырып алыңыз. Ең жоғары сыйымдылығы: 750 мл сұйықтық, әйтпесе тасып кетуі мүмкін.

Ыстыққа төзімді бұл құманның ішінде ыстық тағамдарды да араластыруға болады. Сәби тағамы құманды алдын ала ыстық сумен шайса жылы күйін сақтайды.

**Турау**

Жылдамдығы 1–15 авто қағыс

Өңдеу мысалдары: Ақ желкен, сарымсақ, пияз, қатты нанды етке қосу үшін әзірлеп турауға болады.

**Турауға болмайтын тағамдар:** шоколад, пармезан ірімшігі, мұз, кофе дәндері.

## Жинау және бөлшектеу

**Қақпақ**

Жуу үшін қақпақтың ішіндегі нығыздағышын алыңыз (H). Құрғақ нығыздағышты

алмастырып, қақпақтағы пластик қысқыштардың нығыздағыштың ойығына киілуін қадағалаңыз (19d).

**Жүзі**

Жүзді құманға салу үшін білікке қарай сырт етіп түскенше басыңыз (I).

Жүзді құманнан алғанда түймесінен ұстап, бас бармағыңызбен төмен қарай басып, біліктен тартып алып шығыңыз (19e).

**Блендер құманы**

Жүзді жоғарыда суреттелген жолмен алыңыз. Құманды алу үшін (J), алдымен оны төңкеріңіз, ішіне қолыңызды жіберіп, біліктің пластик негізінен ұстаңыз. Одан кейін, итергішті қолданып, сағат тіліне қарсы бұрап, түбіндегі бекітпені босатыңыз. Бекітпені (19a), пластик жүзікті (19b) және құманды (19c) бірінен кейін бірін алыңыз, соңында қолыңызда білік (19e) және нығыздағыш (19d) ғана қалады.

Қайта жинау үшін осы қадамдарды кері орындаңыз (K): Пломбаны біліктің төменгі жағына салыңыз. Құманды төңкеріп, түбіндегі саңылауды біліктің түбіндегі нығыздағышқа орнатыңыз. Нығыздағыштың орнынан жылжып кетпеуін қадағалаңыз. Пластик жүзікті (19b) құманның түбіне салғанда құманның түбіндегі ойыққа (ұсағышының жанында) түсуін қадағалаңыз. Бұл бөлшектердің барлығын итергішті сағат тіліне қарсы бұрап, бекітіңіз (19a).

## Тат баспайтын құрыштан жасалған араластыруға арналған аяқты күту нұсқаулары

- Бірінші рет қолданарда ыстық сабынды сумен шайыңыз.
- Қолданыстан кейін де бірден ыстық және сабынды сумен шайыңыз, әсіресе тұзды тағамдарды қолданғанда.
- Тағам қалдықтары кетпесе суға салып қойыңыз, одан кейін спонжбен немесе мәсукеппен жуыңыз (ысқыш материал пайдаланбаңыз).
- Ыдыс жуатын машинамен жуғанда тат баспайтын құрыш аяқты жуу бағдарламасы аяқталысымен машинадан алып тастаңыз, әйтпесе су дақтары сіңіп қалады. Тазалағыш заттар немесе кальцийге қарсы затты шамадан артық қолданбаңыз.
- Аяқты мұқият сүртіңіз.

## Жуу

Тазалағанда алдымен моторды өшіріп, құрылғыны қуат көзінен ажыратыңыз. Мотор блогын (1) дымқыл матамен ғана сүртіңіз. Кейбір тағамдар (мысалы, сәбіз) түсінің оңып кетуіне себеп болады; жуарда алдымен өсімдік майымен сүртіп алыңыз. Қамыр илеу жабдығы (6) және тұтқышын (7) қолмен ғана тазалаңыз. Суға салмаңыз. Басқа бөлшектерін ыдыс жуатын машинамен 65 °C градуста жууға болады Қол жетпейтін бөлшектерін, мысалы, қақпағының ішін, қалақша (8) және қажет болса мәсукеппен жуу керек.

Тазалау үшін үшкір нәрселерді қолданбаңыз.

Ескертусіз өзгертілуі мүмкін.

Өнім қолданыстан шыққанда басқа үй қоқысымен бірге тастамаңыз. Еліңіздегі Braun қызмет көрсету орталығына өткізуіңізге болады.



**Шығарылған жылы**

Шығарылған жылын белгілеу үшін бұйым тақташасындағы 5-сандық шығарушы кодын қараңыз. Шығарушы кодының бірінші саны шығарған жылдың соңғы санын білдіреді. Келесі 2 сандар шығарылған жылдың күнтізбелік апта санын білдіреді. Ал соңғы 2 сандар 1992 жылдан бастап автоматты түрде есептелген басып шығару мерзімін білдіреді. Мысалы: 30421 – Бұйым 2013 жылының 4 аптасында шығарылған.

## EAC

Braun KM 3050,  
тип 3210, 800-900 Ватт.

Венгрияда жасалған үшін  
Делонги Браун Хаусхолд ГмБХ  
Германия Заңды өндіруші:  
Делонги Браун Хаусхолд ГмБХ  
Карл-Улрих-Штрассе ң  
63263 Ной-Изенбург

Кепілді қызмет көрсету мерзімінде немесе одан кейін қызмет көрсету, сондай-ақ ақаулықтарды анықтау мәселелері бойынша Braun компаниясының Тұтынушыларға қызмет көрсету қызметіне 8 800 200 5262 телефоны арқылы хабарласыңыз.

Бұйымды іске пайдалану нұсқаулығына сәйкес өз мақсатында пайдалану керек. Бұйымның қызмет мерзімі тұтынушыға сатылған күннен бастап 2 жылды құрайды.

Импортер:

«Делонги» ААҚ, Ресей, 127055,  
Москва қаласы, Суцёвская көшесі,  
27/3-үй (27-үй, 3-құрылым)  
Тел. +7 (495) 781-26-76

## Ақаулықты түзету

Ақаулық	Себебі	Шешімі
Асуылік комбайн жұмыс істемей тұр.	Қуат жоқ.	Құрылғының тоққа қосылғанын тексеріңіз. Үйдегі сақтандырғышты/қысқа тұйықтағышты тексеріңіз. Егер олардың ешқайсысы ақаулы болмаса, Braun сервис орталығына хабарласыңыз.
	Шара және/немесе қақпақ дұрыс бекітілмеген.	Шара мен қақпақтың барынша толық бұралғанын және қауіпсіздік құлпының іске қосылғанын тексеріңіз.
Жұмыс барысында сұйықтық шамадан тыс шашырайды немесе үн бұрқырайды.	Таңдалған жылдамдық тым жоғары.	Бастапқыда төменірек жылдамдықты таңдаңыз да, қоспа қоюланған сайын арттырыңыз.

## Руководство по эксплуатации

Наши приборы соответствуют самым высоким стандартам качества, функциональности и дизайна. Мы надеемся, что Вам доставит удовольствие использование Вашего нового прибора от Braun.

Кухонный комбайн Braun KM 3050 поможет вам легко и просто замесить, смешать, размешать, взбить, мелко нарубить, тонко нарезать, шинковать и перемолоть соответствующие продукты.

Перед эксплуатацией прибора следует внимательно изучить данное руководство.

### ВНИМАНИЕ:

- Устройство не предназначено для использования детьми. Храните устройство и шнур в недоступном для детей месте. Перед тем как заменять аксессуары или приближаться к подвижным деталям, выключайте устройство и отсоединяйте его от сети.
- Устройство может использоваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лицами, не обладающими достаточным опытом и знаниями, при условии, если использование осуществляется под надзором или они прошли инструктаж по безопасному пользованию устройством и осознают потенциальные опасности.
- Данный прибор предназначен исключительно для бытового использования и рассчитан на переработку объемов продукции в масштабах домашнего хозяйства.
- Всегда отключайте прибор от сети питания, когда он остается без присмотра, а также перед сборкой, разборкой и чисткой.
-  Ножи очень острые! Для извлечения и установки ножей предусмотрены специальные ручки. По окончании эксплуатации ножи следует вынуть из цилиндрической емкости и только затем изъять обработанный продукт.
- Данный прибор предназначен для использования только в бытовых условиях и переработки продуктов в указанных количествах.
- Детали прибора не предназначены для использования в микроволновых печах.
- Электроприборы Braun отвечают всем применимым стандартам безопасности. Ремонт или замена шнура питания должны производиться только уполномоченным сервисным персоналом. Неправильно произведенные неквалифицированными ремонтными работами могут создать серьезную опасность для пользователей.

## Предохранитель двигателя

Мигание индикатора (2) свидетельствует о том, что двигатель перегружен и вскоре выключится. Сразу после автоматического выключения индикатор будет непрерывно гореть. Выключите двигатель, повернув рукоятку в положение «O». Оставьте прибор в выключенном положении на 15 минут, чтобы двигатель охладился. Включите прибор, повернув рукоятку в положение «I». Если индикатор загорится вновь, а двигатель не запускается, повторите описанную выше процедуру охлаждения.

**Внимание:** после автоматического отключения электродвигателя из-за перегрузок, прибор можно вновь включить только при помощи переключателя режимов работы электродвигателя, если перед этим кухонный комбайн выключался (положение «O») при помощи этой рукоятки.

## Регулятор скоростей

Нужную скорость рекомендуется сразу выбрать при помощи регулятора (5), и только затем включить прибор, чтобы он работал на требуемой скорости с самого начала.

Насадка	Рекомендованный диапазон скоростей*
<b>Миска для смешивания</b>	
 Насадка для взбивания	7 ... 15
 Миксерная насадка	5 ... 15
 Насадка для замешивания теста	1 ... 7
<b>Емкость для переработки продуктов</b>	
 Ножи	7 ... 15
 Диски	1 ... 15

### Емкость для сбора жидкости



	7 ... 15
--	----------

\* см. надпись на лицевой панели корпуса

## Импульсный режим

Данный режим удобен при:

- добавлении муки в тесто без изменения консистенции;
- добавлении взбитых яиц или сливок в более твердые продукты питания;
- шинковании нежных и мягких продуктов, например яиц, лука и т.д.

Для запуска автоматического импульсного режима «» поверните рукоятку (3) в положение «». Прибор будет включаться и выключаться через равные промежутки времени на заданной скорости. Функция «auto.pulse» отключается путем выключения прибора (рукоятка (3) в положении «O»).



Ручной импульсный режим достигается путем нажатия кнопки (4) при выключенном приборе (выключатель электродвигателя в положении «O»).

В ручном импульсном режиме вы можете регулировать продолжительность «пульсирования». Прибор работает на заданной скорости только тогда, когда кнопка (4) находится в нажатом положении. Электродвигатель остановится при отпущенной кнопке.

Предупреждение: допускается максимум 15 «импульсов» в минуту.

## Обзор:

### Описание и комплектность

- 1 Блок с электродвигателем
- 2 Индикатор предохранителя
- 3 Переключатель режимов работы двигателя (непрерывный режим/вкл.: «I», выкл.: «O»; автоматический режим: «»)
- 4 Кнопка ручного режима («»)

- 5 Регулятор скоростей (1 – 15; то же для работы в автоматическом режиме)
- 6 Насадка для замешивания
- 7 Рукоятка привода
- 7a Миксерная насадка
- 7b Насадка для взбивания
- 8 Лопатка
- 9 Воронка
- 10 Крышка
- 11 Миска для смешивания (нержавеющая сталь)

## Установка и снятие миски для смешивания и крышки

Перед первым использованием прибора следует очистить все его детали (см. параграф «Очистка»). В целях безопасности прибор следует переносить или поднимать двумя руками.

- Установите емкость (11) на блоке с электродвигателем (1) так, чтобы метки на емкости совпадали с метками на блоке. Поверните емкость по часовой стрелке до щелчка.
- Протолкните необходимую насадку на приводной вал в емкости как можно дальше.
- Установите крышку на емкости так, чтобы стрелка на ней совпала со стрелкой на емкости. Поворачивайте крышку по часовой стрелке до тех пор, пока выступ (наконечник) на ней со щелчком не войдет в крепежное отверстие. Крышка снимается поворотом против часовой стрелки.

Воронка (9) вставляется в отверстие в крышке верхним ободом вовнутрь. Так будет удобнее добавлять ингредиенты при обработке продуктов.

Дополнительное стопорное приспособление: электродвигатель запустится лишь в том случае, если емкость и крышка установлены должным образом. Крышку можно будет снять с емкости только при выключенном электродвигателе.

После выключения прибора поверните крышку (10) против часовой стрелки и снимите ее. Выньте насадку. Поверните емкость против часовой стрелки и снимите ее.

## Использование миски для смешивания

Используйте миску для смешивания (макс. объем 4 л) для замешивания, перемешивания, взбалтывания и взбивания.

## Замешивание

Насадка для замешивания теста (6) предназначена на приготовление дрожжевого теста, теста для приготовления макаронных изделий и слоеного теста. Данная насадка не может быть использована для приготовления теста для торта. Для этих целей предусмотрена миксерная насадка (7a).

Все ингредиенты помещаются в емкость для приготовления теста (11) только после того, как насадка для замешивания теста будет собрана.

Сведения о применении скоростей см. в таблице V.

## Рецепт:

### Дрожжевое тесто (хлеб, торт)

Количество муки: мин. 250 г. / макс. 2 кг. плюс ингредиенты  
Скорость 3–7 от 3 до 5 минут

Насыпьте муку и все остальные ингредиенты (кроме молока) в емкость для приготовления теста, включая изюм, цукаты и миндаль.

Накройте крышкой и выберите скорость в диапазоне от 3 до 7. Затем установите рукоятку включения электродвигателя в режим непрерывной работы (положение «I»). Добавьте жидкости через воронку (9) при работающем электродвигателе.

### Тесто для приготовления макаронных изделий

Количество муки: мин. 250 г. / макс. 1 кг.  
Скорость 1–7 около 3,5 минут

Поместите муку и остальные ингредиенты (кроме воды) в емкость для приготовления теста. Долейте необходимое количество воды через воронку (9). После образования кома из теста не следует добавлять воду, поскольку она не будет поглощаться равномерно.

### Слоеное тесто

Количество муки: мин. 250 г. / макс. 750 г.  
Скорость 5–7 около 2,5 минут

Засыпьте муку в емкость для приготовления теста и добавьте остальные ингредиенты. Для лучшего результата не следует использовать теплое и мягкое масло. Тесто считается готовым после образования кома с последующим кратковременным замешиванием. Время обработки (около 2,5 минут) зависит от количества теста. Слишком долгое замешивание теста приведет к тому, что изделия будут очень мягкими.

## Смешивание, размешивание, взбивание

Для перемешивания смесей для приготовления тортов, масляных кремов и картофельного пюре следует использовать миксерную насадку (7а). Ингредиенты следует добавлять в емкость только после того, как будет установлена миксерная насадка. Максимальное количество муки: 1 кг (или меньше, если в рецепт входит множество других ингредиентов).

Скорость: 5–15

Поместите миксерную насадку на рукоятку привода и наденьте их на вал привода в емкости для приготовления теста (с). Закрепите крышку на емкости (d).

### Полезные советы:

Масло не должно быть слишком твердым или мягким. При приготовлении картофельного пюре следует использовать горячие ингредиенты, а саму емкость следует обдать горячей водой. Очищенный и сваренный картофель следует медленно размять (скорость 5–7, около 1 минуты). Затем через воронку (9) следует залить горячее молоко и быстро взбить полученную массу (скорость 11–14).

Для взбивания крема, яичных белков или при приготовлении бисквитов следует пользоваться насадкой (7а).

Ингредиенты следует добавлять в емкость только после установки насадки для взбивания.

Не используйте насадку для взбивания при приготовлении смесей для тортов!

Максимальное количество:	Скорость
Крем – 700 мл	9–11
Белки яиц – 8 (около 240 мл)	15
Бисквит – из 7 яиц	15

Насадите взбивалку на рукоятку и наденьте на вал привода в емкости для приготовления теста (с). Накройте крышкой (d).

## Использование миски от кухонного комбайна

Данная емкость используется для смешивания, рубки и нарезки с помощью универсального ножа или для нарезания, шинкования, перетирания с помощью дисков (16).

- 12 Крышка с воронкой и поршнем
- 13 Защитный футляр
- 14 Универсальный нож
- 15 Емкость для обработки пищевых продуктов
- 16 Диски:
  - а Для приготовления картофеля «фри»
  - б Для приготовления жульена
  - с Двусторонний диск для нарезания
  - д Двусторонний диск для шинковки
  - е Диск-терка
  - ф Вал для дисков

(Примечание: все насадки, используемые в емкости с валом привода серого цвета, также окрашены в серый цвет). Максимальная емкость: 2 л жидкости. (для молочных коктейлей 1,5 л).

Для малых объемов перерабатываемых продуктов предпочтительнее пользоваться емкостью (19) для сбора жидкости с ножом (18).

### Универсальный нож (14)

Универсальный нож можно использовать при смешивании, рубке нарезки и даже при замешивании теста (напр., дрожжевого теста, макс. 1 кг муки плюс ингредиенты, скорость 2–7, около 3 минут).

Сведения о применении скоростей см. в таблице V.

### Защитный футляр (13)

Перед использованием следует снять защитный футляр. Поместите универсальный нож на стол и нажмите ручку вниз до тех пор, пока не снимется защитный футляр (А). Универсальный нож следует помещать в емкость для обработки продуктов (15) только без футляра (В). После работы защитный футляр следует надеть на нож. Для этого поместите универсальный нож на стол. Значок на футляре должен находиться над более высокой частью универсального ножа. Наденьте защитный футляр на выступ и удерживайте его одной рукой. Другой рукой следует сильно потянуть ручку, пока универсальный нож не войдет в футляр (С). Держите только за пластиковую ручку. Все ингредиенты следует помещать в емкость для обработки продуктов только после установки универсального ножа. Жидкие ингредиенты можно добавлять через воронку при работающем электродвигателе.

После работы вначале следует вынуть универсальный нож и только затем вынуть обработанные продукты.

## Рецепт:

### Сушеные фрукты в меду с ванилью

(для топпинга к блинам или начинки) Охладите 1000 г жидкого меда и измельченных сухих фруктов (500 г чернослива, 500 г. сушеного инжира) в холодильнике. Поместите в чашу измельчитель мед и сухофрукты и измельчайте в течение 15 секунд, затем добавьте 400 мл воды и 3 капли ванильного ароматизатора и продолжайте измельчение еще в течение 3 секунд.

### Смешивание супов, молочных коктейлей и т.д.

Скорость: 7–15, около 30 секунд.

При максимальной емкости 2 л пользуйтесь скоростью 8 (во избежание вспенивания). Для приготовления коктейлей (максимум 1,5 л): нарежьте фрукты, поместите их в емкость и проведите предварительное смешивание на скорости 14, затем добавьте жидкость на скорости 7 и смешивайте. Помните, что молоко при взбивании легко вспенивается, поэтому добавляйте его понемногу.

### Нарезка, рубка

Скорость 1–15

## Диски

- 16а Для приготовления картофеля «фри»
- 16б Для приготовления жульена
- 16с Двусторонний диск для нарезания
- 16д Двусторонний диск для шинковки
- 16е Диск-терка

Поместите нужный диск на вал (16f) и поверните его против часовой стрелки в направлении стрелки (D) до полного сцепления. Диск снимается поворотом по часовой стрелке.

Поместите вал с диском на вал привода в емкости для обработки продуктов как можно глубже (E). Накройте емкость крышкой и зафиксируйте ее (F).

При использовании дисков регулятор работы электродвигателя должен быть установлен в положении «I».

При обработке сочных или мягких ингредиентов лучшие результаты достигаются при меньшей скорости. Твердые продукты следует обрабатывать на более высокой скорости.

При добавлении ингредиентов через воронку (G) всегда пользуйтесь поршнем. Не вставляйте пальцы в воронку при работающем электродвигателе.

### Диски (16а, б):

Для лучших результатов проталкивайте продукты, подлежащие обработке, в воронку при выключенном приборе.

### Диски (16с, d, e):

Продукты можно проталкивать в воронку при работающем электродвигателе.

Сведения о применении скоростей см. в таблице VI.

### Диск для приготовления картофеля

«фри» (16а)  
Скорость 1–7.

Диск следует помещать надписью вверх.

Для лучших результатов следует поместить сразу 4–5 сырых картофелин в воронку.

Для обработки подходит сырой картофель, сельдерей и т.д.

#### **Диск для приготовления жюльенов (16b)** Скорость 1–7.

Диск следует помещать надписью вверх. Этот диск нарезает овощи на полоски. Если проталкивать овощи в воронку вертикально, полоски будут короче.

Если проталкивать овощи под углом или горизонтально, полоски будут длиннее.

Для обработки подходят: огурцы, морковь, свекла, редиска, сельдерей, кольраби, сырой картофель.

#### **Двусторонний диск для нарезки (16c)** Скорость 1–7.

Диск может быть использован с двух сторон (с крупной и мелкой насечкой).

Для крупной нарезки подходят: огурцы, кольраби, сырой картофель, лук репчатый, лук зеленый, салями, бананы, помидоры, грибы, редис, салат-латук (листья должны быть плотно свернуты в трубочку), сельдерей.

Для мелкой нарезки подходят: огурцы, капуста, сырой картофель, морковь, лук репчатый, салями, редис.

#### **Двусторонний диск для шинковки (16d)** Скорость 1–15.

Диск может быть использован с двух сторон (с крупной и мелкой насечкой). Мягкие продукты (напр., огурцы) следует обрабатывать на скорости 1–7; твердые продукты можно шинковать на более высоких скоростях, вплоть до скорости 15.

Для крупной шинковки подходят: огурцы, кольраби, свекла, морковь, сырой картофель, яблоки, капуста.

Для мелкой шинковки подходят: сыр (мягкий, средней твердости), огурцы, морковь, сырой картофель, яблоки.

#### **Диск для терки (16e)** Скорость 7–14.

Диск следует помещать надписью вверх.

Используется для обработки: сырого картофеля (напр., в приготовлении картофельных оладий, хрена, сыр Пармезан (твердый).

## **Использование Емкость для сбора жидкости**

Емкость используется для **смешивания, рубки и нарезки продуктов в небольших количествах.**

Максимальная емкость: 1 л жидкости. (для молочных коктейлей – 750 мл).

Сведения о применении скоростей см. в таблице VII.

- 17 Крышка
- 18 Нож
- 19 Емкость
  - a Винтовое крепление
  - b Пластиковое кольцо
  - c Емкость
  - d Уплотнитель
  - e Вал привода и дно

Для больших объемов предпочтительнее использовать емкость для обработки продуктов питания с универсальным ножом.

Внимание: максимальное время обработки в стеклянной емкости – 1 минута. (Жидкости можно обрабатывать дольше).

Все ингредиенты следует помещать в стеклянную емкость только после того, как будет установлен нож.

Жидкости можно добавлять только через воронку при включенном электродвигателе. После работы обязательно выньте нож из емкости, только затем вынимайте обработанные продукты.

#### **Перемешивание супов, молочных коктейлей, детского питания и т.д.** Скорость 1–15, около 1 минуты

Мелко нарежьте фрукты для молочных коктейлей и обработайте их прежде, чем добавить жидкость.

Максимальный объем: 750 мл жидкости, в противном случае образуется пена.

Данная емкость жароустойчива, поэтому в ней также можно смешивать горячие продукты. Детская смесь будет теплее, если емкость предварительно обдать горячей водой.

#### **Рубка**

Скорость 1–15, режим «импульсов».

Для обработки подходят: петрушка, чеснок, лук репчатый, орехи, булочки из твердого теста для последующего размельчения, а также мясо.

Не подходят: шоколад, сыр Пармезан, лед, твердые специи или кофейные зерна.

## **Сборка и разборка**

### **Крышка**

Для очистки необходимо снять уплотнитель с внутренней стороны крышки. Сухой уплотнитель устанавливается таким образом, чтобы пластиковые зажимы вошли в пазы.

### **Нож**

Выньте нож из емкости, держась за пластиковую ручку, нажимая большим пальцем вниз, одновременно снимая ее с вала привода (I).

Для установки ножа в емкость следует надеть его на вал привода до щелчка (19e).

### **Емкость для сбора жидкости**

Выньте нож в соответствии с вышеописанной процедурой.

Чтобы снять емкость (J), вначале переверните ее вверх дном и удерживайте одной рукой пластиковое основание вала привода. Затем с помощью поршня отвинтите крепление дна, поворачивая их против часовой стрелки. Поочередно снимите винтовое крепление (19a), пластиковое кольцо (19b) и емкость (19c), чтобы у вас в руках остался только вал привода (19e) с дном и уплотнителем (19d).

Сборка осуществляется в обратном порядке (K): Поместите уплотнитель на нижнюю часть дна с валом привода. Переверните емкость, совместите отверстие в дне емкости с уплотнителем на валу привода. Следите за тем, чтобы уплотнитель не сместился. Поместите пластиковое кольцо (19b) на дно емкости так, чтобы выступ на нем вошел

в паз в нижней части емкости (рядом с рукояткой).

Укрепите все указанные детали, поворачивая винтовое соединение (19a) по часовой стрелке с помощью поршня.

## **Уход и очистка емкости из нержавеющей миска для смешивания**

- Перед первым использованием емкость следует промыть с мылом в горячей воде и ополоснуть.
- После использования емкость следует промыть с мылом в горячей воде и ополоснуть, особенно после работы с очень солеными продуктами.
- Трудноудаляемые остатки пищи следует отмачивать и удалять с помощью губки или щетки (использование жесткой мочалки для очистки не допускается).
- Емкость из нержавеющей стали следует вынимать из посудомоечной машины сразу по окончании программы очистки, поскольку остающиеся капли воды могут стать причиной образования пятен. Следите за тем, чтобы доза моющего и декальцинирующего вещества не была избыточной.
- Перед хранением емкость следует тщательно протереть насухо.

## **Очистка**

Перед очисткой обязательно выключите электродвигатель и отсоедините прибор от сети. Блок с электродвигателем (1) следует очищать только при помощи влажной тряпки.

Некоторые продукты (напр. морковь) могут вызвать окрашивание. Такие пятна следует перед промывкой смазать растительным маслом.

Насадку для замешивания (6) и рукоятку привода (7) следует очищать только вручную. Не погружайте их в воду.

Все остальные детали можно мыть в посудомоечной машине при температуре не выше 65 °C.

Труднодоступные детали (углубления на внутренней стороне крышки) следует очищать при помощи лопатки (8) и щетки.

Не пользуйтесь острыми предметами для очистки.

Изменения в технических характеристики прибора могут быть внесены без предварительного уведомления.

Содержание может быть изменено без предварительного уведомления.

### **Дата изготовления**

Чтобы узнать дату выпуска, посмотрите на пятизначный код продукта (возле таблички с обозначением серии). Первая цифра обозначает последнюю цифру года изготовления. Две следующие цифры – это календарная неделя. А последние две указывают издание (автоматически подсчитывается с 1992 года). Пример: 30421 – изделие было выпущено в 2013 году (в 4 неделю).



Braun KM 3050,  
тип 3210, 800-900 Ватт.

Изготовлено в Венгрии для  
De'Longhi Braun Хаусхолд ГмБХ Германия  
De'Longhi Braun Household GmbH  
Carl-Ulrich-Straße 4  
63263 Neu-Isenburg/Germany

По вопросам выполнения гарантийного или послегарантийного обслуживания, а также в случае возникновения проблем при использовании продукции, просьба связываться с Информационной Службой Сервиса BRAUN по телефону 8 800 200 5262.

Изделие использовать по назначению в соответствии с руководством по эксплуатации. Срок службы изделия составляет 2 года с даты продажи потребителю.

Импортер и ответственный за претензии потребителей: ООО «Делонги», Россия, 127055, Москва, ул. Суцневская, д. 27, стр. 3. Тел. +7 (495) 781-26-76

### Устранение неисправностей

Проблема	Причина	Решение
Кухонный комбайн не работает.	Нет подачи питания.	Проверьте, подключен ли прибор к сети питания. Проконтролируйте домашние электрические предохранители и автоматы защиты. Если все вышеперечисленное в порядке, обратитесь в сервисный центр Braun.
	Шара және/немесе қақпақ дұрыс бекітілмеген.	Шара мен қақпақтың барынша толық бұралғанын және қауіпсіздік құлпының іске қосылғанын тексеріңіз.
Сильное расплескивание или разбрызгивание муки во время обработки.	Выбрана слишком высокая скорость.	Выберите более низкую начальную скорость и повышайте ее по мере загустения смеси.



## Інструкція з експлуатації

Наші вироби сконструйовані у відповідності до найвищих стандартів якості, функціональності та дизайну. Ми сподіваємося, що Вам безумовно сподобається Ваш новий прилад від фірми Braun.

Кухонний комбайн Braun KM 3050 допоможе вам легко і просто замісити, змішати, перемішати, збити, дрібно нарубати, тонко нарізати, пошинкувати й перемолоти відповідні продукти.

Просимо Вас перед використанням пристрою уважно та ретельно ознайомитися з інструкцією з використання пристрою.

## Використовувати за призначенням, відповідно до інструкції з експлуатації

### УВАГА:

- Пристрій заборонено використовувати дітям. Зберігайте пристрій разом із дротом у недоступному для дітей місці. Перед заміною приладдя чи обслуговуванням рухомих деталей обов'язково вимкніть пристрій і відключіть його від джерела живлення.
- Пристрій дозволяється використовувати особам з обмеженими фізичними й сенсорними можливостями чи розумовими здібностями або особам, що не мають достатнього досвіду та знань, якщо вони перебувають під наглядом або отримали інструкції щодо використання приладу й усвідомлюють небезпеку, що може виникнути через неправильну експлуатацію.
- Цей пристрій розроблено лише для побутового використання та для обробки.
- Завжди відключайте живлення пристрою, якщо залишаєте його без нагляду або збираєтеся розібрати, зібрати чи почистити пристрій.
-  Ножі дуже гострі! Для виймання та установки ножів передбачені спеціальні ручки. Після закінчення експлуатації ножі слід вийняти з циліндричної ємності і лише після цього оброблений продукт.
- Даний пристрій призначений для використання лише в побутових умовах та переробки продуктів у зазначених кількостях.
- Деталі пристрою не призначені для використання у мікрохвильових пічках.
- Електроприлади фірми Braun задовольняють вимогам відповідних стандартів якості. Ремонт електроприладів має здійснюватися лише в авторизованих сервісних центрах. Неправильний та некваліфікований ремонт може стати причиною нещасливих випадків або травм.
- Для заміни шнура живлення необхідний спеціальний інструмент. Звертайтеся до спеціалізованих сервісних центрів фірми Braun.

## Запобіжник двигуна

Миготіння індикатора (2) свідчить про те, що двигун перевантажений і незабаром вимкнеться. Одразу ж після автоматичного вимкнення індикатор буде постійно світитися. Вимкніть двигун, повернувши рукоятку у положення «O». Залишіть пристрій у вимкненому положенні на 15 хвилин, щоб двигун охолів. Увімкніть пристрій, повернувши рукоятку в положення «I». Якщо індикатор засвітиться знову, а двигун не запускається, повторіть описану вище процедуру охолодження.

**Увага:** після автоматичного вимкнення електродвигуна через перевантаження, пристрій можна знову увімкнути лише за допомогою перемикача режимів роботи електродвигуна, якщо перед цим кухонний комбайн вимикався (положення «O») за допомогою цієї рукоятки.

## Регулятор швидкостей

Потрібну швидкість рекомендується одразу вибрати за допомогою регулятора (5), і лише після цього увімкнути пристрій, щоб він працював на потрібній швидкості від самого початку.

Насадка	Рекомендований діапазон швидкостей*
 Насадка для збивання	7 ... 15
 Міксерна насадка	5 ... 15
 Насадка для змішування тіста	1 ... 7
<b>Ємність для переробки продуктів</b>	
 Ножі	7 ... 15
 Диски	1 ... 15
<b>Ємність для збирання рідини</b>	
	7 ... 15

\* див. напис на лицевій панелі корпусу

## Імпульсний режим

Цей режим зручний при:

- додаванні борошна в тісто без зміни консистенції;
- додаванні збитих яєць або вершків у більш тверді харчові продукти;
- шинкуванні ніжних та м'яких продуктів, наприклад яєць, цибулі тощо.

Для запуску автоматичного імпульсного режиму поверніть рукоятку (3) у положення «••P••». Пристрій буде вмикатися та вимикатися через однакові проміжки часу на заданій швидкості. Функція «••P••» вмикається шляхом вимкнення пристрою (рукоятка (3) в положенні «O»).

Ручний імпульсний режим «P» досягається шляхом натискання кнопки (4) при вимкненому пристрої (вимикач електродвигуна в положенні «O»). В ручному імпульсному режимі ви можете регулювати тривалість «пульсування». Пристрій працює на заданій швидкості лише тоді, коли кнопка (4) перебуває у натиснутому положенні. Електродвигун зупиниться при вивільненні кнопки.

Попередження: допускається не більше 15 «пульсів» на хвилину.

## Огляд:

**Опис та комплектність**

- 1 Блок з електродвигуном
- 2 Індикатор запобіжника
- 3 Перемикач режимів роботи двигуна (безперервний режим/увімкн.: «I», вимкн.: «O»; автоматичний режим: «••P••»)
- 4 Кнопка ручного режиму («P»)

- 5 Регулятор швидкостей (1–15; те ж саме для роботи в автоматичному режимі)
- 6 Насадка для змішування
- 7 Рукоятка приводу
- 7a Міксерна насадка
- 7b Насадка для збивання
- 8 Лопатка
- 9 Лійка
- 10 Кришка
- 11 Миска для змішування (нержавіюча сталь)

## Установка і зняття миски для змішування та кришки

Перед першим використанням пристрою слід очистити всі його деталі (див. параграф «Очищення»). В цілях безпеки пристрій слід переносити або піднімати двома руками.

- Установіть ємність (11) на блоці з електро-двигуном (1) так, щоб мітки на ємності зійшлися з мітками на блоці. Поверніть ємність за годинниковою стрілкою до клацання.
- Протруть необхідну насадку на привідний вал в ємності якомога далі.
- Встановіть кришку на ємності так, щоб стрілка на ній зійшла з міткою на ємності. Повертайте кришку за годинниковою стрілкою доти, поки виступ (наконечник) на ній не ввійде з клацанням у кріпильний отвір. Кришка знімається повертанням проти годинникової стрілки.

Лійка (9) вставляється в отвір у кришці верхнім ободом всередину. Так буде зручніше додавати інгредієнти при обробці продуктів.

Додатковий стопорний пристрій: електродвигун запуститься лише в тому разі, якщо ємність і кришка встановлені належним чином. Кришку можна буде зняти з ємності лише при вимкненому електро-двигуні.

Після вимкнення пристрою поверніть кришку (10) проти годинникової стрілки й зніміть її. Вийміть насадку. Поверніть ємність проти годинникової стрілки і зніміть її.

## Використання миски для змішування

Використовуйте миску для змішування (макс. об'єм 4 л) для змішування, перемішування, збовтування і збивання.

## Замішування

Насадка для змішування тіста (6) розрахована на приготування дріжджового тіста, тіста для приготування макаронних виробів та листового тіста. Цю насадку не можна використовувати для приготування тіста для торта. Для цих цілей передбачена міксерна насадка (7a).

Усі інгредієнти поміщаються в ємність для приготування тіста (11) лише після того, як насадка для змішування тіста буде зібрана.

Інформацію щодо застосування швидкостей див. у таблиці V.

## Рецепт:

### Дріжджове тісто (хліб, торт)

Кількість борошна: мін. 250 г / макс. 1 кг  
плюс інгредієнти

**Швидкість 3–7 від 3 до 5 хвилин**

Насипте борошно та решту інгредієнтів (крім молока) в ємність для приготування тіста, включаючи родзинки, цукати та мигдаль.

Накрійте кришкою та виберіть швидкість в діапазоні від 3 до 7. Відтак установіть рукоятку увімкнення електродвигуна в режим безперервної роботи (положення «I»). Додайте рідини через ліюку (9) при працюючому електродвигуні.

### Тісто для приготування макаронних виробів

Кількість борошна: мін. 250 г / макс. 1 кг

**Швидкість 1–7 близько 3,5 хвилин**

Помістіть борошно та решту інгредієнтів (крім води) у ємність для приготування тіста. Долийте необхідну кількість води через ліюку (9). Після утворення грудки з тіста не слід додавати воду, оскільки вона не буде поглинатися рівномірно.

### Листкове тісто

Кількість борошна: мін. 250 г / макс. 750 г

**Швидкість 5–7 близько 2,5 хвилин**

Засипте борошно в ємність для приготування тіста і додайте решту інгредієнтів. Для кращого результату не слід використовувати тепле і м'яке масло. Тісто вважається готовим лише після утворення грудки з наступним короткочасним змішуванням. Час обробки (приблизно 2,5 хвилин) залежить від кількості тіста. Надто тривале змішування тіста призведе до того, що вироби будуть дуже м'якими.

## Змішування, розмішування, збивання

Для перемішування сумішей для приготування тортів, масляних кремів і картопляного пюре слід використовувати міксерну насадку (7a). Інгредієнти слід додавати в ємність лише після того, як буде встановлена міксерна насадка. Максимальна кількість борошна: 1 кг (або менше, якщо в рецепт входить багато інших інгредієнтів).

**Швидкість: 5–15**

Помістіть міксерну насадку на рукоятку приводу і надіньте її на вал приводу в ємності для приготування тіста (c). Закріпіть кришку на ємності (d).

### Корисні поради:

Масло не повинне бути надто твердим чи м'яким. При приготуванні картопляного пюре слід використовувати гарячі інгредієнти, а саму ємність слід обдати гарячою водою. Очищену і зварену картоплю слід повільно розім'яти (швидкість 5–7, приблизно 1 хвилину). Потім через ліюку (9) слід залити гаряче молоко і швидко збити одержану масу (швидкість 11–14).

Для збивання крему, яєчних білків або приготуванні бісквітів слід використовувати насадку (7a). Інгредієнти слід додавати в ємність лише після установки насадки для збивання.

Не використовуйте насадку для збивання при приготуванні сумішей для тортів!

Максимальна кількість: **Швидкість:**

Крем – 700 мл 9–11  
Білки яєць – 8 (близько 240 мл) 15  
Бісквіт – з 7 яєць 15

Насадіть збивачку на рукоятку та надіньте на вал приводу у ємності для приготування тіста (c). Накрійте кришкою (d).

## Використання миски від кухонного комбайна

Ця ємність використовується для змішування, рубання і нарізання за допомогою універсального ножа або для нарізання, шинкування, перетирання за допомогою дисків (16).

- 12 Кришка з ліюкою та поршнем
- 13 Захисний футляр
- 14 Універсальний ніж
- 15 Ємність для обробки харчових продуктів
- 16 Диски:
  - a Для приготування картоплі «фрі»
  - b Для приготування жульєну
  - c Двосторонній диск для нарізання
  - d Двосторонній диск для шинкування
  - e Диск-терка
  - f Вал для дисків

Всі насадки, що використовуються в ємності з валом приводу сірого кольору, також пофарбовані у сірий колір.

Максимальна ємність: 2 л рідини (для молочних коктейлів 1,5 л). Для малих об'ємів перероблюваних продуктів краще користуватися ємністю (19) для збирання рідини з ножом (18).

### Універсальний ніж (14)

Універсальний ніж можна використовувати при змішуванні, рубанні, нарізанні і навіть при замішуванні тіста (напр., дріжджового тіста, макс. 1 кг борошна плюс інгредієнти, швидкість 2–7, приблизно 3 хвилини).

Інформацію щодо застосування швидкостей див. у таблиці V.

### Захисний футляр (13)

Перед використанням слід зняти захисний футляр. Помістіть універсальний ніж на стіл і натисніть ручку вниз доти, поки не зніметься захисний футляр (A). Універсальний ніж слід встановлювати у ємність для обробки продуктів (15) тільки без футляра (B). Після роботи захисний футляр слід надіти на ніж. Для цього покладіть універсальний ніж на стіл. Позначка на футлярі має знаходитися над більш високою частиною універсального ножа. Надіньте захисний футляр на виступ і тримайте його однією рукою. Іншою рукою слід сильно потягти ручку, поки універсальний ніж не увійде в футляр (C). Тримайте тільки за пластикову ручку. Всі інгредієнти слід класти у ємність для обробки продуктів лише після установки універсального ножа. Рідкі інгредієнти можна додавати через ліюку при працюючому електродвигуні. Після роботи спочатку слід виїняти універсальний ніж, і лише після цього виїмати оброблені продукти.

### Рецепт:

**Сушені фрукти в меду з ваніллю**  
(для топінгу до млинців або начинки)  
Охолодіть 1000 г рідкого меду і подрібнених сухих фруктів (500 г чорносливу, 500 г сушеного інжиру) в холодильнику. Помістіть в чашу подрібнювача мед

і сухофрукти і подрібніть протягом 15 секунд, потім додайте 400 мл води і 3 краплі ванільного ароматизатора і продовжуйте подрібнення ще в перебіг 3 секунд.

### Змішування супів, молочних коктейлів тощо

Швидкість: 7–15, приблизно 30 секунд.

При максимальній ємності 2 л використовуйте швидкість 8 (для уникнення спінування).

Для приготування коктейлів (максимум 1,5 л): наріжте фрукти, помістіть їх в ємність і проведіть попереднє змішування на швидкості 15, потім додайте рідину на швидкості 7 і змішуйте. Пам'ятайте, що молоко при збиванні легко спінується, тому додавайте його потроху.

### Нарізання, рубання

Швидкість 1–15

### Диски

- 16a Для приготування картоплі «фрі»
- 16b Для приготування жульєну
- 16c Двосторонній диск для нарізання
- 16d Двосторонній диск для шинкування
- 16e Диск-терка

Помістіть потрібний диск на вал (16f) і поверніть його проти годинникової стрілки в напрямку стрілки (D) до повного зчеплення. Диск знімається поворотом за годинниковою стрілкою.

Помістіть вал з диском на вал приводу в ємності для обробки продуктів якомога глибше (E). Накрійте ємність кришкою і зафіксуйте її (F).

При використанні дисків регулятор роботи електродвигуна має бути встановлений у положенні «I». При обробці соковитих або м'яких інгредієнтів найкращі результати досягаються при використанні меншої швидкості. Тверді продукти слід обробляти на більшій швидкості. При додаванні інгредієнтів через ліюку (G) завжди користуйтеся поршнем. Не вставляйте пальці у ліюку під час роботи електродвигуна.

### Диски (16a, b):

Для одержання кращих результатів, проштовхуйте у ліюку продукти, які підлягають обробці, при вимкненому пристрої.

### Диски (16c, d, e):

Продукти можна проштовхувати у ліюку при працюючому електродвигуні.

Інформацію щодо застосування швидкостей див. у таблиці VI.

### Диск для приготування картоплі «фрі» (16a)

Швидкість 1–7

Диск слід встановлювати написом догори. Для одержання кращих результатів слід помістити одразу 4–5 сирі картоплини у ліюку.

Для обробки годиться сира картопля, селера тощо.

### Диск для приготування жульєнів (16b)

Швидкість 1–7

Диск слід встановлювати написом догори. Цей диск нарізає овочі на смужки. Якщо проштовхувати овочі у ліюку вертикально, смужки будуть коротші. Якщо проштовху-

вати овочі під кутом або горизонтально, смужки будуть довші.

Для обробки годяться: огірки, морква, буряк, редис, селера, кольрабі, сира картопля.

#### **Двосторонній диск для нарізання (16с)** Швидкість 1–7

Диск може використовуватися з двох сторін (з великою та дрібною насічкою).

Для великої нарізки годяться: огірки, кольрабі, сира картопля, ріпчаста цибуля, зелена цибуля, салямі, банани, томати, гриби, редис, салат-латук (листки мають бути щільно згорнені у трубочку), селера.

Для дрібної нарізки годяться: огірки, капуста, сира картопля, морква, ріпчаста цибуля, салямі, редис.

#### **Двосторонній диск для шинкування (16d)** Швидкість 1–15

Диск може використовуватися з двох сторін (з великою та дрібною насічкою).

М'які продукти (наприклад, огірки) слід обробляти на швидкості 1–7; тверді продукти можна шинкувати на більш високих швидкостях, аж до швидкості 15.

Для великого шинкування годяться: огірки, кольрабі, буряк, морква, сира картопля, яблука, капуста.

Для дрібного шинкування годяться: сир (м'який, середньої твердості), огірки, морква, сира картопля, яблука.

#### **Диск для тертки (16e)** Швидкість 7–15

Диск слід встановлювати написом догори.

Використовується для обробки: сирої картоплі (наприклад, у приготуванні картопляних оладків), хрону, сиру Parmigiano (твердий).

## **Використання ємність для збирання рідини**

Ємність використовується для **змішування, рубання і нарізання продуктів у невеликих кількостях**. Максимальна ємність: 1 л рідини (для молочних коктейлів – 750 мл).

Інформацію щодо застосування швидкостей див. у таблиці VII.

- 17 Кришка
- 18 Ніж
- 19 Ємність
  - a Гвинтове кріплення
  - b Пластикове кільце
  - c Ємність
  - d Ущільнювач
  - e Вал приводу і дно

Для великих об'ємів краще використовувати ємність для обробки харчових продуктів з універсальним ножом.

Увага: максимальний час обробки у скляній ємності – 1 хвилина. (Рідини можна обробляти протягом довшого часу). Всі інгредієнти слід класти в скляну ємність лише після того, як буде встановлений ніж.

Рідини можна додавати лише через лійку при вимкненому електродвигуні. Після роботи обов'язково вийміть ножа з ємності, лише після цього виймайте оброблені продукти.

#### **Перемішування супів, молочних коктейлів, дитячого харчування тощо** Швидкість 1–15, приблизно 1 хвилина.

Дрібно наріжте фрукти для молочних коктейлів і обробіть їх перед тим, як додавати рідину.

Максимальний об'єм: 750 мл рідини, в іншому разі утворюється шумовиння.

Ця ємність є жаростійкою, тому в ній також можна змішувати гарячі продукти. Дитяча суміш буде теплішою, якщо скляну ємність попередньо обдати гарячою водою.

#### **Рубання** Швидкість 1–15, режим «P».

Для обробки годяться: петрушка, часник, ріпчаста цибуля, горіхи, булочки з твердого тіста для подальшого подрібнення, а також м'ясо.

Для обробки не годяться: шоколад, сир Parmigiano, лід, тверді спеції чи кавові зерна.

## **Збирання і розбирання**

### **Кришка**

Для очищення необхідно зняти ущільнювач з внутрішнього боку кришки. Сухий ущільнювач встановлюється таким чином, щоб пластикові затискачі увійшли в пази.

### **Ніж**

Вийміть ножа з ємності, тримаючись за пластикову ручку, натискаючи великим пальцем вниз, водночас знімаючи її з вала приводу (I).

Для установки ножа в ємність слід надіти його на вал приводу до клацання.

### **Ємність для збирання рідини**

Вийміть ніж у відповідності до описаної вище процедури.

Щоб зняти ємність (J), спочатку переверніть її догори дном і тримайте однією рукою пластикову основу вала приводу.

Відтак за допомогою поршня відкрутіть кріплення дна, повертаючи їх проти годинникової стрілки. По черзі зніміть гвинтове кріплення (19a), пластикове кільце (19b) і ємність, щоб у вас в руках залишився тільки вал приводу (19e) з дном та ущільнювачем (19d).

Збирання виконується у зворотному порядку (K): Встановіть ущільнювач на нижню частину дна з валом приводу. Переверніть ємність, сумістивши отвір на дні ємності з ущільнювачем на валу приводу. Стежте за тим, щоб ущільнювач не зсунувся зі свого місця. Помістіть пластикове кільце (19b) на дно ємності так, щоб виступ на ньому увійшов у паз в нижній частині ємності (поруч із рукояткою). Закріпіть всі зазначені деталі, повертаючи гвинтове з'єднання (19a) за годинниковою стрілкою за допомогою поршня.

## **Догляд та чищення ємності з неіржавіючої сталі для змішування тіст**

- Перед першим використанням ємність слід вимити у гарячій воді з милом та обполоснути.
- Вимити у гарячій воді з милом та обполоснути. одразу ж після використання, особливо після роботи з дуже солоними продуктами.
- Рештки їжі, що важко видаляються, слід відмочувати й видаляти за допомогою

губки або щітки (використання твердої мочалки для чищення не допускається).

- Ємність із неіржавіючої сталі слід виймати з посудомийної машини одразу після закінчення програми чищення, оскільки краплі води, що залишаються, можуть спричинити утворення плям. Стежте за тим, щоб доза миючого чи декальцинуючого засобу не була надмірною.
- Перед зберіганням ємність слід ретельно протерти насухо.

## **Очищення**

Перед чищенням обов'язково вимкніть електродвигун та від'єднайте пристрій від мережі. Блок з електродвигуном (1) слід очистити лише за допомогою вологої тканини.

Деякі продукти (наприклад, морква) можуть спричинювати зафарбовування. Такі плями слід перед промиванням змастити олією для смаження.

Насадку для змішування (6) та рукоятку привода (7) слід очищувати лише вручну.

Не занурюйте ці деталі у воду. Всі інші деталі слід мити у посудомийній машині при температурі не більше 65 °C.

Важкодоступні деталі (заглиблення на внутрішньому боці кришки 0) слід очищувати за допомогою лопатки (8) та щітки.

Не користуйтеся гострими предметами для чищення.

### **Загальні умови зберігання**

Вироби фірми Braun рекомендовано зберігати у житловому приміщенні за умов кімнатної температури та нормальної вологості.

Виробник залишає за собою право на внесення змін без попереднього повідомлення.

Кухонний комбайн т.м. Braun KM 3050, Тип 3210, 800-900 Ватт.

Виріб не містить шкідливих для здоров'я речовин

Обладнання відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні.



001

Гаряча лінія 0 800 503-507 (дзвінки зі стаціонарних телефонів безкоштовні).

ضع جميع المكونات في كوب التحويل إلى سائل بعد إدراج الشفرة.

يمكن إضافة السوائل فقط من خلال الفتحة الموجودة على الغطاء أثناء تشغيل المحرك. بعد الاستخدام، يجب أولاً إزالة الشفرة من الوعاء قبل إزالة الطعام المعالج.

### خط الشوربة ومخفوق الحليب وطعام الأطفال وما إلى ذلك

السرعة 1-15 حوالي دقيقة واحدة

قم بتقطيع الفاكهة لمخفوق الحليب غل قطع صغيرة وقم بمعالجتها قبل إضافة السائل. الحد الأقصى للسعة: 750 مل سائل، وإلا فقد يتعرض للتسييل الزائد.

يمكن أيضاً ضرب الأطعمة الساخنة في إبريق مقاوم للحرارة. يبقى طعام الأطفال دافئ في حالة تسخين كوب التحويل إلى سائل باستخدام الماء الساخن قبل ذلك.

### التقطيع إلى قطع كبيرة

السرعة 1-15 النبضات التلقائية

أمثلة للمعالجة: يمكن تقطيع البقدونس أو الثوم أو البصل أو المكسرات، بالإضافة إلى لفائف الخبز القاسية لفتات الخبز واللحم.

يجب عدم تقطيع: الشيكولاته وجبن بارميجيانو والتلج والأعشاب القوية أو القهوة.

### التركيب وفك التركيب

#### الغطاء

للتنظيف، قم بإزالة السدادة من داخل الغطاء (H). يرجى إعادة وضع السدادة الجافة بحيث تتلامم المشابك البلاستيكية الموجودة في الغطاء مع النتوءات الموجودة على السدادة (19d).

#### الشفرة

لإدراج الشفرة في الإبريق، اضغط عليها فوق قضيب التوجيه إلى مصدر صوت لتأكيد تأمينها في مكانها (I).

قم بإزالة الشفرة من الإبريق عن طريق الإمساك بالمقبض مع الضغط لأسفل بإبهامك، والسحب قضيب التوجيه إلى الخارج (19e).

### كوب التحويل إلى سائل

قم بإزالة الشفرة كما تم التوضيح أعلاه. لفك الإبريق (J)، قم أولاً بقلبه وقم بالوصول إليه باستخدام يد واحدة وأمسك بالقاعدة البلاستيكية لقضيب التوجيه. ثم، باستخدام أداة الدفع، قم بفك براغي التثبيت الخاص بالجزء السفلي عن طريق التدوير في عكس اتجاه عقارب الساعة. قم بإزالة براغي التثبيت (19a) والحلقة البلاستيكية

(19b) والإبريق (19c) واحد تلو الآخر بحيث تمسك في النهاية بقضيب التوجيه فقط (19e) مع الجزء السفلي والسدادة (19d) في يدك.

لإعادة التركيب، يرجى المتابعة بترتيب عكسي (K): ضع السدادة على الجانب السفلي من قضيب التوجيه الموجود بالأسفل.

قم بقلب الإبريق وضع فتحة الإبريق السفلية فوق السدادة الموجودة على قضيب التوجيه الموجود بالأسفل. برجاء الحرص على عدم وضع السدادة في غير مكانها.

ضع الحلقة البلاستيكية (19b) على الجزء السفلي من الإبريق بحيث تتشابك وحدة التوجيه الموجودة على الحلقة البلاستيكية مع النتوء الموجود على الجزء السفلي من الإبريق (بجانب المقبض). قم بتثبيت كل هذه الأجزاء عن طريق إحكام تدوير براغي التثبيت (19a) في اتجاه عقارب الساعة بواسطة أداة الدفع.

### إرشادات الرعاية والتنظيف الخاصة بوعاء الخلط المصنوع من الاستنلس ستيل

- يجب الشطف في ماء ساخن بصابون قبل أول استخدام.
- قم بالشطف في ماء ساخن بصابون في أقرب فرصة بعد الاستخدام، خاصة بعد معالجة الطعام شديد الملوحة.
- يجب نقع بقايا الطعام العنيدة وإزالتها باستخدام إسفنجة (لا تستخدم فوطة كشط) أو فرشاة.
- عند التنظيف في غسالة الأطباق، قم بإزالة الوعاء المصنوع من الاستنلس ستيل من غسالة الأطباق بمجرد انتهاء برنامج التنظيف لتجنب وجود بقع بسبب نقاط الماء المتبقية. يجب الحرص على تجنب وضع كمية زائدة من المنظف ومزيل الكلس.
- يجب تجفيف الوعاء بعناية قبل تخزينه.

### التنظيف

يجب إيقاف تشغيل المحرك دائماً ثم إلغاء توصيل الجهاز قبل التنظيف. قم بتنظيف وحدة المحرك (1) باستخدام قطعة قماش مبللة فقط.

يمكن أن تؤدي بعض أنواع الطعام (مثل الجزر) إلى تغيير لون الجهاز، لذا يجب مسحها أولاً باستخدام زيت الطهي قبل الغسيل. يجب تنظيف مرفق العجين (6) وذراع التحريك (7) يدوياً فقط.

يجب عدم غمسهما في الماء. جميع الأجزاء الأخرى يمكن تنظيفها في غسالة الأطباق عند درجة حرارة 65 درجة كحد أقصى.

الأجزاء التي يصعب الوصول إليها مثل السنون الموجودة على الجزء الداخلي من الغطاء يجب أن يتم تنظيفها جيداً باستخدام ملعقة (8) وفرشاة عند الضرورة.

يجب عدم استخدام كائنات حادة للتنظيف.

يخضع للتغيير دون إشعار مسبق.



يرجى عدم التخلص من المنتج ضمن المخلفات المنزلية عند نهاية فترة الصلاحية للاستخدام. يمكن أن يتم التخلص من الجهاز في مركز صيانة براين أو في نقاط التجميع المناسبة التي توفرها دولتك.

### Country of origin: Hungary

#### Year of manufacture

To determine the year of manufacture, refer to the 5-digit production code located near the type plate. The first digit of the production code refers to the last digit of the year of manufacture. The next 2 digits refer to the calendar week in the year of manufacture. And the last 2 digits show the print date automatically calculated since 1992.

Example : 30421 - The product was manufactured in week 4 of 2013.

#### بلد المنشأ: المجر

#### سنة الصنع:

لمعرفة سنة الصنع، يرجى قراءة أرقام المنتج الخمسة الواردة بجانب بطاقة النوع. إذ يشير أول رقم إنتاج إلى الرقم الأخير من سنة الصنع. كما يشير الرقمين التاليين إلى ترتيب الأسبوع في سنة الصنع. أما آخر رقمين فيشير إلى تاريخ الطباعة الذي يُحسب تلقائياً منذ العام 1992. مثال: 30421 - تم صنع المنتج في الأسبوع الرابع من العام 2013.

الغطاء الواقي (A). يمكن فقطوضع الشفرة العالمية في وعاء معالجة الطعام (15) دون الغطاء الخاص به (B). بعد الاستخدام، اعد وضع الغطاء عن طريق وضع الشفرة العالمية في وضع الوقوف على المائدة. يجب أن يكون المركز الموجود على الغطاء فوق الجزء الأعلى من الشفرة العالمية.

قم بتمرير الغطاء الواقي فوق المقبض واحمل الغطاء بيد واحدة. اسحب المقبض بقوة باستخدام اليد الأخرى إلى أن يتم تضمين الشفرة العالمية مع الغطاء (C). أمسك بها فقط بواسطة المقبض البلاستيكي. ضع جميع المكونات في وعاء معالجة الطعام بعد إرفاق الشفرة العالمية. يمكن إضافة المكونات السائلة من خلال أنبوب التعبئة أثناء تشغيل المحرك. بعد الاستخدام، يجب دائماً إزالة الشفرة العالمية قبل إزالة الطعام المعالج.

### مثال لوصفة:

#### الفاكهة المجففة في العسل والفانيليا

(كشحو للبان كيك أو للفرد)  
قم بتبريد 1 كجم من العسل الكريمي والفاكهة المجففة المقطعة إلى قطع كبيرة (500 جرام من الخوخ أو البرقوق و 500 جرام من التين المجفف) في الثلاجة. قم بوضع العسل و الفاكهة المجففة في وعاء معالجة الطعام و قم بالتقطيع لمدة 15 ثانية عن الحد الأقصى للسرعة، ثم أضف 400 مل من ماء بنكهة الفانيليا وتابع التقطيع لمدة 3 ثواني.

#### خلط الشوربة ومخفوق الحليب وما

إلى ذلك  
السرعة: 7-15 حوالي 30 ثانية  
الحد الأقصى للسعة 2 لت باستخدام سرعة 8 (لتجنب خطر الضرب الزائد).

المخفوق (حد أقصى 1,5 لتر): قم بتقطيع الفاكهة والتعبئة والخلط المسبق عند السرعة 15، ثم أضف السائل عند السرعة 7 و قم بالخلط. يرجى الملاحظة أن الحليب من العناصر التي يسهل تعرضها للتسييل الزائد عند الخلط، لذا يجب استخدام كميات أقل.

#### التقطيع وتقطيع الأجزاء الكبيرة

السرعة 1-15

#### الأقراص

16a قرص أصابع البطاطس المقلية  
16b قرص جوليان  
16c قرص تقطيع الشرائح القابل للانعكاس  
16d قرص التقطيع إلى شرائح طويلة رقيقة القابل للانعكاس  
16e قرص البشر

ضع القرص المطلوب على حامل الأقراص (16f) و قم بتدوير القرص في عكس اتجاه عقارب

الساعة في اتجاه السهم (D) إلى أن يتم التشابك. قم بإزالة عن طريق التدوير في اتجاه عقارب الساعة. ادفع حامل القرص مع وجود القرص على قضيب التوجيه في وعاء معالجة الطعام إلى أقصى درجة ممكنة (E). ثم ضع الغطاء على وعاء معالجة الطعام و قم بتأمينه (F).

عند استخدام الأقراص، يجب دائماً تدوير مفتاح المحرك إلى التشغيل الثابت (الموضع «A»). عند معالجة المكونات التي بها عصير أو المكونات اللينة، ستحصل على أفضل النتائج عند السرعات الأقل. يجب معالجة الأطعمة الصلبة عند سرعات أعلى. عند إضافة المكونات من خلال أنبوب التعبئة (G)، يجب دائماً استخدام أداة الدفع. يجب تجنب الوصول إلى أنبوب التعبئة أثناء تشغيل المحرك نهائياً.

#### الأقراص (16a, b):

للحصول على أفضل النتائج، ادفع الطعام المطلوب معالجته عبر أنبوب التعبئة أثناء إيقاف تشغيل الجهاز.

#### الأقراص (16c, d, e):

يمكن دفع الطعام عبر أنبوب التعبئة أثناء تشغيل المحرك.

لتطبيقات السرعة راجع الجدول VI.

#### قرص تقطيع أصابع البطاطس (16a)

السرعة 1-7

يجب أن تكون الكتابة في مواجهة المستخدم. للحصول على أفضل النتائج، قم بتعبئة 4-5 حبات من البطاطس الطازجة في أنبوب التعبئة مرة واحدة.

أمثلة للمعالجة: البطاطس الطازجة، الكرفس.

#### قرص جوليان (16b)

السرعة 1-7

يجب أن تكون الكتابة في مواجهة المستخدم. يقطع القرص الخضراوات إلى أشربة، في حالة دفعك للخضراوات في أنبوب التعبئة بشكل رأسي، ستكون الأشربة أقصر. أما في حالة دفعها بشكل أفقي أو مائل، فستكون الأشربة أطول.

أمثلة للمعالجة: الخيار والجزر والشمندر والفجل والكرفس والكرنب والبطاطس الطازجة.

#### قرص تقطيع الشرائح القابل للانعكاس (16c)

السرعة 1-7

يمكن استخدامه على الجانبين (الخشن/الناعم).

أمثلة للمعالجة (الخشن): الخيار والكرنب والبطاطس الطازجة والبصل والكرث والسلامي

والموز والطماطم والفطر والفجل والخس (المحکم الطي)، والكرفس.

أمثلة للمعالجة (ناعمة): الخيار والكرنب والبطاطس الطازجة والجزر والبصل والسلامي والفجل.

#### قرص تقطيع الشرائح الطولية القابل

للانعكاس (16d)

السرعة 1-15

يمكن استخدام هذا القرص على الجانبين (الخشن/الناعم).

يجب معالجة الأطعمة اللينة (مثل، الخيار) عند السرعة 1-7، ويمكن تقطيع الأطعمة الصلبة عند سرعة تصل إلى 15.

أمثلة للمعالجة (الخشنة): الخيار والكرنب والشمندر والبطاطس الطازجة والجزر والتفاح.

أمثلة للمعالجة (الناعمة): الجبن (اللبن والمتوسط الصلابة)، الخيار، الجزر، البطاطس الطازجة، التفاح.

#### قرص البشر (16e)

السرعة 7-15

يجب أن تكون الكتابة في مواجهة المستخدم.

أمثلة للمعالجة: البطاطس الطازجة (مثل فطيرة البطاطس)، الفجل الحار وجبن البارميغيانو (الصلب).

### استخدام كوب التحويل إلى سائل

استخدم كوب التحويل إلى سائل لخلط وتقطيع كميات صغيرة إلى قطع كبيرة أو صغيرة.

الحد الأقصى للسعة: لتر واحد سائل (لمخفوق الحليب 750 مل).

لتطبيقات السرعة راجع الجدول VII.

17	الغطاء
18	الشفرة
19	كوب التحويل إلى سائل
a	براغي تثبيت
b	حلقة بلاستيكية
c	وعاء التقطيع/الخلط
d	السدادة
e	قضيب التوجيه على الجزء السفلي

يفضل معالجة الكميات الأكبر في وعاء معالجة الطعام (11) باستخدام الشفرة العالمية.

هام: يصل الحد الأقصى لوقت المعالجة في كوب التحويل إلى سائل إلى دقيقة واحدة. (يمكن معالجة السوائل لمدة أطول).

الوعاء. قم بتدوير الغطاء في اتجاه عقارب الساعة إلى أن يتم إدخال الخرطوم (المقبض) الموجود على الغطاء في قفل السلامة الموجود على وحدة المحرك ويصدر صوت تأمينه في مكانه. لإزالة قم بتدوير الغطاء عكس اتجاه الساعة.

يجب إدراج أنبوب التعبئة (9) في فتحة الغطاء بحيث تكون الشفة العلوية في مواجهة الناحية الداخلية. يسمح هذا الأمر بإضافة المزيد من المكونات براحة أكبر أثناء المعالجة.

قفل السلامة المزدوج: يمكن فقط بدء تشغيل المحرك في حالة تأمين كل من الوعاء والغطاء في مكانهما. يمكن فقط إزالة الغطاء من الوعاء في حالة إيقاف تشغيل المحرك.

عند إيقاف تشغيل الجهاز، قم بتدوير الغطاء (10) عكس اتجاه عقارب الساعة ورفع لإزالته. قم بإخراج الملحق. قم بتدوير الوعاء عكس اتجاه عقارب الساعة لرفعه وإزالته.

## استخدام وعاء الخلط

استخدم وعاء الخلط (سعة 4 لتر كحد أقصى) للعجن والخلط والتقليب والخفق.

## العجن

تم تصميم ملحق العجن (6) خصيصاً لعمل العجائن المخمرة والمعكرونة والبطاطس. ولكنه غير مناسب لصنع عجينة الكيك، لعجينة الكيك، استخدم ملحق الخلط (7a).

ضع جميع المكونات في وعاء العجينة (11) بعد تركيب ملحق العجن.

لتطبيقات السرعة راجع الجدول V.

### أمثلة للوصفات:

#### عجينة الخميرة (الخبز، الكيك)

كمية الدقيق: حد أدنى 250 جرام / حد أقصى 2 كجم  
زائد المكونات  
السرعة 3-7 3 إلى 5 دقائق

أولاً، ضع الدقيق ثم جميع المكونات الأخرى في وعاء الخلط، بما في ذلك، على سبيل المثال، الخميرة الجافة والزييب والقشر المغطى واللوز.

ضع الغطاء واختر السرعة من 3 إلى 7. ثم قم بتعيين مفتاح المحرك على التشغيل الثابت (الموضع «A»). أضف السوائل مرة واحدة من خلال أنبوب التعبئة (9) أثناء تشغيل المحرك.

## عجينة المعكرونة

كمية الدقيق: حد أدنى 250 جرام / حد أقصى 1 كجم  
السرعة 1-7 حوالي 3,5 دقيقة

ضع الدقيق والمكونات الأخرى في وعاء العجينة، باستثناء الماء. ضع كمية الماء المطلوبة من خلال أنبوب التعبئة (9). لا تقم بإضافة أي ماء بعد تشكل العجينة إلى كرة حيث لن يتم امتصاص الماء.

## عجن الفطائر

كمية الدقيق: حد أدنى 250 جرام / حد أقصى 750 جرام  
السرعة 5-7 حوالي 2,5 دقيقة

ضع الدقيق في وعاء العجينة ثم أضف جميع المكونات الأخرى. للحصول على نتائج جيدة، لا تستخدم الزيت الدافئ اللين. تكون عجينة الحلوى جاهزة عندما تتشكل إلى كرة ويتم عجنها لفترة قصيرة بعد ذلك، يعتمد وقت المعالجة (حوالي 2,5 دقيقة) على كمية العجينة. ستصبح الفطيرة لينة للغاية في حالة عدم عجنها لمدة طويلة.

## الخلط والتقليب والخفق

استخدم مرفق الخلط (7a) لخلط عجائن الكيك وكريمة الزبد والبطاطس المهروسة وما إلى ذلك. أضف المكونات إلى الوعاء بعد إدراج ملحق الخلط فقط.

الحد الأقصى للكمية: 1 كجم من الدقيق (أو أقل إذا كانت الوصفة تتضمن الكثير من المكونات الأخرى).

السرعة: 5-15

ادفع ملحق الخلط على ذراع التوجيه وادفعهما على قضيب التوجيه في وعاء الخلط (c). ثم قم بتأمين الغطاء على وعاء الخلط (d).

### إرشادات المعالجة:

يجب ألا يكون الزبد صلباً للغاية أو ليناً للغاية. عند صنع البطاطس المهروسة، استخدم مكونات ساخنة للغاية وقم بتدفئة الوعاء العام باستخدام الماء الساخن. قم بهرس البطاطس المقشرة والمسلوقة ببطء (السرعة 5-7، حوالي دقيقة واحدة). ثم ضع اللبن الساخن من خلال أنبوب التعبئة (9) وقم بالضرب السريع (السرعات 11-14).

استخدم ملحق الخفق (7a) للكرامة المخفوقة أو الكريمة أو بياض البيض أو لصنع الكيك الإسفنجي.

أضف المكونات إلى الوعاء بعد إدراج ملحق الخفق فقط.

لا تستخدم ملحق الخفق لعمل خلاطات الكيك.

الحد الأقصى للكمية: الكريمة - 700 مل  
بياض البيض - 8 (حوالي 240 مل)  
الكيك الإسفنجي - من 7 بيضات

ادفع ملحق الخفق على ذراع التوجيه وادفعهما على قضيب التوجيه في وعاء الخلط (c). ثم ضع الغطاء على وعاء الخلط (d).

## استخدام وعاء معالجة الطعام

استخدم وعاء معالجة الطعام للخلط والتقطيع إلى أجزاء كبيرة، والتقطيع باستخدام الشفرة العالمية، أو عند استخدام الأقراص (16) للتقطيع إلى شرائح أو البشر أو الفرم.

- 12 الغطاء مع أنبوب التعبئة وأداة الدفع
- 13 الغطاء الواقي
- 14 الشفرة العالمية
- 15 وعاء معالجة الطعام
- 16 الأقراص

a قرص أصابع البطاطس

b قرص جوليان

c قرص تقطيع الشرائح القابل للانعكاس

d قرص تقطيع الشرائح الطولية الرفيعة

e قرص البشر

f حامل الأقراص

جميع الملحقات الخاصة باستخدام وعاء معالجة الطعام مع قضيب التوجيه الرمادي تكون باللون الرمادي.

الحد الأقصى للسعة: 2 لت سوائل (لمخفوق الحليب 1,5 لتر).

يفضل التعامل مع كميات صغيرة في كوب

التحويل إلى سائل (19) باستخدام الشفرة (18).

### الشفرة العالمية (14)

يمكن استخدام الشفرة العالمية للخلط والتقطيع إلى قطع كبيرة، كما تستخدم أيضاً للعجن (عجينة الخميرة، حد أقصى 1 كجم من الدقيق بالإضافة إلى المكونات، السرعات 2-7، حوالي 3 دقائق).

لتطبيقات السرعة راجع الجدول V.

### الغطاء الواقي (13)

قبل الاستخدام، قم بإزالة الغطاء البلاستيكي عن طريق وضع الشفرة العالمية مع الغطاء على المائدة والضغط على المقبض لأسفل إلى أن يتم فك

تم تصميم منتجاتنا لتلبي أعلى معايير الجودة والقبالية لأداء الوظائف والتصميم. ونأمل جيداً في أن تستمتع بمننتج Braun الجديد الخاص بك لأقصى درجة.

يلبي نظام جهاز أدوات المطبخ من Braun أعلى وأقصى الاحتياجات الخاصة بالخلط والتقليب والعجن والخفق والتقطيع لأجزاء كبيرة وتقطيع الشرائح والبشر والطحن، بسرعة وسهولة.

**يجب قراءة جميع الإرشادات بعناية قبل استخدام هذا المنتج.**

## هام

- يجب ألا يستخدم الأطفال هذا المنتج. يجب الاحتفاظ بالجهاز والسلك الخاص به بعيداً عن متناول الأطفال. يجب إيقاف تشغيل الجهاز وقطع توصيله من مورد الطاقة قبل تغيير الملحقات أو الأجزاء المرفقة التي تتحرك أثناء الاستخدام.
- يمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة أفراد محدودي الحركة البدنية أو لديهم قدرات محدودة فيما يتعلق بالإحساس أو القدرات الذهنية أو الذين يفتقدون للخبرة والمعرفة في حالة وجود إشراف عليهم أو إرشادهم فيما يتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وفي حالة فهمهم للمخاطر المضمنة.
- تم تصميم هذا الجهاز للاستخدام المنزلي فقط ولأغراض معالجة الكميات المنزلية الطبيعية.
- يجب دائماً إلغاء توصيل الجهاز من مورد الطاقة في حالة تركه دون ملاحظة وقبل التركيب وفك التركيب والتنظيف والتخزين.
- الشفرات حادة للغاية! يجب الإمساك بالشفرات بواسطة المقبض فقط. بعد الاستخدام، يجب أولاً إزالة الشفرة من الوعاء قبل إزالة الطعام المعالج.
- تأكد من أن الفولطية لديك تتوافق مع الفولطية المطبوعة على الجزء السفلي من الجهاز.
- لا تستخدم أي جزء في فرن الميكروويف.
- تتوافق أجهزة Braun الكهربائية مع معايير السلامة المطبقة. يجب أن تتم الإصلاحات أو عمليات استبدال الأسلاك على يد فني مؤهل معتمد فقط. قد تتسبب أعمال الإصلاحات غير السليمة وغير المؤهلة إلى وجود مخاطر خطيرة تحيط بالمستخدم.

## منصهر السلامة

يوضع مصباح التحكم (2) للإشارة إلى وجود تحميل زائد على المحرك وأنه سيتوقف عن التشغيل قريباً. وبمجرد أن يقوم منصهر السلامة

يتسبب هذا الأمر في تشغيل دفعات قصيرة لها نفس الطول عند السرعة التي تحددها. يتم إيقاف تشغيل الوظيفة «P» عن طريق إيقاف تشغيل الجهاز (مفتاح المحرك (3) عند الموضع «O»).

يتم تشغيل وضع النبضات اليدوي «P» عن طريق الضغط على الزر (4) عندما يتم إيقاف تشغيل الجهاز (مفتاح المحرك إلى «O»). باستخدام وضع النبضات اليدوي، يمكنك تغيير طول النبضات. يعمل الجهاز عند سرعة مختارة طالما تم الضغط على الزر (4) لأسفل. عندما يتم تحرير الزر، سيتوقف المحرك.

تنبيه: الحد الأقصى 15 نبضة في الدقيقة

## نظرة عامة:

### الوحدة الأساسية

- 1 وحدة المحرك
- 2 مصباح التحكم لمنصهر السلامة
- 3 مفتاح المحرك (التشغيل المستمر/تشفير: «I»، إيقاف التشغيل «O»، النبضات التلقائية: «P»)
- 4 تضغط على الزر للتشغيل اليدوي للنبضات
- 5 منظم السرعة الإلكتروني (متغير من 1 إلى 15، مع وضع النبضات أيضاً)
- 6 ملحق العجن
- 7 ذراع التوجيه
- 7a ملحق الخلط
- 7b ملحق العجن
- 8 الملعقة
- 9 أنبوب التعبئة
- 10 الغطاء
- 11 وعاء الخلط (استنلس ستيل)

## إرفاق وإزالة وعاء الخلط والغطاء

يرجى تنظيف جميع الأجزاء قبل الاستخدام لأول مرة (راجع الفقرة «التنظيف»). لأسباب تتعلق بالسلامة، يجب دائماً حمل أو رفع الجهاز باستخدام اليدين.

- a ضع الوعاء (11) على وحدة المحرك (1) بحيث تتطابق العلامات الموجودة على الوعاء مع تلك الموجودة على وحدة المحرك. قم بتدوير الوعاء اتجاه عقارب الساعة إلى أن يتم تأمينه في مكانه.
- b/c ادفع الملحق المطلوب لأقصى مسافة ممكنة على قضيب التوجيه في الوعاء.

- d ضع الغطاء على الوعاء بحيث يطابق السهم الموجود على الغطاء للسهم الموجود على

بإيقاف تشغيل المحرك، تتم إضاءة مصباح التحكم (2) باستمرار. أوقف تشغيل الجهاز باستخدام مفتاح المحرك (3) (موضع التحويل «O»). انتظر حوالي 15 دقيقة للسماح للمحرك بأن يبرد. ثم قم بتشغيل الجهاز مرة أخرى باستخدام مفتاح المحرك (3) (الموضع «I/on»). في حالة إضاءة مصباح التحكم (2) مرة أخرى وعدم بدء تشغيل المحرك، كرر إجراء التبريد كما تم توضيحه أعلاه. هلم: في حالة أن المحرك قام بإيقاف تشغيل نفسه تلقائياً بسبب التحميل الزائد، يمكن فقط إعادة تشغيل الجهاز مرة أخرى باستخدام مفتاح المحرك (3) في حالة وجوده في وضع إيقاف التشغيل (الموضع «O») باستخدام هذا المفتاح من قبل.

## منظم السرعة

يوصى بتحديد السرعة أولاً باستخدام منظم السرعات الإلكتروني المتغير (5) ثم تشغيل الجهاز ليعمل بالسرعة المطلوبة من البداية.

الملاحق	الموصى به	نطاق السرعة*
ملحق الخفق	7 ... 15	
ملحق الخلط	5 ... 15	
ملحق العجن	1 ... 7	
وعاء معالجة الطعام		
الشفرة	7 ... 15	
الأقراص a - @	1 ... 15	

كوب التحويل إلى سائل

15 ... 7

\* راجع الملصق للتسكين

## وضع النبضات

- يكون وضع النبضات مفيداً للاستخدامات التالية:
- إضافة الدقيق بعناية إلى العجائن حتى لا تتأثر درجة ليونتها.
  - إضافة البيض المخفوق أو الكريمة إلى الطعام الأكثر صلابة.
  - تقطيع الطعام الرقيق واللين، مثل البيض والصل.

قم بتشغيل مفتاح المحرك (3) إلى الموضع «P» لبدء تشغيل وضع النبضات التلقائي.

