

BRAUN

PowerBlend mini



Type JMM02A1

www.braunhousehold.com

JM 3000
JM 3013
JM 3033

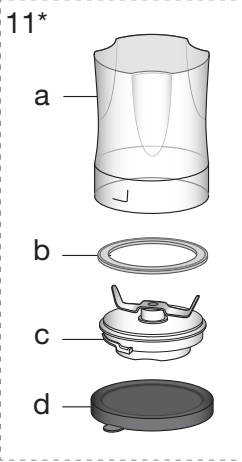
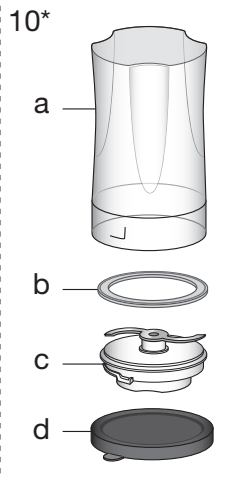
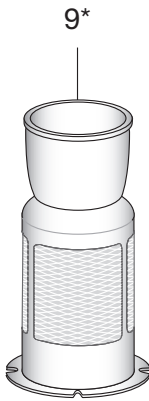
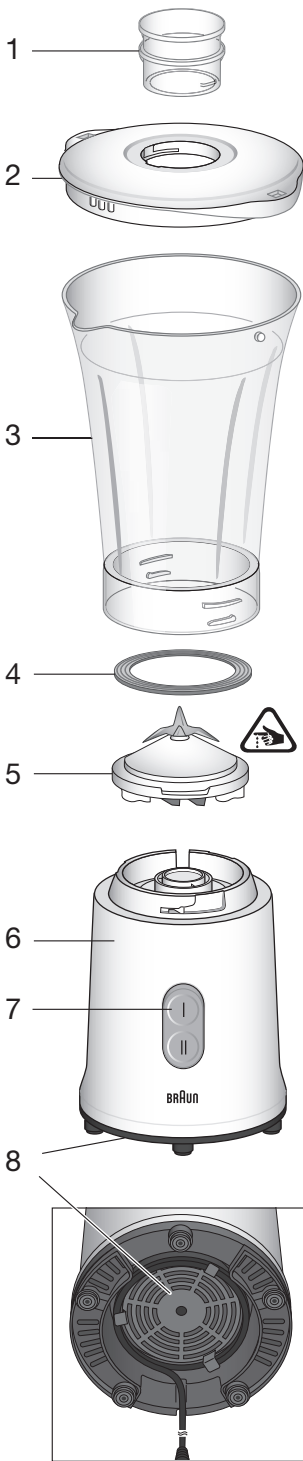
English 6

عربي 12

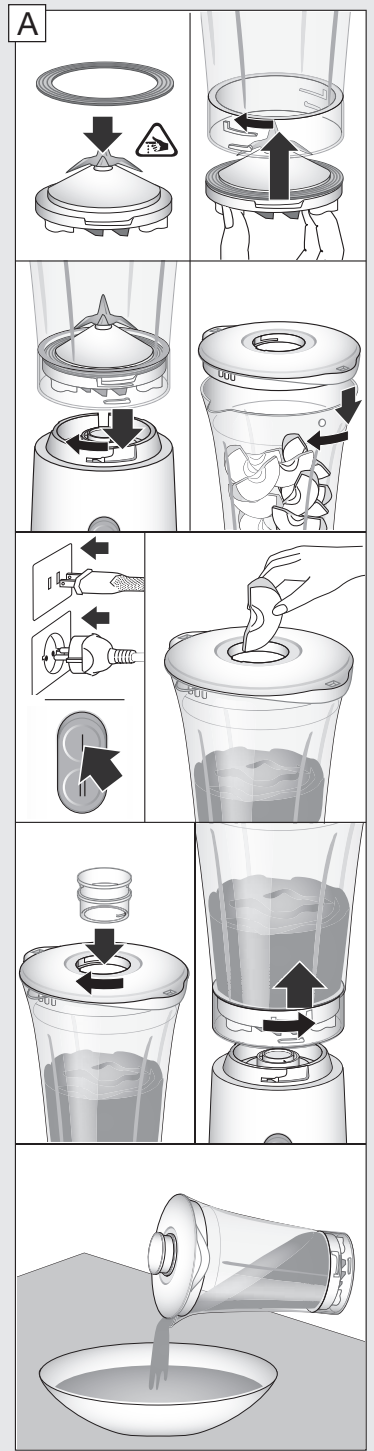
De'Longhi Braun Household GmbH
Carl-Ulrich-Straße 4
63263 Neu-Isenburg/Germany

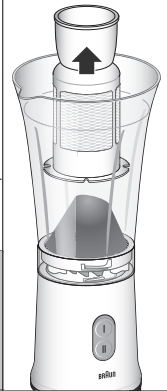
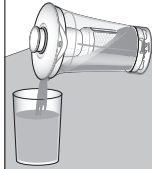
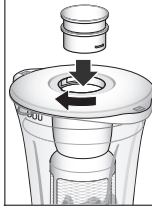
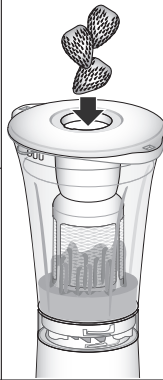
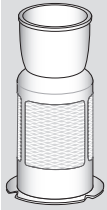
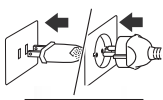
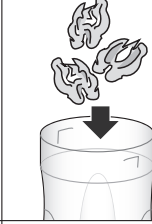
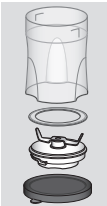
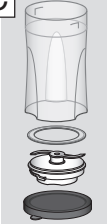
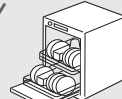
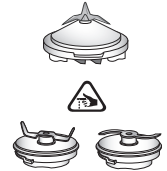
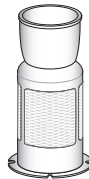
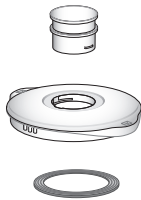
5722300053/04.17 PowerBlender mini
UK/Arab





*certain models only



B**C****D**


English

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

Before use

Please read the use instructions carefully and completely before using the appliance.

Caution

-  The blades are very sharp! To avoid injuries, please handle blades with utmost care.
- 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.
- Children shall not play with the appliance.
- This appliance shall not be used by children.
- Children shall be kept away from the appliance and its mains cord.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Always unplug or switch off the appliance when it is left unattended and before assembling, disassembling, cleaning and storing.
- Hot liquids should be allowed to cool to room temperature before blending.
- This appliance is designed for household use only and for processing normal household quantities.
- Before plugging into a socket, check whether your voltage corresponds with the voltage printed on the bottom of the appliance.
- Do not use any part in the microwave.

- Never fit the blade assembly to the power unit without the mill jar fitted.
- Always unplug the appliance before putting your hands or utensils in the jug.
- Always take care when handling the blade assembly and avoid touching the cutting edge of the blades when cleaning.
- To ensure longlife of your blender and fruit filter, do not run for longer than 60 seconds or the mill for longer than 45 seconds in any 5 minute period.
- Misuse of your blender can result in injury.
- Please clean all parts before first use or as required, following the instructions in the Care and Cleaning section.

Description

- 1 Filler cap
- 2 Lid
- 3 Jug
- 4 Sealing ring
- 5 Blade assembly
- 6 Power unit
- 7 Speed control
- 8 Cord storage
- 9 Soft fruit filter
- 10 Chopping mill
 - a Jar
 - b Sealing ring
 - c Blade assembly
 - d Mill lid
- 11 Grinding mill
 - a Jar
 - b Sealing ring
 - c Blade assembly
 - d Mill lid

Unpacking

Take the unit out of the carton. Remove all pieces of the packing. Remove any possibly extant labels on the unit (do not remove the rating plate).

A How to use the Blender

Use your blender for soups, drinks, pâtés, mayonnaise, breadcrumbs, biscuit crumbs, chopping nuts and crushing ice.

- Maximum processing capacity: 0.6 litres.
- Uncoil amount of cord needed from cord storage at the bottom of the power base and connect to an outlet.
- Put your ingredients into the jug.
- Fit the filler cap to the lid and turn to lock, then fit the lid onto the jug and turn clockwise until it clicks.
- Place the blender onto the power unit and turn clockwise until it clicks.
- The appliance will not operate if the blender is incorrectly fitted
- Select a speed (see fig. A and blender recommended speed chart table).

Tips for best results

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

blender recommended speed chart

speed	usage/food items	max. quantity
1	Frothing milk	400 ml
	Light mixes e.g. batters, milkshakes, scrambled egg	400 ml
2	Cold soups & drinks Thicker mixes e.g. pâtés	600 ml
	Mayonnaise	1 egg + 150g oil
	Cubed chicken (2cm cubes)	100 g
	Smoothie drinks Place the fresh fruit and liquid ingredients in first (includes yoghurt, milk and fruit juices). Then add ice or frozen ingredients (includes frozen fruit, ice or ice cream)	400 ml liquid

B How to use the Soft Fruit Filter

Use your filter to extract juice from fruit or soya milk from soya beans.

- Fit the filter into the jug ensuring the slots on the filter locate down correctly over the ribs in the jug.
- Fit the lid securely to the jug without the filler cap. Position the pouring slots over the spout area.
- With the blender on speed 2, add the soft fruit a handful at a time down the hole in the lid.
- Refer to the recommended speed chart. Do not process for more than 45 seconds.
- After blending, fit the filler cap and pour the juice into a glass.

Tips for best results

- To aid pouring liquid may need to be added to the blended mix.
- Where appropriate remove the stalks/stems and skins of the fruit before processing.

- Cut large fruit into small pieces before processing.
- Process a handful of fruit at a time.

Tips for best results soya milk

- Soak the soya beans for a minimum of 8 hours or overnight before blending. Do not blend beans that have not been soaked.
- Fit the filter into the jug – ensuring the slots on the filter locate down correctly over the ribs in the goblet.
- Drain the beans and place inside the soya filter.
- Fit the lid securely to the jug without the filler cap. Position the pouring slots over the spout area.
- Pour the cold water down the soya filter and then fit the filler cap.
- Blend for 30 seconds at speed 2.
- After blending pour into a suitable sized pan bring to the boil and simmer gently for 20 minutes. Stir continuously and take care not to let the milk burn.

filter recommended speed chart

Ingredients		Max qty	speed	operating time
Grapes, oranges, lemons, watermelon, raspberries, strawberries, mango, kiwi, pineapple		150 g	2	45-60 secs
Soya beans, Soya milk	600 mls	20 g (dried weight) 250 ml water	2	30 secs

C How to use the chopping / grinding mill

Use your chopping mill for chopping nuts and meat.

Use your grinding mill for grinding dried anchovies, dried shrimp, dried chillies, rice, coffee beans and spices.

- Put your ingredients into the jar. Fill it no more than half full.
- Fit the sealing ring into the blade assembly – ensuring the seal is located correctly in the grooved area.
- Turn the blade assembly upside down. Lower it into the jar, blades down. When fitting the base to the jug, turn anti-clockwise to lock.
- Place mill onto the power unit and lock by turning clockwise until you hear a click.
- Select a speed.
- After milling, you can replace the blade assembly with the mill lid.

Tips for best results

- For best performance the tall jar (10a) should be used for chopping and the short jar (11a) for grinding.
- Do not process spices such as turmeric root as it is too hard and may damage the blades.
- Do not process spices such as allspice (pimento) and whole cloves as they may damage the plastic parts.
- For optimum performance when processing spices we recommend that you do not process more than 50 g at a time in the mill.
- Whole spices retain their flavor for a much longer time than ground spices so it is best to grind a small quantity fresh at a time to retain the flavour.
- To release the maximum flavour and essential oils whole spices are best roasted prior to milling.
- Baby food / purees – Do not process hot ingredients, always allow cooked food to cool to room temperature before processing in the mill.

mill recommended speed chart

Ingredients	mill	Max qty	speed	operating time
Dries Anchovies	Grinding	15 g	2	30 secs
Dries Shrimp	Grinding	15 g	2	30 secs
Dries Chillies	Grinding	15 g	2	30 secs
Rice	Grinding	50 g	2	45 secs
Coffee Beans	Grinding	50 g	2	30 secs
Spices - such as black peppercorns, cardamon seeds, cumin seeds, coriander seeds, fennel seeds etc.	Grinding	50 g	2	30 - 45 secs
Meat: Belly pork (2cm cubes)	Chopping	70 g	2	20 secs
Nuts	Chopping	50 g	2	10 - 15 secs

D Care and Cleaning

Always switch off, unplug and dismantle before cleaning.

Do not immerse the power unit in water. Wipe with a damp cloth, then dry.

Do not immerse the blade assembly in water.

Do not place it in the dishwasher.

Do not leave them in contact with water or salty food over a longer time.

All other parts can be cleaned by hand or in a dishwasher.

Disposal can take place at a Braun Service Centre or at appropriate collection points provided in your country.



Materials and accessories coming into contact with food conform to EEC regulation 1935/2004.



- ضع المطحنة في وحدة الطاقة واقفل بالتدوير في اتجاه عقارب الساعة حتى تسمع صوت نقرة.
- اختر سرعة.
- بعد الطحن، يمكنك استبدال مجموعة الشفرة بغطاء المطحنة.
- نصائح للحصول على أفضل النتائج
- ينبغي استخدام الوعاء الطويل (a01) للحصول على أفضل أداء للفرم والوعاء القصير (a11) للطحن.
- لا تعالج التوابل مثل جذر الكركم لأنه صلب جدًا وقد يتلف الشفرات.
- لا تعالج التوابل مثل الفليفلة الإفرنجية (الفليفلة الحمراء) والقرنفل الكامل لأنها قد تتلف الأجزاء البلاستيكية.
- للحصول على أداء مثالي عند معالجة التوابل نوصي ألا تعالج أكثر 05 جرامًا في وقت واحد في المطحنة.
- تحتفظ التوابل الكاملة بنكهتها لفترة أطول بكثير من التوابل المطحونة لذا فمن الأفضل طحن كمية صغيرة طازجة في وقت واحد للاحتفاظ بالنكهة.
- وإطلاق الحد الأقصى للنكهة والزيوت العطرية للتوابل الكاملة يفضل تحميصها قبل الطحن.
- طعام/بيوريه الأطفال - لا تعالج المكونات الساخنة، ودع الطعام المطبوخ حتى يبرد حتى يصل إلى درجة حرارة الغرفة قبل المعالجة في المطحنة.

مخطط سرعة الطحن الموصى بها

المكونات	المطحنة	أقصى كمية	السرعة	وقت التشغيل
تجفف الأنشوفة	الطحن	15 جرامًا	2	30 ثانية
يجفف الجمبري	الطحن	15 جرامًا	2	30 ثانية
يجفف الفلفل	الطحن	15 جرامًا	2	30 ثانية
الأرز	الطحن	50 جرامًا	2	45 ثانية
بذور القهوة	الطحن	50 جرامًا	2	30 ثانية
التوابل - مثل الفلفل الأسود، وبذور الهال، وبذور الكمون، وبذور الكزبرة، وبذور الشمر، وغيرها.	الطحن	50 جرامًا	2	30 45 ثانية
اللحوم: لحم بطن الخنزير (مكعبات 2 سم)	الفرم	70 جرامًا	2	20 ثانية
المكسرات	الفرم	50 جرامًا	2	10 15 ثانية

د العناية والتنظيف

- قم دائمًا بإيقاف تشغيله وفصله وفكه قبل التنظيف.
- لا تغمر وحدة الطاقة في الماء. امسح بقطعة قماش مبللة، ثم جفف.
- لا تغمر مجموعة الشفرة في الماء.
- لا تضعها في غسالة الأطباق.
- لا تلامسهم بالماء أو الطعام الملحي لفترة طويلة.
- يمكن تنظيف جميع الأجزاء الأخرى باليد أو في غسالة الأطباق.

يمكن أن يتم التخلص من الجهاز في مركز خدمات Braun أو في نقاط التجميع المناسبة التي توفرها دولتك.



- لا يوصى بمعالجة التوابل في إبريق الخلاط.
- عند صنع المايونيز، ضع جميع المكونات، باستثناء الزيت، في الخلاط. أزل غطاء المصفاة. ثم، أضف الزيت ببطء من خلال الفتحة الموجودة في الغطاء أثناء تشغيل الجهاز.
- الخلطات السميكة، مثل المكرونة، والصلصات، قد تحتاج إلى الكشط لأسفل. إذا كان من الصعب معالجة الخليط، فأضف المزيد من السائل.

مخطط سرعة الخلاط الموصى بها

السرعة	عناصر الاستخدام/الطعام	أقصى كمية
1	حليب مزبد	400 مل
	الخلطات الخفيفة مثل عجائن البانكيك، ومخفوقات الحليب والفاكهة، والبيض المخفوق	400 مل
2	الخلطات السميكة للشوربات والمشروبات الباردة مثل المكرونة	600 مل
	المايونيز	بيضة واحدة + 150 مل زيتاً
	دجاج مكعبات (مكعبات 2 سم)	100 جرام
	مشروبات عصير ضع الفاكهة الطازجة والمكونات السائلة في البداية (بما في ذلك الزبادي، والحليب، وعصائر الفاكهة). ثم أضف الثلج أو المكونات المجمدة (بما في ذلك الفاكهة المجمدة أو الثلج أو الأيس كريم)	400 مل سائل

ب كيفية استخدام مصفاة الفاكهة اللينة

- استخدم المصفاة لاستخلاص العصير من الفاكهة أو حليب الصويا من فول الصويا.
- ركب المصفاة على الإبريق مع ضمان أن الفتحات في المصفاة تقع بشكل صحيح على الأضلاع في الإبريق.
- ركب الغطاء على الإبريق بإحكام من دون غطاء المصفاة. اضبط موضع فتحات الصب فوق منطقة الصنوبر.
- أثناء تشغيل الخلاط على السرعة 2، أضف الفاكهة اللينة بحجم ملء اليد في وقت واحد من خلال الفتحة الموجودة في الغطاء.
- راجع مخطط السرعة الموصى بها. لا تقم بالمعالجة لمدة تزيد عن 54 ثانية.
- بعد الخلط، ركب غطاء المصفاة وصب العصير في كوب.
- نصائح للحصول على أفضل النتائج
• للمساعدة، قد تحتاج إلى صب السائل إلى المزيج المخروط.
- عند الضرورة، أزل السيقان/الجذوع وقشور الفاكهة قبل المعالجة.
- قطع قطع الكبيرة إلى قطع صغيرة قبل المعالجة.
- قم بمعالجة فاكهة بحجم ملء اليد في وقت واحد.
- نصائح للحصول على أفضل النتائج لخلط الحليب الصويا
- قم بنقع فول الصويا لمدة لا تقل عن 8 ساعات أو طوال الليل قبل الخلط. لا تخلط الفول الذي لم ينقع.
- ركب المصفاة على الإبريق - مع ضمان أن الفتحات في المصفاة تقع بشكل صحيح على الأضلاع في الكأس.
- قم بتصفية الفول وضعه داخل مصفاة الصويا.
- ركب الغطاء على الإبريق بإحكام من دون غطاء المصفاة. اضبط موضع فتحات الصب فوق منطقة الصنوبر.
- صب الماء البارد على مصفاة الصويا، ثم ركب غطاء المصفاة.
- قم بالخلط لمدة 03 ثانية على السرعة 2.
- بعد الخلط، صب في وعاء بحجم مناسب لجليه ونضجه برفق لمدة 02 دقيقة. قلب باستمرار واحرص على عدم ترك الحليب حتى يحترق.

مخطط سرعة المصفاة الموصى بها

المكونات	أقصى كمية	السرعة	وقت التشغيل
العنب، والبرتقال، والليمون، والبطيخ، والتوت، والفراولة، والمانجو، والكيوي، والأناناس	150 جراماً	2	45 60 ثانية
فول الصويا، وحليب الصويا	20 جراماً (وزن مجفف) 250 مل ماء	2	30 ثانية
	600 مل		

ج كيفية استخدام مطحنة الفرم/الطحن

- ضع المكونات في الوعاء. املا الوعاء بأقل من نصفه.
- ركب حلقة منع التسرب في مجموعة الشفرة مع التأكد من وجود مانع التسرب في المنطقة المحرزة بشكل صحيح.
- اقلب مجموعة الشفرة رأساً على عقب. اخفضها في الوعاء، مع وجود الشفرات لأسفل. عند تركيب القاعدة على الإبريق، أدر في عكس اتجاه عقارب الساعة للقف.
- استخدام مطحنة الفرم اللحم والمكسرات.
- استخدم مطحنة الطحن لطحن الأنشوجة المجففة، والروبيان المجفف، والفلفل الحار المجفف، والأرز، وحبوب البن، والتوابل.

- قد تؤدي إساءة استخدام الخلاط الخاص بك إلى الإصابة.
- يُرجى تنظيف كل الأجزاء قبل أول استخدام أو على النحو المطلوب، مع اتباع الإرشادات الموجودة في قسم الرعاية والتنظيف.

قبل الاستخدام

يُرجى قراءة تعليمات الاستخدام بعناية كاملة قبل استخدام الجهاز.

تنبيه



- الشفرات حادة للغاية! لتجنب الإصابات، يُرجى استخدام الشفرات بحرص بالغ.
- 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.
- يجب ألا يعيثر الأطفال بالجهاز.
- يجب ألا يستخدم الأطفال هذا الجهاز.
- يجب أن يبتعد الأطفال عن الجهاز وأسلاكه الرئيسية.
- يجب أن تقوم جهة التصنيع أو وكيل الخدمة أو الأشخاص المؤهلين المماثلين باستبدال سلك الطاقة في حال تلفه لتجنب الخطر.
- يجب دائماً فصل أو إيقاف تشغيل الجهاز عند تركه دون رقابة وقبل التركيب وحال التجميع والفك والتنظيف والتخزين.
- يجب ترك السوائل الساخنة حتى تبرد وتصل إلى درجة حرارة الغرفة قبل الخلط.
- تم تصميم هذا الجهاز للاستخدام المنزلي فقط ولأغراض معالجة الكميات المنزلية الطبيعية.
- قبل توصيل الجهاز بقابس الكهرباء، تأكد أن جهد الكهرباء لديك يتوافق مع جهد الكهرباء المطبوع على أسفل الجهاز.
- لا تستخدم أي جزء في الميكروويف.
- لا تركب مجموعة الشفرة بوحدة الطاقة دون تركيب وعاء الطحن.
- افصل دائماً الجهاز قبل وضع يديك أو الأدوات في الإبريق.
- توخى الحذر دائماً عند التعامل مع مجموعة الشفرة وتجنب لمس حافة الشفرات القاطعة عند التنظيف.
- لضمان عمل الخلاط ومصفاة الفاكهة لفترة طويلة، لا تشغله لفترة أطول من ٦٠ ثانية أو ٤٥ ثانية بالنسبة للمطحنة في أي فترة تشغيل مكونة من ٥ دقائق.

الوصف

- 1 غطاء المصفاة
- 2 الغطاء
- 3 الإبريق
- 4 حلقة منع التسرب
- 5 مجموعة الشفرة
- 6 وحدة الطاقة
- 7 التحكم في السرعة
- 8 مكان تخزين السلك
- 9 مصفاة الفاكهة اللينة
- 10 مطحنة الفرم
- أ وعاء
- ب حلقة منع التسرب
- ج مجموعة الشفرة
- د غطاء المطحنة
- 11 مطحنة الفرم
- أ وعاء
- ب حلقة منع التسرب
- ج مجموعة الشفرة
- د غطاء المطحنة

الفتح

أخرج الوحدة من الكرتون. أزل كل القطع من العبوة. أزل أية تسميات من الممكن وجودها على الوحدة (لا تقم بإزالة لوحة التقييم).

أ كيفية استخدام الخلاط

- استخدم الخلاط للشوربات، والمشروبات، والمكرونة، والمايونيز، وفتات الخبز، وفتات البسكويت، وقرم المكسرات، وسحق الثلج.
- الحد الأقصى لسعة المعالجة: 6.0 لتر.
- يجب فك طول مناسب من السلك من مكان تخزين السلك الموجود أسفل قاعدة الطاقة وتوصيله إلى المقبس.
- ضع المكونات في الإبريق.
- ركب غطاء المصفاة بالغطاء وأدره للغلق، ثم ركب الغطاء على الإبريق وأدره في اتجاه عقارب الساعة حتى يستقر.
- ضع الخلاط على وحدة الطاقة وأدره في اتجاه عقارب الساعة حتى يستقر.
- لن يعمل الجهاز إذا كان الخلاط مركباً بشكل غير صحيح
- اختر سرعة (انظر الشكل أ وجدول مخطط سرعة الخلاط الموصى بها).

نصائح للحصول على أفضل النتائج

- لخلط المكونات الجافة - قطعها إلى قطع، وأزل غطاء المصفاة، ثم اسقط القطع واحدة تلو الأخرى أثناء تشغيل الجهاز. اجعل يدك أعلى الفتحة. للحصول على أفضل النتائج، قم بتفريغه بانتظام.

