

BRAUN

PurEase



TYPE: FP301AI

www.braunhousehold.com

FP 3131
FP 3132

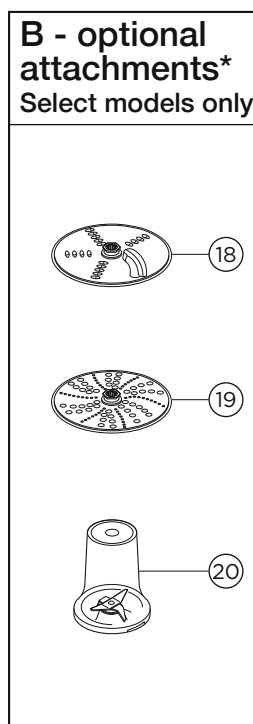
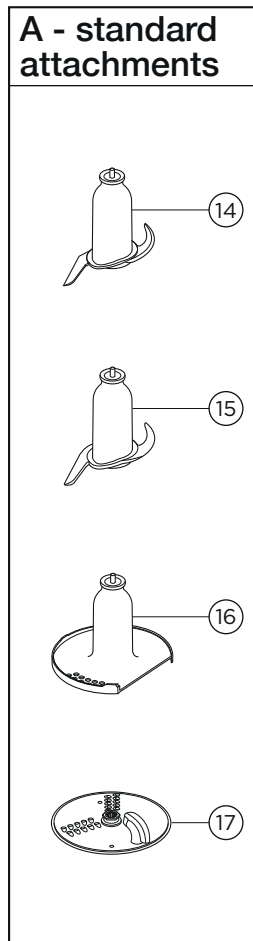
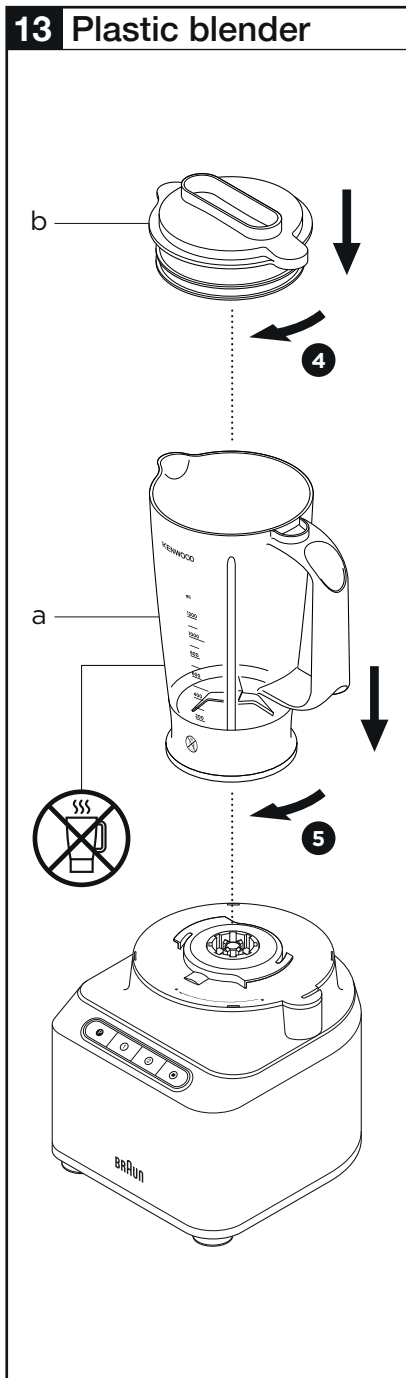
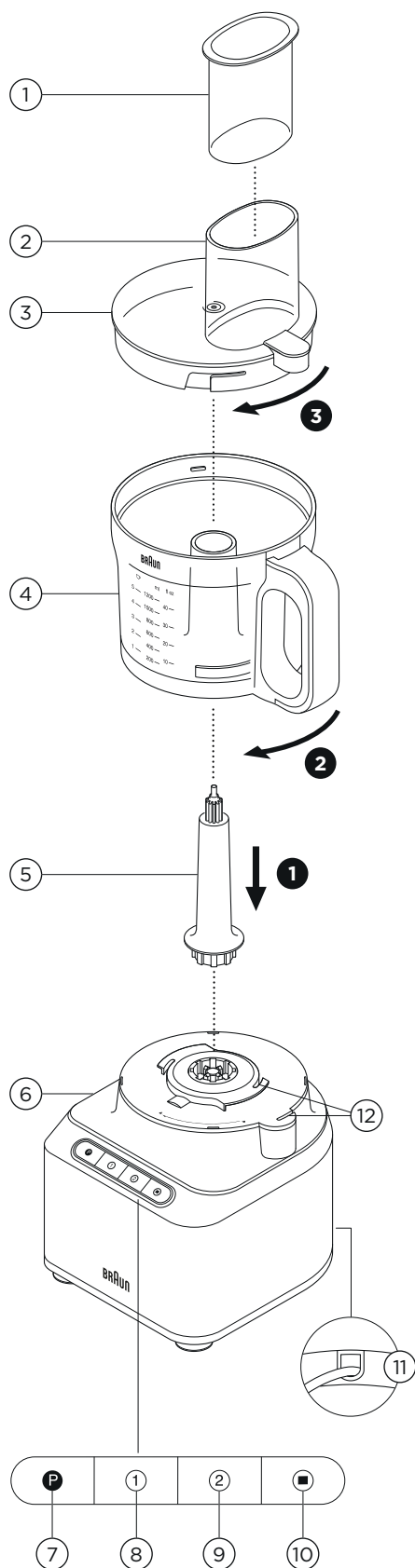
English	2 - 7
Nederlands	8 - 14
Français	15 - 21
Deutsch	22 - 28
Italiano	29 - 35
Português	36 - 42
Español	43 - 49
Dansk	50 - 55
Svenska	56 - 61
Norsk	62 - 67
Suomi	68 - 74
Türkçe	75 - 80
Česky	81 - 87
Magyar	88 - 94
Polski	95 - 101
Ελληνικά	102 - 108
Slovenčina	109 - 115
Українська	116 - 122
Русский	123 - 130
Қазақша	131 - 138
عربي	١٤٠ - ١٤٦

© Copyright 2026. All rights reserved
De'Longhi Braun Household GmbH
Carl-Ulrich-Straße 4
63263 Neu-Isenburg/Germany

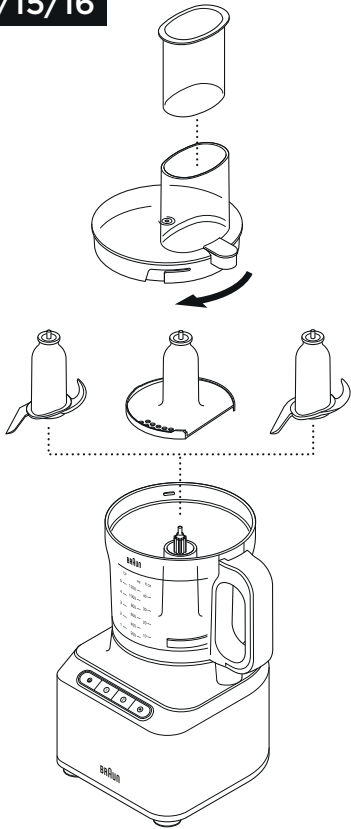
5722077129 /07.26

FP301AI-FP3131-FP3132 INT

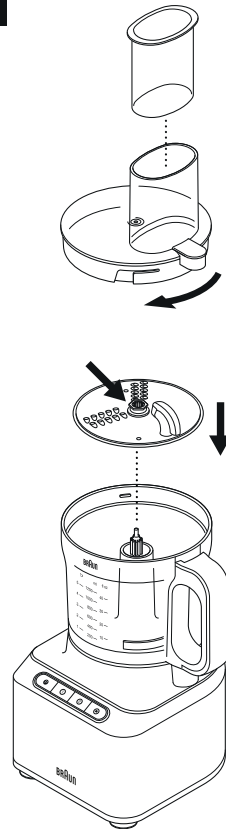




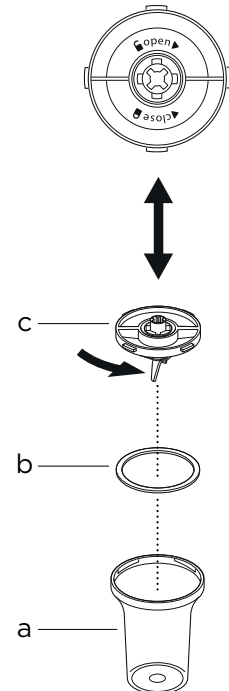
14/15/16



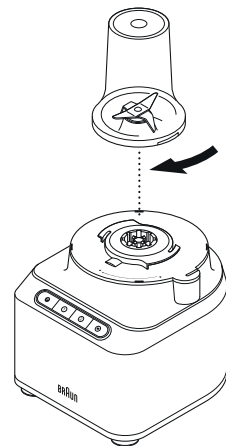
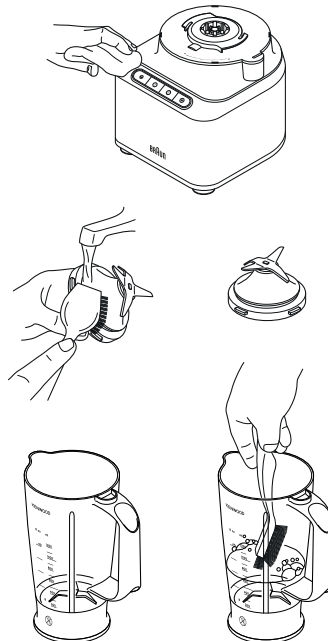
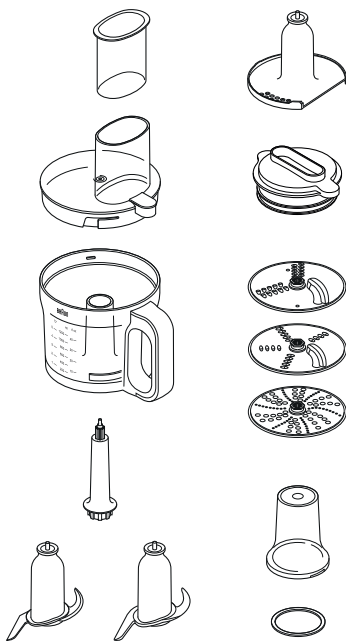
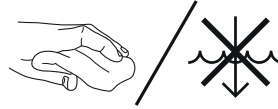
17-19



20



21



English

Important Safety Information

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Before using for the first time, remove all packaging, marketing literature and plastic blade covers (if applicable). Wash the parts: see 'Care and Cleaning'.
- If the plug or cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by Braun or an authorised Braun repairer in order to avoid a hazard.
- **DO NOT touch the sharp blades.** The blender/mill assembly, knife blade and discs are very sharp, handle with care. **Always hold by the finger grip at the top, away from the cutting edge, both when handling the sharp cutting blades, emptying the container and during cleaning.**
-  **DO NOT process hot ingredients.**
- **Be careful if hot liquid is poured into the food processor or blender as it can be ejected out of the appliance due to sudden steaming.**
- **SCALD RISK:** Hot ingredients must be allowed to cool to room temperature before placing in the bowl, goblet, mill or before blending.
- Never leave the appliance unattended when it is operating.
- Do not exceed the maximum capacities stated in the recommended usage chart.
- **Do not operate your appliance for longer than the times specified below without a rest period. Processing continuously for longer periods can damage your appliance.**

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

- Do not lift or carry the processor by the handle - or the handle may break resulting in injury.
- Always remove the knife blade before pouring contents from the bowl.
- Keep hands and utensils out of the processor bowl and blender goblet whilst connected to the power supply.
- Always switch off the appliance and disconnect from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling, changing accessories, approaching parts that move or cleaning.
- Never use your fingers to push food down the feed tube. Always use the pusher supplied.
- **Never fit the blade assembly to the power unit without the mill jar fitted.**

- Before removing the lid from the bowl, blender or mill from the power unit:
 - switch off;
 - wait until the attachment/blades have completely stopped;
 - be careful not to unscrew the mill jar from the blade assembly.
- Do not use the lid to operate the processor, always use the 'OFF' button.
- The processor will not operate unless the processor bowl and lid or other separate attachments are fitted correctly into the interlock.
- **This appliance will be damaged and may cause injury if the interlock mechanism is subjected to excessive force.**
- **Always unplug your food processor when not in use.**
- Never use an unauthorised attachment.
- Never use a damaged appliance. Get it checked or repaired: see 'service and customer care'.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- Do not let excess cord hang over the edge of a table or worktop or touch hot surfaces.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Only use the appliance for its intended domestic use. Braun will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.
- Misuse of your processor, blender or mill can result in injury.
- The maximum rating is based on the attachment that draws the greatest load. Other attachments may draw less power.

Blender

- Never run the blender empty.
- Smoothie recipes - never blend frozen ingredients that have formed a solid mass during freezing, break it up before adding to the goblet.
- **WARNING** - Always operate the blender with the lid in position as indicated in the instructions.
- Never blend frozen fruit or vegetable pieces that are larger than 3cm x 3cm cubes.
- Never place a hand in the blender goblet when it is placed on the base unit. If food needs to be pushed down, use a suitable tool such as a spatula.

Mini chopper/mill

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

- Do not touch the sharp blades - Keep the blade assembly away from children.
- Do not process hot ingredients in the mill. Allow to cool down to room temperature before processing.

Slicing/Grating Discs

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

Power Consumption

- With no speed setting selected or the OFF button (■) is pushed.
 - Automatic switching to OFF Mode: Not applicable.
 - Off Mode Power: ≤0.3W.

APPROPRIATE USE IN CONTACT WITH FOOD

- Inspect the product regularly for signs of material deterioration that may render it unsuitable for food contact. Indicators include crazing, blistering, delamination, shrinkage, tackiness, loss of transparency, corrosion, or any other structural and textural deformations.
- Always refer to the product user instruction for proper cleaning and maintenance of food contact materials to prevent or slow down material deterioration.
- For safe and appropriate use of the product with food/s always refer to product safety and/or user instruction, which also may detail any necessary limitations of use with food/s.

Before plugging in

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

Before using for the first time

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

- a Lid with drip feed
b Goblet with fixed blade

A Standard Attachments

- ⑭ Knife blade
⑮ Dough tool
⑯ Emulsifying tool
⑰ 4mm slicing/grating disc

Key

Processor

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

- ⑬ Plastic Blender

B Optional Attachments (*select models only)

- ⑱ 2mm slicing/grating disc *
⑲ Extra fine grating disc *
⑳ Mini chopper/mill *

To Use Your Food Processor

Illustrations ① – ③

- 1 Fit the detachable drive shaft onto the power unit.
- 2 Then fit the bowl to the power unit and turn clockwise until it locks into position.
- 3 Fit an attachment over the bowl drive shaft.
 - Always fit the bowl and attachment onto the processor before adding ingredients.

- 4 Fit the lid - ensuring the top of the drive shaft/tool locates into the centre of the lid.
- 5 Plug in, switch on and select a speed. (Refer to the recommended usage chart).
- **The processor will not operate if the bowl or lid are not fitted correctly into the interlock. Check that the feed tube and bowl handle are situated to the right hand side.**
- Use the pulse (P) for short bursts. The pulse will operate for as long as the button is held in position.
- 6 Reverse the above procedure to remove the lid, attachments and bowl.

Important

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

Using The Attachments

Refer to recommended usage chart for each attachment.

13 Plastic Blender

To Use Your Blender

Illustrations 4 – 5

- 1 Put your ingredients into the goblet.
- 2 Fit the lid onto the goblet and turn clockwise until it clicks.
- 3 Fit the blender to the power unit and turn clockwise to lock in position.
- 4 Plug in, select maximum speed, blend to desired consistency.

Hints and Tips

- When making mayonnaise, put all the ingredients, except the oil, into the blender. Then, with the appliance running, add the oil slowly through the hole in the lid.
- Thick mixtures, e.g. pâtés and dips, may need scraping down. If the mixture is difficult to process, add more liquid.
- The processing of spices is not recommended as they may damage the plastic parts.
- Never blend frozen fruit or vegetable pieces that are larger than 3cm x 3cm cubes.

14 Knife Blade

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

Hints and Tips

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

15 Dough Tool

Use for yeasted dough mixes.

Hints and Tips

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

16 Emulsifying Tool

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

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

Hints and Tips

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

17 – 19 Discs

To Use The Cutting Discs

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

Hints and Tips

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

20 Mini chopper/mill (if supplied)

- a Jar
- b Sealing ring
- c Blade assembly

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

Hints and Tips

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

Care and Cleaning

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

Power Unit

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

Refer to illustration **21** for cleaning instruction of the tools and attachments

Service and Customer Care

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



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

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

Recommended Usage Chart

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

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

Do not process hot ingredients

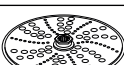
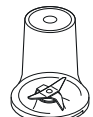
Tool/ Attachment	Function			
	All in one cake mixes	2	10	1.2kg total weight
	Pastry - rubbing fat into flour Adding water to combine pastry ingredients	2 1 – 2	10 10 – 20	300g flour weight
	Chopping fish and lean meat Pâtés and terrines	2	10 – 30	400g max lean beef
	Chopping vegetables	Pulse	5 – 10	100 – 250g
	Chopping nuts	2	30 – 60	100g – 200g
	Herbs	2	20 – 30	30-50g
	Mayonnaise	2	60 – 80	4 egg yolks
	Pureeing soft fruit, cooked fruit and vegetables	2	10 – 30	500g
	Whipping cream (Processing times may vary, depending on fat content of cream)	2	15 – 20	250ml
	Yeast mixes	2	60	340g flour weight 550g total weight

Recommended Usage Chart

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

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

Do not process hot ingredients

Tool/ Attachment	Function		 (Secs)	
  	Grating and slicing firm food items - cheese, carrots, potatoes and foods of a similar texture	2	–	Do not fill above the maximum 1.2L marked on the bowl
	Slicing softer food items - cucumbers and tomatoes	1	–	
	Grates Parmesan cheese	2	–	
	Cold liquids and drinks (Add ice/frozen ingredients to goblet last)	2	30 – 60	1.2 litre
	Milkshake/Cold milk based mixtures	2	15 – 30	1 litre
	Ice crushing	Pulse	30 – 40	6 ice cubes (125g)
	Batter mix (Add liquid ingredients first)	1 ↓ 2	10 ↓ 50	1 litre
	Nuts	2	10 – 30	50g
	Coffee beans	2	30	50g
	Uncooked meat (beef steak) cut into 2cm cubes	Pulse	5	50g

Troubleshooting Guide

Problem	Cause	Solution
The processor will not operate.	No Power. Bowl not fitted to power unit correctly. Bowl lid not locked on correctly.	Check processor is plugged in. Check that the feed tube and bowl handle are situated to the right hand side. Check that the lid interlock is located correctly into the handle area. The processor will not work if the bowl and lid are fitted incorrectly.
	Detachable drive shaft ⑤ not fitted to power unit.	Fit the detachable drive shaft ⑤ onto the power unit before fitting the bowl. The bowl tools and attachments will not operate unless the drive shaft is fitted.
Blender or mill will not operate	Blender or mill not locked on correctly. Mill not assembled correctly.	Blender or mill will not operate if fitted incorrectly to the interlock. Check blade assembly is fully tightened into the jar.
Processor stops during processing	Processor overloaded/maximum capacities exceeded.	Check maximum capacities stated in the recommended usage chart.
	Lid unlocked.	Check lid is locked correctly.
Mini chopper/mill leaking from blade assembly base.	Seal missing Seal incorrectly fitted Seal damaged.	Check seal is fitted correctly and not damaged. To obtain a replacement seal see 'service and customer care'.
Poor performance of tools/ attachments	Refer to hints in relevant 'using the attachment' section. Check attachments are assembled correctly.	

Nederlands

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

Belangrijke veiligheidsinformatie

- Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Verwijder al het verpakkingsmateriaal, het marketingmateriaal en de plastic beschermhoezen van de messen (indien van toepassing) alvorens dit product voor de eerste keer te gebruiken. Was de onderdelen: zie 'Onderhoud en reiniging'.
- Als het snoer beschadigd is, moet het om veiligheidsredenen door Braun of een door Braun geautoriseerd reparatiebedrijf vervangen worden om gevaar te voorkomen.
- **Raak de scherpe mesjes niet aan.** De messeneenheid van de blender/hakmolen, het meslemmet en de schijven zijn erg scherp: ga er dus voorzichtig mee om. **Houd de scherpe messen tijdens het hanteren, het legen van de kom en het schoonmaken altijd bij de vingergreep aan de bovenkant vast, weg van het snijvlak.**
-  **Verwerk NOOIT hete ingrediënten.**
- **Wees voorzichtig als er hete vloeistof in de keukenmachine of blender wordt gegoten omdat deze door het apparaat kan worden uitgeworpen door plotseling stomen.**
- **KANS OP BRANDWONDEN:** Laat hete ingrediënten altijd tot kamertemperatuur afkoelen voordat u ze in de kom, molen of beker plaatst of verwerkt.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd terwijl het aan staat.
- Nooit de opgegeven maximumcapaciteit overschrijden: zie tabel voor aanbevolen gebruik.
- **Gebruik uw apparaat nooit langer dan hieronder staat aangegeven zonder een pauze. Als u het apparaat langere tijd zonder pauze gebruikt, kan dat schade veroorzaken.**

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

- Til de keukenmachine niet bij het handvat op en draag hem evenmin op die manier; hierdoor kan het handvat afbreken, waardoor u letsel kunt oplopen.
- Voordat u de inhoud uit de kom giet, dient u altijd eerst het mes te verwijderen.
- Houd uw handen en keukengereedschap uit de kom van de keukenmachine en de beker van de blender, wanneer het apparaat op het lichtnet is aangesloten.
- Schakel het apparaat altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact als u het onbeheerd achterlaat en alvorens het in elkaar te zetten, uit

elkaar te halen, hulpstukken te verwisselen, bewegende onderdelen vast te pakken of het apparaat schoon te maken.

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

Blender

- Schakel de blender nooit in wanneer hij leeg is.
- Smoothie-recepten – verwerk nooit bevroren ingrediënten die tijdens de bevriezing tot een vaste massa samengeklonterd zijn; breek de massa op voordat u bevroren ingrediënten aan de kan toevoegt.

- **WAARSCHUWING** – Gebruik de blender altijd met het deksel geplaatst, zoals aangegeven in de instructies.
- Meng **nooit** bevroren stukjes fruit of groente die groter zijn dan 3 cm x 3 cm.
- Steek nooit een hand in de beker van de blender wanneer die op de voet is geplaatst. Als ingrediënten in het apparaat moeten worden geduwd, gebruik dan geschikt keukengerei, zoals een spatel.

Mini hakhulpstuk / de molen gebruiken

- Nooit het maatglas eraf draaien als de molen aan het apparaat bevestigd is.
- Verwijder de molen nooit voordat de messen helemaal tot stilstand zijn gekomen.
- De machine functioneert niet als de molen onjuist is bevestigd.
- Raak de scherpe messen niet aan. Houd het meselement buiten bereik van kinderen.
- Verwerk nooit hete ingrediënten in de molen. Laat ze afkoelen tot kamertemperatuur alvorens ze te verwerken.

Schijven voor snijden/raspen

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

Stroomverbruik

- Als er geen snelheidsinstelling is geselecteerd of de UIT-knop  is ingedrukt.
 - Automatisch overschakelen naar de UIT-modus: niet van toepassing.
 - Voeding in UIT-modus: $\leq 0,3$ W.

GESCHIKT VOOR GEBRUIK BIJ CONTACT MET VOEDSEL

- Inspecteer het product regelmatig op tekenen van materiaalverslechtering die het ongeschikt kunnen maken voor contact met voedsel. Indicatoren zijn scheuren, blaarvorming, delaminatie, krimp, kleverigheid, verlies van transparantie, corrosie of andere structurele en textuurafwijkingen.
- Raadpleeg altijd de gebruiksaanwijzing van het product voor een goede reiniging en onderhoud van materialen die met levensmiddelen in contact komen om materiaalverslechtering te voorkomen of te vertragen.
- Raadpleeg voor veilig en correct gebruik van het product met voedsel (en) altijd de productveiligheid en/of gebruiksaanwijzing, die ook eventuele noodzakelijke gebruiksbependingen met voedsel kunnen beschrijven..

Voordat u de stekker in het stopcontact steekt

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

Voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt

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

Legenda

Keukenmachine

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

⑬ Kunststof blender

- a Deksel met druppelopening
- b Beker met vast mes

A Standaard hulpstukken

- ⑭ Meslemmet
- ⑮ Deeghulpstuk
- ⑯ Emulgeerhulpstuk
- ⑰ Schijf voor snijden/raspen van 4 mm

B Optionele hulpstukken (*niet bij alle modellen)

- ⑱ Schijf voor snijden/raspen van 2 mm *
- ⑲ Extra fijne raspschijf *
- ⑳ Mini hakhulpstuk / de molen gebruiken *

De keukenmachine gebruiken

Afbeelding ① – ③

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

- 6 Volg de bovenstaande procedure in omgekeerde volgorde om het deksel, de hulpstukken en de kom te verwijderen.

Belangrijk

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

De hulpstukken gebruiken

Zie de tabel voor aanbevolen gebruik voor alle hulpstukken.

⑬ Kunststof blender

De blender gebruiken

Afbeelding ④ – ⑥

- 1 Plaats de ingrediënten in de kan.
- 2 Plaats het deksel op de beker en draai hem naar rechts, totdat hij vastklikt.
- 3 Plaats de blender op het motorblok en draai rechtsom om deze vast te zetten.
- 4 Steek de stekker in het stopcontact, selecteer de maximumsnelheid en meng totdat het mengsel de gewenste dikte heeft.

Tips

- Wanneer u mayonaise maakt, doet u alle ingrediënten, behalve de olie, in de blender. Giet vervolgens terwijl het apparaat draait langzaam de olie in de opening van het deksel.
- Bij dikke mengsels, zoals patés en dips, moet u de wand mogelijk schoonschrappen. Als het mengsel te dik is voor de verwerking, voegt u meer vloeistof toe.

⑭ Meslemmet

Volg de instructies onder 'de keukenmachine gebruiken'.

Tips

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

⑮ Deeghulpstuk

Deze haak wordt gebruikt voor het kneden van gegist deeg.

Tips

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

16 Emulgeerhulpstuk

Volg de aanwijzingen onder 'de keukenmachine gebruiken'.

Alleen voor lichte mengsels gebruiken, zoals room, mayonaise.

Tips

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

17 – 19 Schijven

De snijschijven gebruiken

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

Tips

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

20 Mini hakhulpstuk / de molen gebruiken (indien meegeleverd)

- a Beker
- b Afsluitring
- c Meselement

- 1 Doe de ingrediënten in de beker.
- 2 Plaats de afsluitring in het meselement.
- 3 Draai het meselement ondersteboven. Laat het met de messen naar beneden in het maatglas zakken.
- 4 Schroef het meselement vingervast op het maatglas. Raadpleeg de afbeeldingen aan de onderzijde van het meselement, als volgt:
 - 🔒 – onvergrendelde stand
 - 🔒 – vergrendelde stand
- 5 Plaats de molen op de krachtbron en draai rechtsom om op zijn plaats te vergrendelen.
- 6 Kies de maximumsnelheid of gebruik de pulseerknop (P).

Tips

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

Onderhoud en reiniging

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

Motorblok

- Veeg het motorblok met een vochtige doek af en droog hem daarna zorgvuldig. Controleer of het veiligheidsmechanisme vrij is van voedselresten.
- Dompel het motorblok niet in water onder.
- Berg extra snoer op in de snoeropslag aan de achterkant van het motorblok ⑪.

Zie afbeelding **21** voor het reinigen van de hulpstukken.

Onderhoud en klantenservice

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



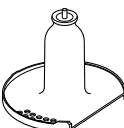
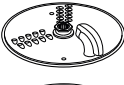
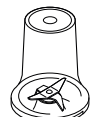
BELANGRIJKE INFORMATIE VOOR DE JUISTE VERWIJDERING VAN HET PRODUCT VOLGENS DE EUROPESE RICHTLIJN BETREFFENDE AFGEDANKTE ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR (AEEA)

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

Tabel voor aanbevolen gebruik

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

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

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

Problemen oplossen		
Probleem	Oorzaak	Oplossing
De machine werkt niet.	Geen stroom. De kom is niet juist op het motorblok geplaatst. Het deksel van de kom is niet juist vergrendeld.	Controleer of de stekker in het stopcontact zit. Controleer of de vultrechter en de komhendel zich rechtsvoor bevinden. Controleer of de dekselvergrendeling juist in het handvatgebied geplaatst is. De keukenmachine werkt niet als de kom en het deksel onjuist geplaatst zijn.
	Verwijderbare aandrijfas ⑤ niet aangebracht op het motorgedeelte.	Bevestig de verwijderbare aandrijfas ⑤ op het motor-gedeelte alvorens de kom te plaatsen. De hulpstukken voor de kom werken alleen als de aandrijfas is aange-bracht.
Blender of molen werkt niet.	Blender of molen zit niet goed vast. Molen niet goed in elkaar gezet.	Blender of molen werkt niet als deze niet goed in de vergrendeling geplaatst is. Controleer dat het meselement goed in de molen is vastgezet.
Keukenmachine stopt tijdens de verwerking van ingrediënten.	Keukenmachine te zwaar belast/maximum capaciteit overschreden. Deksel niet vergrendeld.	Controleer maximumcapaciteit in de tabel voor aanbevolen gebruik. Controleer of het deksel juist vergrendeld is.
Mini hakhulpstuk/ molenhulpstuk lekt uit de onderkant van het meselement.	De afsluitring ontbreekt. De afsluitring is onjuist aangebracht. De afsluitring is beschadigd.	Controleer of de afsluitring goed aangebracht en onbeschadigd is. Voor een vervangende afsluitring raadpleegt u de informatie onder 'Onderhoud en klantenservice'.
Slecht resultaat met apparaten en hulpstukken.	Lees de tips in de paragraaf 'de hulpstukken gebruiken'. Controleer of de hulpstukken goed zijn gemonteerd.	

Français

Veillez déplier les illustrations de la première page

Informations importantes en matière de sécurité

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Avant la première utilisation, retirez tous les emballages, la documentation commerciale et les protections en plastique des lames (s'il y a lieu). Lavez les pièces : voir « Nettoyage et entretien ».
- Si la fiche ou le cordon est endommagé, il faut, pour des raisons de sécurité, le remplacer auprès de Braun ou d'un réparateur agréé Braun afin d'éviter tout risque.
- **NE TOUCHEZ PAS les lames, elles sont tranchantes.** L'ensemble blender/moulin, la lame du couteau et les disques sont très tranchants, à manipuler avec précaution. **Tenez toujours par la poignée en haut, loin du bord tranchant, faites attention lors de la manipulation des lames tranchantes, de la vidange du bol et du nettoyage.**
-  **Veillez NE PAS MIXER des ingrédients chauds.**
- **Soyez prudent lorsque vous versez des liquides chauds dans le bol du robot ou du blender, la production soudaine de vapeur entraîne un risque de projections.**
- **RISQUE DE BRÛLURE :** les ingrédients chauds doivent refroidir à température ambiante avant d'être placés dans le bol, le gobelet, le moulin ou avant de mélanger.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- Ne dépassez pas les capacités maximales données dans le tableau des conseils d'utilisation.
- **N'utilisez pas votre appareil pendant plus de temps que celui spécifié ci-dessous sans période d'arrêt. Si vous l'utilisez pendant de plus longues périodes, vous risquez d'endommager l'appareil.**

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

- Veillez à ne pas soulever ou transporter le robot par la poignée – celle-ci pourrait se briser et provoquer des blessures.
- Veillez toujours à retirer la lame avant de verser le contenu du bol.
- Conservez les mains et tout ustensile hors du bol du robot ou du blender lorsque l'appareil est branché sur l'alimentation électrique.
- Éteignez toujours l'appareil et débranchez de l'alimentation électrique s'il est laissé sans surveillance et avant de le monter, de le démonter, de changer les accessoires, ou de vous approcher des parties mobiles et pour le nettoyage.

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

Blender

- Ne faites jamais fonctionner le blender lorsqu'il est vide.

- Recettes pour smoothies – ne mixez jamais d'ingrédients surgelés qui ont formé une masse solide pendant la congélation. Brisez les ingrédients avant de les placer dans le bol.
- **AVERTISSEMENT** - Toujours utiliser le blender avec le couvercle en place comme il est indiqué dans les instructions.
- Ne mixez jamais des morceaux de fruits ou de légumes surgelés dont la taille est supérieure à des cubes de 3 cm x 3 cm.
- Ne mettez jamais la main dans le gobelet du blender lorsqu'il est placé sur le robot pâtissier multifonction. Si les aliments ont besoin d'être poussés vers le bas, utilisez un outil approprié tel qu'une spatule.

Hachoir/moulin compact

- Ne dévissez jamais le bocal lorsque le moulin est installé sur votre appareil.
- Ne retirez jamais le moulin tant que les lames ne sont pas complètement à l'arrêt.
- L'appareil ne fonctionnera pas si le moulin n'est pas correctement installé.
- Ne touchez pas les lames tranchantes - Maintenez l'ensemble des lames hors de portée des enfants.
- Ne traitez pas d'ingrédients chauds dans le moulin. Laissez refroidir à température ambiante avant d'utiliser les aliments.

Disques à émincer et à râper

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

Consommation électrique

- Si aucun réglage de vitesse n'est sélectionné ou si le bouton OFF  est enfoncé.
 - Passage automatique en mode OFF : Sans objet.
 - Consommation en mode Off : $\leq 0,3W$.

UTILISATION APPROPRIÉE AU CONTACT DES ALIMENTS

- Inspectez régulièrement le produit pour détecter des signes de détérioration du matériau qui pourraient le rendre impropre au contact alimentaire. De tels signes se manifestent sous forme de craquelage, cloquage, délaminage, contraction, adhésivité, perte de transparence, corrosion ou toute autre déformation structurelle et texturale.
- Reportez-vous toujours aux instructions d'utilisation du produit pour un nettoyage et un entretien appropriés des matériaux entrant en contact avec les aliments, afin d'éviter ou de ralentir la détérioration des matériaux.
- Pour une utilisation sûre et appropriée du produit avec des aliments, reportez-vous toujours aux instructions de sécurité et/ou d'utilisation du produit, qui devraient également décrire en détail toutes les limites nécessaires d'utilisation au contact des aliments.

Avant de brancher l'appareil

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

Avant la première utilisation

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

Légende

Robot

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

⑬ Blender en plastique

- a Couvercle orifice goutte à goutte
- b Gobelet à lames fixes

A Accessoires standard

- ⑭ Lame couteau
- ⑮ Pétrin
- ⑯ Accessoire à émulsionner
- ⑰ Disque éminceur/râpe 4 mm

B Accessoires en option (*Sur une sélection de modèles uniquement)

- ⑱ Disque éminceur/râpe 2 mm *
- ⑲ Disque râpe extra fin *
- ⑳ Hachoir/moulin compact *

Utilisation du robot

Illustrations ① – ③

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

- 6 Procédez de façon inverse pour retirer le couvercle, les accessoires et le bol.

Important

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

Utilisation des accessoires

Consultez le tableau d'utilisation recommandé pour chaque accessoire.

13 Blender en plastique

Utilisation du blender

Illustrations ④ – ⑥

- 1 Mettez vos ingrédients dans le bol.
- 2 Mettez le couvercle sur le bol et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à le verrouiller.
- 3 Montez ensuite le blender sur l'unité motrice et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se verrouille en position.
- 4 Branchez, sélectionnez la vitesse maximale, mixez jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

Conseils et astuces

- Lors de la préparation de la mayonnaise, mettez tous les ingrédients, à l'exception de l'huile, dans le blender. Ensuite, avec l'appareil étant en marche, ajoutez lentement l'huile par le trou du couvercle.
- Les mélanges épais, comme les pâtes et les sauces, peuvent nécessiter de racler les parois de l'appareil. En cas de difficulté à mixer, ajoutez davantage de liquide.
- L'utilisation de l'appareil pour mixer des épices n'est pas recommandée. En effet, celles-ci pourraient endommager les pièces en plastique.
- Ne mixez jamais des morceaux de fruits ou de légumes surgelés dont la taille est supérieure à des cubes de 3 cm x 3 cm.

14 Lame couteau

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

Conseils et astuces

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

15 Pétrin

Utilisez pour les pâtes à base de levure.

Conseils et astuces

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

16 Accessoire à émulsionner

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

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

Conseils et astuces

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

17 – 19 Disques

Pour utiliser les disques éminceurs

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

Conseils et astuces

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

Service après-vente

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

20 Hachoir/moulin compact (si fourni)

- a Gobelet
- b Joint d'étanchéité
- c Unité/Ensemble porte-lames

- 1 Placez les ingrédients dans le bol.
- 2 Installez la rondelle d'étanchéité dans l'unité porte-lames.
- 3 Retournez l'unité porte-lames. Mettez-le dans le bol, les lames vers le bas.
- 4 Vissez l'unité porte-lames dans le bol et serrez bien. Référez-vous aux graphiques présentés sous l'unité porte-lames comme suit :
 - 🔓 - position déverrouillée
 - 🔒 - position verrouillée
- 5 Installez le moulin sur le bloc moteur et tournez-le dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il se verrouille.
- 6 Sélectionnez la vitesse maximum ou utilisez la fonction Pulse (P).

Conseils et astuces

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

Nettoyage et entretien

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

Bloc moteur

- Nettoyez avec un chiffon humide, puis séchez. Assurez-vous que la zone de verrouillage est exempte de résidus alimentaires.
- N'immergez pas le socle d'alimentation dans l'eau.
- Rangez l'excédent de cordon dans la zone de stockage située à l'arrière du bloc moteur ⑪.

L'illustration 21 présente les instructions pour le nettoyage des outils et des accessoires



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

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

Tableau des conseils d'utilisation

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

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

Ne mixez pas d'ingrédients chauds.

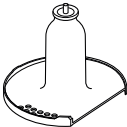
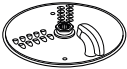
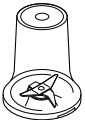
Outil/ Accessoire	Fonction		 (Sec)	
	Mélanges tout en un pour gâteaux	2	10	1,2 kg Poids total
	Pâte - mélange de la matière grasse avec la farine Ajout d'eau au mélange ingrédients de pâte	2 1 – 2	10 10 – 20	300 g Poids farine
	Pour hacher du poisson et de la viande maigre Pâtés et terrines	2	10 – 30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

Tableau des conseils d'utilisation

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

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

Ne mixez pas d'ingrédients chauds.

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

Guide de dépannage

Problème	Cause	Solution
Le robot ne fonctionne pas.	Pas d'alimentation électrique. Le bol n'est pas installé correctement sur le bloc moteur. Le couvercle du bol n'est pas correctement verrouillé.	Vérifiez que le robot est branché. Vérifiez que le tube d'alimentation et la poignée du bol sont bien situés dans le coin avant droit. Vérifiez que le dispositif de verrouillage du couvercle est correctement positionné dans la zone de la poignée. Le robot ne fonctionne pas si le bol et le couvercle ne sont pas installés correctement.
	L'axe d'entraînement amovible ⑤ n'est pas installé sur le bloc moteur.	Fixez l'axe d'entraînement amovible ⑤ sur le bloc moteur avant d'installer le bol. Les outils et accessoires du bol ne fonctionneront que si l'axe d'entraînement est installé.
Le blender ou le moulin ne fonctionne pas	Le blender ou le moulin n'est pas verrouillé correctement. Le moulin n'est pas installé correctement.	Le blender ou le moulin ne fonctionne pas s'il n'est pas monté correctement sur le verrouillage. Vérifiez que l'ensemble porte-lames est solidement vissé dans le moulin.
Le robot s'arrête pendant le fonctionnement.	Le robot est surchargé/les capacités maximales ont été dépassées. Le couvercle est déverrouillé.	Vérifiez les capacités maximum dans le Tableau des conseils d'utilisation. Vérifiez si le couvercle est correctement verrouillé.
Le hachoir/moulin compact fuit au niveau de la base de l'ensemble porte-lames.	Absence de joint d'étanchéité. Joint d'étanchéité mal fixé. Joint d'étanchéité endommagé.	Assurez-vous que le joint est correctement mis en place et non endommagé. Pour obtenir le remplacement d'un joint d'étanchéité, consultez la section « Service après-vente ».
Mauvaise performance des outils/accessoires.	Consultez les conseils dans la section « Utilisation des accessoires » appropriée. Assurez-vous que les accessoires sont correctement assemblés.	

Deutsch

Vor dem Lesen bitte die Titelseite mit den Illustrationen auseinanderfalten

Wichtige Sicherheitshinweise

- Lesen Sie diese Anleitungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Bezugnahme auf.
- Vor dem ersten Gebrauch die gesamte Verpackung, alles Marketingmaterial und (falls vorhanden) den Kunststoff-Klingenschutz entfernen. Reinigen der Teile: siehe „Pflege und Reinigung“.
- Falls Stecker oder Netzkabel beschädigt sind, müssen sie aus Sicherheitsgründen von Braun oder einer autorisierten Braun-Kundendienststelle ausgetauscht werden.
- **NICHT die scharfen Klingen berühren.** Vorsicht – Messereinheit, Klingen und Scheiben von Mixer und Mühle sind sehr scharf. **Beim Handhaben der scharfen Klingen, beim Entleeren des Behälters und beim Reinigen immer oben am Fingergriff, weg von der Schnittkante, anfassen.**
-  **KEINE heißen Zutaten verarbeiten.**
- **Vorsicht beim Einfüllen von heißer Flüssigkeit in die Küchenmaschine oder den Mixaufsatz. Sie kann durch plötzliche Dampfentwicklung vom Gerät ausgestoßen werden.**
- **RISIKO VON VERBRÜHUNGEN:** Heiße Zutaten vor dem Einfüllen in die Schüssel, den Mixbecher und die Mühle bzw. vor dem Mixen immer auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
- Das Gerät im Betrieb niemals unbeaufsichtigt lassen.
- Niemals die in der Empfehlungstabelle angegebenen Höchstmengen überschreiten.
- **Das Gerät nicht ohne Ruhezeit länger als unten angegeben betreiben. Bei längerem, ununterbrochenem Betrieb kann Ihr Gerät Schaden nehmen.**

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

- Die Küchenmaschine nicht am Griff heben oder tragen – der Griff kann sonst abbrechen und zu Verletzungen führen.
- Vor Entleeren der Schüssel immer das Schlagmesser herausnehmen.
- Hände und Utensilien nicht in die Schüssel oder den Mixbecher halten, während das Gerät an den Netzstrom angeschlossen ist.
- Das Gerät immer ausschalten und vom Stromnetz trennen, wenn es unbeaufsichtigt gelassen wird, oder bevor Sie es zusammensetzen, auseinandernehmen oder reinigen, und bevor Sie Zubehörteile austauschen oder sich bewegende Teile anfassen.
- Schnittgut niemals mit den Fingern durch den Füllschacht drücken. Stets den mitgelieferten Stopfer verwenden.

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

Mixer

- Den Mixer niemals leer laufen lassen.
- Rezepte für Smoothies - niemals gefrorene Zutaten mixen, die beim Tiefkühlen zu einer festen Masse zusammengefroren sind. Die Masse vor dem Einfüllen zerkleinern.
- **WARNUNG:** Den Mixer nur dann betreiben, wenn sich der Deckel in der in der Anleitung angegebenen Stellung befindet.
- Niemals gefrorene Obst- oder Gemüsestücke verarbeiten, die größer als 3 x 3 cm sind.

- Niemals mit der Hand in den Mixbecher fassen, wenn dieser auf dem Sockel steht. Wenn Zutaten nach unten geschoben werden müssen, ein geeignetes Utensil, z. B. einen Spatel, verwenden.

Kompakt-Zerkleinerer/Mahlaufsatz

- Niemals den Behälter abschrauben, solange der Mahlaufsatz auf der Maschine sitzt.
- Mahlaufsatz immer erst abnehmen, wenn das Messerwerk zum Stillstand gekommen ist.
- Das Gerät funktioniert nicht, wenn der Mahlaufsatz falsch aufgesetzt ist.
- Nicht die scharfen Klingen berühren. - Die Klingeneinheit von Kindern fernhalten.
- Keine heißen Zutaten im Mahlaufsatz verarbeiten. Sie vor der Verarbeitung immer zunächst auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Raspel-/Schneidescheiben

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

Stromverbrauch

- Wenn keine Geschwindigkeit gewählt wurde oder die AUS-Taste  gedrückt ist.
 - Automatische Schaltung auf AUS-Modus: Nicht zutreffend.
 - Aus-Modus Stromverbrauch: ≤ 0.3 W.

VORSCHRIFTSMÄSSIGER GEBRAUCH IN KONTAKT MIT LEBENSMITTELN

- Überprüfen Sie das Produkt regelmäßig auf Anzeichen einer Materialverschlechterung, durch die es für den Kontakt mit Lebensmitteln nicht geeignet sein könnte. Dazu gehören Mikrorisse, Blasenbildung, Delaminierung, Schrumpfung, Klebrigkeit, Transparenzverlust, Korrosion oder jede andere Veränderung der Struktur oder Konsistenz des Materials.
- Beachten Sie stets die Bedienungsanleitung des Produkts für die korrekte Reinigung und Pflege der Materialien in Kontakt mit Lebensmitteln, um deren Verschlechterung zu verhindern oder zu verlangsamen.
- Beachten Sie für den sicheren und sachgemäßen Gebrauch des Produkts mit Lebensmitteln stets die Sicherheitshinweise und/oder die Bedienungsanleitung, in denen eventuelle Einschränkungen bei der Zubereitung von Lebensmitteln angegeben sind.

Vor dem Anschluss

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

Vor dem ersten Gebrauch

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

Übersicht

Küchenmaschine

- Stopfer
- Füllschacht
- Deckel
- Schüssel
- Abnehmbare Antriebswelle
- Antriebseinheit
- Pulstaste

- Stufe-1-Taste
- Stufe-2-Taste
- AUS-Taste
- Kabelfach (hinten)
- Sicherheitsverriegelungen

13 Kunststoff-Mixer

- Deckel mit Tröpfelloch
- Mixbecher mit befestigter Klinge

A Standardaufsätze

- Schlagmesser
- Knetwerkzeug
- Emulsionsaufsatz
- Raspel-/Schneidescheibe, 4 mm

B Optionales Zubehör (*nur ausgewählte Modelle)

- ⑱ Raspel-/Schneidescheibe, 2 mm *
- ⑲ Raspelscheibe, extrafein *
- ⑳ Kompakt-Zerkleinerer/Mahlaufsatz *

Verwendung Ihrer Küchenmaschine

Abbildung ① – ③

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

Wichtig

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

Verwendung des Zubehörs

Lesen Sie die Empfehlungstabelle für jedes Zubehörteil.

13 Kunststoff-Mixer

Verwendung Ihres Mixers

Abbildung ④ – ⑥

- 1 Füllen Sie Ihre Zutaten in den Mixbecher.
- 2 Setzen Sie den Deckel auf den Mixbecher und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er einrastet.
- 3 Setzen Sie den Mixer auf die Antriebseinheit und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er einrastet.
- 4 Einstöpseln, auf maximale Geschwindigkeit stellen und mixen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Hinweise und Tipps

- Um Mayonnaise zu machen, alle Zutaten außer dem Öl in den Mixer geben. Dann bei laufendem Gerät das Öl langsam durch das Tröpfelloch im Deckel hinzugießen.
- Dickflüssige Mischungen, z. B. Pâtés und Dips, müssen evtl. zwischendurch von den Seiten des Mixbechers nach unten geschabt werden. Lässt sich die Mischung zu schwer verarbeiten, mehr Flüssigkeit zugeben.
- Es wird davon abgeraten, Gewürze zu verarbeiten, da diese die Kunststoffteile beschädigen können.
- Niemals gefrorene Obst- oder Gemüsestücke verarbeiten, die größer als 3 x 3 cm sind.

14 Schlagmesser

Siehe Anleitungen unter „Verwendung Ihrer Küchenmaschine“.

Hinweise und Tipps

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

15 Knetwerkzeug

Für Hefeteig.

Hinweise und Tipps

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

16 Emulsionsaufsatz

Folgen Sie den Anleitungen unter „Verwendung Ihrer Küchenmaschine“.

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

Hinweise und Tipps

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

17 – 19 Scheiben

Verwendung der Schneidescheiben

- 1 Setzen Sie Antriebswelle und Schüssel auf die Antriebseinheit.
- 2 Halten Sie die Scheibe am Mittelgriff fest und setzen Sie sie mit der gewünschten Seite nach oben auf die Antriebswelle.
- 3 Setzen Sie den Deckel auf.

- 4 Geben Sie das Schnittgut in den Füllschacht.
- 5 Schalten Sie das Gerät ein und drücken Sie das Schnittgut gleichmäßig mit dem Stopfer nach unten. Stecken Sie niemals die Finger in den Füllschacht.

Hinweise und Tipps

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

20 Kompakt-Zerkleinerer/Mahlaufsatz (wenn im Lieferumfang)

- a Mahlbehälter
- b Dichtungsring
- c Messereinheit

- 1 Geben Sie die Zutaten in den Behälter.
- 2 Legen Sie den Dichtungsring in den Messereinsatz ein.
- 3 Drehen Sie den Messereinsatz um. Führen Sie ihn mit nach unten weisenden Messern in den Mahlbehälter ein.
- 4 Schrauben Sie den Messereinsatz in den Mahlbehälter, bis er handfest angezogen ist. Richten Sie sich nach den Abbildungen auf der Unterseite des Messereinsatzes:
 -  - entriegelte Position
 -  - verriegelte Position

- 5 Die Mühle auf die Antriebseinheit aufsetzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis sie einrastet.
- 6 Wählen Sie die Höchstgeschwindigkeit oder verwenden Sie die Pulsfunktion (P).

Hinweise und Tipps

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

Pflege und Reinigung

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

Antriebseinheit

- Mit einem feuchten Tuch abwischen und abtrocknen. Sicherstellen, dass der Verriegelungsbereich frei von Lebensmittelmrückständen ist.
- Antriebseinheit nicht in Wasser tauchen.
- Überschüssiges Kabel im Kabelfach auf der Rückseite der Antriebseinheit verwahren ⑪.

Siehe Abbildung **21** für Anleitungen zur Reinigung der Rührelemente und Aufsätze

Kundendienst und Service

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

Aktualisierte Informationen zur Entsorgung von Altgeräten

Das Elektro- und Elektronikgerätegesetz (ElektroG) enthält eine Vielzahl von Anforderungen an den Umgang mit Elektro- und Elektronikgeräten. Die wichtigsten sind hier zusammengestellt.

1. Getrennte Erfassung von Altgeräten

Elektro- und Elektronikgeräte, die zu Abfall geworden sind, werden als Altgeräte bezeichnet. Besitzer von Altgeräten haben diese einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Altgeräte gehören insbesondere nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme.

2. Batterien und Akkus sowie Lampen

Besitzer von Altgeräten haben Altbatterien und Altalkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, im Regelfall vor der Abgabe an einer Erfassungsstelle vom Altgerät zu trennen. Dies gilt nicht, soweit Altgeräte einer Vorbereitung zur Wiederverwendung unter Beteiligung eines öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträgers zugeführt werden.

3. Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertreibern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben.

Rücknahmepflichtig sind Geschäfte mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² für Elektro- und Elektronikgeräte sowie diejenigen Lebensmittelgeschäfte mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals pro Jahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Dies gilt auch bei Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte mindestens 400 m² betragen oder die gesamten Lager- und Versandflächen mindestens 800 m² betragen. Verreiber haben die Rücknahme grundsätzlich durch geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.

Die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe eines Altgerätes besteht bei rücknahmepflichtigen Vertreibern unter anderem dann, wenn ein neues gleichartiges Gerät, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen erfüllt, an einen Endnutzer abgegeben wird. Wenn ein neues Gerät an einen privaten Haushalt ausgeliefert wird, kann das gleichartige Altgerät auch dort zur unentgeltlichen Abholung übergeben werden; dies gilt bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln für Geräte der Kategorien 1, 2 oder 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ oder „Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter). Zu einer entsprechenden Rückgabe-Absicht werden Endnutzer beim Abschluss eines Kaufvertrages befragt. Außerdem besteht die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe bei Sammelstellen der Vertreter unabhängig vom Kauf eines neuen Gerätes für solche Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, und zwar beschränkt auf drei Altgeräte pro Geräteart.

4. Datenschutz-Hinweis

Altgeräte enthalten häufig sensible personenbezogene Daten. Dies gilt insbesondere für Geräte der Informations- und Telekommunikationstechnik wie Computer und Smartphones. Bitte beachten Sie in Ihrem eigenen Interesse, dass für die Löschung der Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten jeder Endnutzer selbst verantwortlich ist.

5. Bedeutung des Symbols „durchgestrichene Mülltonne“



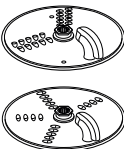
Das auf Elektro- und Elektronikgeräten regelmäßig abgebildete Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das jeweilige Gerät am Ende seiner Lebensdauer getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall zu erfassen ist.

Empfehlungstabelle

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

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

Keine heißen Zutaten verarbeiten.

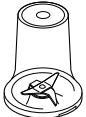
Werkzeug/ Zubehör	Funktion		 (Sek.)	
	Kuchenteige	2	10	1,2 kg Gesamtgewicht
	Knetteig – Einarbeiten von Fett in Mehl Zugabe von Wasser für Teigzutaten	2 1 – 2	10 10 – 20	300 g Mehlgewicht
	Hacken von Fisch und magerem Fleisch Patés und Terrinen	2	10 – 30	400 g max. mageres Rindfleisch
	Hacken von Gemüse	Puls	5 – 10	100 g - 250 g
	Hacken von Nüssen	2	30 – 60	100 g – 200 g
	Kräuter	2	20 – 30	30 – 50 g
	Mayonnaise	2	60 – 80	4 Eigelb
	Pürieren von weichem / gekochtem Obst und Gemüse	2	10 – 30	500 g
	Schlagsahne (Verarbeitungszeiten sind abhängig vom Fettgehalt der verwendeten Sahne.)	2	15 – 20	250 ml
	Hefeteig	2	60	340 g Mehlgewicht 550g Gesamtgewicht
	Reiben und Schneiden fester Zutaten: Käse, Karotten, Kartoffeln und Nahrungsmittel von ähnlicher Konsistenz.	2	–	Schüssel höchstens bis zur Maximum- Markierung (1,2 l) füllen
	Schneiden weicherer Zutaten: Gurken und Tomaten.	1	–	
	Zum Reiben von Parmesankäse verwenden.	2	–	

Empfehlungstabelle

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

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

Keine heißen Zutaten verarbeiten.

Werkzeug/ Zubehör	Funktion		 (Sek.)	
	Kalte Flüssigkeiten und Getränke (Eis/gefrorene Zutaten zuletzt in die Flasche geben)	2	30 – 60	1,2 l
	Milkshake/Mischungen mit kalter Milch	2	15 – 30	1 l
	Eis zerkleinern	Puls	30 – 40	6 Eiswürfel (125 g)
	Flüssiger Teig (Flüssigkeit zuerst hinzugeben)	1 ↓ 2	10 ↓ 50	1 l
	Nüsse	2	10 – 30	50 g
	Kaffeebohnen	2	30	50 g
	Rohes Fleisch (Rindersteak) Würfel von 2 cm	Puls	5	50 g

Fehlerbehebung

Problem	Ursache	Lösung
Die Küchenmaschine funktioniert nicht.	Kein Strom.	Prüfen, ob der Stecker der Küchenmaschine in der Steckdose steckt.
	Schüssel nicht richtig auf Antriebseinheit angebracht.	Überprüfen Sie, dass sich Einfüllschacht und Schüsselgriff auf der Ecke vorne rechts befinden.
	Schüsseldeckel nicht richtig eingerastet.	Prüfen, ob Deckelverriegelung im Griffbereich richtig eingerastet ist. Die Küchenmaschine funktioniert nicht, wenn Schüssel und Deckel nicht korrekt angebracht sind.
	Abnehmbare Antriebswelle ⑤ nicht an der Antriebs-einheit angebracht.	Bringen Sie die abnehmbare Antriebswelle ⑤ an der Antriebseinheit an, bevor Sie die Schüssel aufsetzen. Die Rührelemente und Zubehöerteile werden nicht funktionieren, wenn die Antriebswelle nicht ange-bracht ist.
Mixer oder Mühle funktioniert nicht.	Mixer oder Mühle ist nicht richtig eingerastet. Mahlaufsatz nicht korrekt zusammengesetzt.	Mixer oder Mühle funktioniert nicht, wenn er/sie falsch aufgesetzt wurde. Sicherstellen, dass die Messereinheit fest in den Mahlaufsatz eingeschraubt ist.
Küchenmaschine bleibt während der Arbeit stehen.	Maschine überlastet / Höchstmengen überschritten. Deckel nicht eingerastet.	Höchstmengen in der Empfehlungstabelle prüfen. Prüfen, ob Deckel richtig eingerastet ist.
Beim Kompakt-Zerkleinerer/ Mahlaufsatz tritt unten an der Messereinheit Flüssigkeit aus.	Dichtung fehlt. Dichtung falsch eingesetzt. Dichtung beschädigt.	Prüfen, ob Dichtung korrekt eingesetzt und intakt ist. Für Informationen zum Kauf einer Ersatzdichtung siehe „Kundendienst und Service“.
Unzureichende Leistung von Werkzeugen/Zubehörteilen.	Siehe Tipps im relevanten Abschnitt „Verwendung des Zubehörs“. Prüfen, ob Zubehöerteile richtig angebracht sind.	

Italiano

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

Informazioni importanti sulla sicurezza

- Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle come futuro riferimento.
- Prima del primo utilizzo, rimuovere tutti gli imballaggi, la documentazione commerciale e le coperture in plastica delle lame (se presenti). Lavare le parti: vedere “Cura e pulizia”
- Se la spina o il cavo sono danneggiati, devono essere sostituiti, per motivi di sicurezza, da Braun o da un riparatore Braun autorizzato per evitare pericoli.
- **NON toccare le lame affilate.** Il gruppo frullatore/macinino, la lama e i dischi sono molto affilati, maneggiare con cura. **Tenere sempre l'impugnatura nella parte superiore, lontano dal bordo tagliente, sia quando si maneggiano le lame affilate, sia quando si svuota il contenitore, sia durante la pulizia.**
-  **NON lavorare ingredienti caldi.**
- **Fare attenzione se si versa del liquido caldo nel robot da cucina o nel frullatore poiché può essere espulso dall'apparecchio a causa di vapore improvviso.**
- **RISCHIO DI SCOTTATURA:** Gli ingredienti caldi devono essere lasciati raffreddare a temperatura ambiente prima di metterli nella ciotola, caraffa, macinino o prima della miscelazione.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito dopo averlo acceso.
- Non superare le capacità massime indicate nella tabella di utilizzo consigliato.
- **Non azionare l'apparecchio più a lungo di quanto specificato qui di seguito senza periodi di pausa. Tritare continuamente per lunghi periodi può danneggiare l'apparecchio.**

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

- Non sollevare né trasportare il robot dal manico, perché potrebbe rompersi e causare un infortunio.
- Rimuovere sempre la lama prima di svuotare la vaschetta.
- Non inserire le mani o altri utensili nella vaschetta del robot da cucina e nella caraffa del frullatore se prima non si è tolta la spina dalla presa di corrente.
- Spegnerne sempre l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione se viene lasciato incustodito e prima di procedere al montaggio, smontaggio, sostituzione di accessori, avvicinamento a parti in movimento o pulizia.

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

Frullatore

- Non usare mai il frullatore a vuoto.
- Ricette per gli smoothie – non frullare mai ingredienti solidificatisi dopo il congelamento; disgregarli prima di aggiungerli nella caraffa.
- **ATTENZIONE** - Utilizzare sempre il frullatore con il coperchio in posizione come indicato nelle istruzioni.

- Non frullare mai frutta o verdura surgelata di dimensioni superiori a 3 cm x 3 cm.
- Non inserire mai le mani nel calice del frullatore quando è posizionato sulla base. Se è necessario spingere verso il basso gli alimenti, utilizzando uno strumento adeguato, come una spatola.

Mini tritatutto/macinino compatto

- Non svitare mai la ciotola mentre il macinino è montato sul dispositivo.
- Non rimuovere mai il mini tritatutto/macinino fintanto che le lame non siano completamente ferme.
- L'apparecchio non funziona se il mini tritatutto / macinino è montato scorrettamente.
- Non toccare le lame affilate - Tenere il gruppo lame lontano dalla portata dei bambini.
- Non lavorare ingredienti caldi nel macinino. Lasciarli raffreddare a temperatura ambiente prima di lavorarli.

Dischi per affettare/grattugiare

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

Consumo energetico

- Quando non è selezionata nessuna impostazione di velocità o è premuto il pulsante OFF .
 - Passaggio automatico alla modalità OFF: non applicabile.
 - Potenza in modalità OFF: $\leq 0,3$ W.

USO APPROPRIATO A CONTATTO CON GLI ALIMENTI

- Ispezionare regolarmente il prodotto per individuare eventuali segni di deterioramento dei materiali che potrebbero renderli non idonei al contatto con gli alimenti. Tali segni includono microfessurazioni, formazione di bolle, delaminazione, restringimento, appiccicosità, perdita di trasparenza, corrosione, o qualsiasi altra alterazione della struttura o consistenza del materiale.
- Consultare sempre le istruzioni d'uso del prodotto per una corretta pulizia e manutenzione dei materiali a contatto con gli alimenti, al fine di prevenire o rallentare il deterioramento dei materiali stessi.
- Per un uso sicuro e appropriato del prodotto con gli alimenti, fare sempre riferimento alle istruzioni di sicurezza e/o d'uso, dove vengono riportate eventuali limitazioni d'uso nella preparazione degli alimenti.

Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica

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

Prima di usare per la prima volta

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

Legenda

Robot

- ① Spingitore
- ② Tubo di riempimento
- ③ Coperchio
- ④ Vaschetta
- ⑤ Alberino motore rimovibile
- ⑥ Corpo motore
- ⑦ Tasto impulsi
- ⑧ Tasto velocità 1
- ⑨ Tasto velocità 2

- ⑩ Tasto OFF
- ⑪ Avvolgicavo (posteriore)
- ⑫ Dispositivi di blocco di sicurezza

- ⑬ Frullatore in plastica
 - a Coperchio con gocciolatore
 - b Caraffa con lama fissa

A Accessori standard

- ⑭ Lama
- ⑮ Gancio impastatore
- ⑯ Utensile emulsionante
- ⑰ Disco per affettare/grattugiare da 4 mm

B Accessori opzionali (*solo determinati modelli)

- ⑱ Disco per affettare/grattugiare da 2 mm *
- ⑲ Disco per grattugiare extra fine *
- ⑳ Mini tritatutto/macinino compatto *

Uso del robot

Illustrazioni ① – ③

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

Importante

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

Uso degli accessori

Consultare la tabella di utilizzo consigliato per ciascun accessorio.

13 Frullatore in plastica

Uso del frullatore

Illustrazione ④ – ⑥

- 1 Mettere gli ingredienti nella caraffa.
- 2 Fissare il coperchio sulla caraffa e ruotare in senso orario fino a quando si sente un click.
- 3 Montare il frullatore su corpo motore e ruotare in senso orario per bloccarlo in posizione.
- 4 Inserire la spina, selezionare la velocità massima e frullare fino a ottenere la consistenza desiderata.

Suggerimenti e consigli

- Quando si prepara la maionese, mettere tutti gli ingredienti, tranne l'olio, nel frullatore. Poi, con l'apparecchio in funzione, aggiungere lentamente l'olio attraverso il foro del coperchio.
- Nel caso di impasti molto densi, come paté e salse, potrebbe essere necessario staccare gli ingredienti dalle pareti della caraffa, usando la spatola. Se la lavorazione risulta difficoltosa, aggiungere più liquido.
- Non si consiglia di lavorare spezie in questo apparecchio, altrimenti si rischia di danneggiare le parti in plastica.
- Non frullare mai frutta o verdura surgelata di dimensioni superiori a 3 cm x 3 cm.

14 Lama

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

Suggerimenti e consigli

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

15 Gancio impastatore

Utilizzare per miscele d'impasto con lievito.

Suggerimenti e consigli

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

16 Utensile emulsionante

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

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

Suggerimenti e consigli

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

17 – 19 Dischi

Uso dei dischi da taglio

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

Suggerimenti e consigli

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

- Dopo la lavorazione, rimarrà sempre un certo quantitativo di residui sul disco o nella vaschetta.

20 Mini tritattutto/macinino compatto (se in dotazione)

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

- 1 Inserire gli ingredienti nella caraffa.
- 2 Inserire l'anello di tenuta nell'unità delle lame.
- 3 Capovolgere l'unità delle lame e abbassarla nella caraffa con le lame rivolte verso il basso.
- 4 Avvitare l'unità delle lame sulla caraffa a mano senza forzare eccessivamente. Si rimanda all'immagine sotto l'unità delle lame:
 -  - posizione sbloccata
 -  - posizione bloccata
- 5 Posizionare il macinino sul corpo motore e ruotare in senso orario per bloccarlo in posizione.
- 6 Selezionare Velocità massima o utilizzare il tasto ad impulsi (P).

Suggerimenti e consigli

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

Cura e pulizia

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

Corpo motore

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

Fare riferimento alla figura **21** per le istruzioni di pulizia degli utensili e degli accessori

Manutenzione e assistenza tecnica

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



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

Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti urbani.

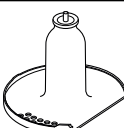
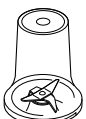
Deve essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che offrono questo servizio.

Tabella di utilizzo consigliato

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

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

Non lavorare ingredienti caldi.

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

Guida alla risoluzione dei problemi		
Problema	Causa	Soluzione
Il robot non funziona.	Manca la corrente.	Controllare che la spina dell'apparecchio sia inserita nella presa elettrica.
	Vaschetta non inserita correttamente sul corpo motore. Coperchio della vaschetta inserito male.	Assicurarsi che il tubo di riempimento e la maniglia della vaschetta si trovino sulla destra. Verificare che il dispositivo di blocco del coperchio sia ben inserito nell'area del manico. Il robot non funziona se la vaschetta e il coperchio non sono inseriti in modo corretto.
	Alberino motore rimovibile ⑤ non montato sul corpo motore.	Montare l'alberino motore rimovibile ⑤ sul corpo motore prima di montare la ciotola. Gli utensili e gli accessori della ciotola non funzioneranno a meno che l'alberino moto-re non sia montato.
Il frullatore o il macinino non funzionano	Il frullatore o il macinino non è bloccato correttamente. Il macinino non è montato correttamente.	Il frullatore o il macinino non funzionerà se montato in modo errato sull'interblocco. Controllare che il gruppo lame sia completamente serrato nel macinino.
Il robot si ferma durante l'uso.	Sovraccarico/superamento delle capacità massime del robot. Il coperchio non è ben chiuso.	Controllare le capacità massime nel "Grafico di utilizzo consigliato". Controllare che il coperchio sia ben chiuso.
Il mini-tritatutto ha delle perdite dalla base del gruppo lame.	Manca la tenuta La tenuta è inserita male La tenuta è danneggiata	Controllare che la tenuta sia ben inserita e non abbia subito danni. Per ottenere una tenuta di ricambio, vedere la sezione "Manutenzione e assistenza tecnica".
Gli utensili/accessori danno scarse prestazioni	Leggere i consigli nella sezione "Utilizzare gli accessori". Controllare di aver montato correttamente gli accessori.	

Português

Por favor desdobre as ilustrações da primeira página.

Informação de Segurança Importante

- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para consulta futura.
- Antes de utilizar pela primeira vez, retire todas as embalagens, literatura de marketing e plástico das tampas das lâminas (se aplicável). Lave os componentes: ver “Cuidados e Limpeza”.
- Se a ficha ou o cabo eléctrico estiver danificado deve, por razões de segurança, ser substituído pela Braun ou por um reparador Braun autorizado para evitar qualquer perigo.
- **NÃO toque nas lâminas afiadas.** O dispositivo de lâmina do liquidificador / moinho, a unidade de lâmina e os discos estão extremamente afiados, manipule com cuidado. **Segure sempre pela pega superior afastando-se do gume, quando manusear as lâminas afiadas, quando esvaziar a taça e quando limpar.**
-  **NÃO processe ingredientes quentes.**
- **Tenha cuidado ao deitar líquidos quentes no confeccionador de refeições ou liquidificador, uma vez que podem ser lançados para fora do aparelho devido a formação súbita de vapor.**
- **RISCO DE QUEIMADURAS:** Deixe arrefecer os ingredientes quentes até à temperatura ambiente antes de os colocar na taça, no copo, no moinho ou antes de liquidificar.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância quando estiver em funcionamento.
- Não exceda as capacidades máximas mencionadas no quadro de utilização recomendada.
- **Não faça funcionar o seu aparelho durante mais tempo do que os especificados abaixo e faça pausas entre recomeços. Processar continuamente durante longos períodos pode danificar o seu aparelho.**

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

- Não levante ou transporte o processador pela pega – esta pode quebrar e provocar ferimentos.
- Retire sempre a lâmina antes de retirar os alimentos da taça.
- Mantenha as mãos e utensílios longe da taça e do copo liquidificador do processador enquanto estiver ligado à corrente eléctrica.
- Desligue e retire sempre da tomada eléctrica o aparelho quando não estiver a vigiá-lo e antes de o montar, desmontar, mudar algum acessório, se aproximar de peças que se movem ou antes de limpar.

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

Liquidificador

- Nunca ponha em funcionamento se o liquidificador estiver vazio.
- Receitas de smoothies – nunca misture ingredientes congelados que tenham solidificado durante a congelação; esmague-os antes de os adicionar no copo.
- **AVISO** - Só Utilize o liquidificador com a tampa colocada na posição mostrada no manual de instruções.
- Nunca liquidifique pedaços de frutos ou vegetais congelados maiores do que 3cm x 3cm.

- Nunca coloque a mão dentro do copo liquidificador quando estiver montado na unidade. Se os alimentos precisarem de ser empurrados para baixo utilize um utensílio apropriado como uma espátula.

Mini picadora/moinho

- Nunca desenrosque o jarro enquanto o moinho estiver colocado no seu aparelho.
- Nunca retire o moinho enquanto as lâminas não estiverem completamente paradas.
- O aparelho não funcionará se o moinho não estiver correctamente colocado.
- Não toque nas lâminas afiadas – Mantenha o dispositivo de lâminas afastado das crianças.
- **NÃO** processe ingredientes quentes no moinho. Deixe-os arrefecer até à temperatura ambiente antes de os processar.

Discos de Fatiar/Ralar

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

Consumo de Energia

- Sem velocidade seleccionada ou o botão OFF  premido.
 - Mudança automática para o Modo OFF (desligado): Não aplicável.
 - Potência do Modo OFF: 0,3W

UTILIZAÇÃO CORRETA EM CONTATO COM ALIMENTOS

- Inspeccione o produto regularmente com relação a sinais de uma deterioração do material que possa torná-lo inadequado para o contato com alimentos. Entre os indicadores, estão microfissuras, formação de bolhas, delaminação, encolhimento, pegajosidade, perda de transparência, corrosão ou qualquer outra deformação na estrutura ou na textura.
- Consulte sempre as instruções de utilização do produto para uma limpeza e uma manutenção adequadas dos materiais em contato com alimentos para evitar ou retardar a deterioração do material.
- Para uma utilização segura e adequada do produto com alimentos, consulte sempre as instruções de segurança e/ou de utilização do produto, que também podem detalhar eventuais limitações necessárias para a utilização com alimentos.

Antes de ligar à corrente

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

Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez

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

Legenda

Robô de cozinha

- ① Empurrador
- ② Tubo de alimentação
- ③ Tampa
- ④ Taça
- ⑤ Veio accionador destacável
- ⑥ Unidade motriz

- ⑦ Botão de impulso
- ⑧ Botão de velocidade 1
- ⑨ Botão de velocidade 2
- ⑩ Botão OFF
- ⑪ Arrumação do cabo (nas costas do aparelho)
- ⑫ Mecanismo de engate de segurança

⑬ Liquidificador em plástico

- a Tampa com enchimento gota-a-gota
- b Copo com lâminas fixas

A Acessórios padrão

- ⑭ Unidade de lâminas
- ⑮ Utensílio para massas
- ⑯ Utensílio Emulsionador
- ⑰ Disco de fatiar/ralar de 4 mm

B Acessórios opcionais (*apenas alguns modelos)

- 18 Disco de fatiar/ralar de 2mm *
- 19 Disco de ralar extra fino *
- 20 Mini picadora/moinho *

Para usar o seu processador de alimentos

Ilustrações 1 – 3

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

Importante

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

Utilizar os acessórios

Consulte o quadro de utilização recomendada para cada acessório.

13 Liquidificador em plástico

Utilizar o liquidificador

Ilustrações 4 – 6

- 1 Coloque o anel vedante no dispositivo de lâminas
- 1 Introduza os ingredientes no copo.
- 2 Coloque a tampa no copo e gire na direcção dos ponteiros do relógio até ouvir um clique.
- 3 Encaixe o liquidificador na unidade motriz e rode na direcção horária para prender.
- 4 Ligue à corrente eléctrica, seleccione a velocidade máxima e liquidifique até atingir a consistência desejada.

Dicas e Sugestões

- Quando confeccionar maionese, coloque todos os ingredientes no liquidificador, excepto o azeite. Em seguida, com o aparelho em funcionamento, deite muito devagar o azeite através do buraco da tampa.
- As misturas grossas como sejam os pátés e molhos podem necessitar de ser raspados. Caso seja difícil de processar a mistura, adicione mais líquido.
- Não se recomenda o processamento de especiarias pois estas podem danificar as partes plásticas.
- Nunca liquidifique pedaços de frutos ou vegetais congelados maiores do que 3cm x 3cm.

14 Unidade de lâminas

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

Dicas e Sugestões

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

15 Utensílio para massas

Utilize para misturas com fermento.

Dicas e Sugestões

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

16 Utensílio Emulsionador

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

Usar apenas para misturas leves como bater natas, maionese.

Dicas e Sugestões

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

17 – 19 Discos

Para usar os discos

- 1 Introduza o eixo accionador e a taça na unidade motriz.
- 2 Segurando pelo suporte central, coloque o disco de corte no eixo accionador com o lado apropriado virado para cima.
- 3 Coloque a tampa.
- 4 Coloque os alimentos no tubo de alimentação.

- 5 Seleccione auto, ligue e, empurre com o empurrador - nunca introduza os seus dedos no tubo de alimentação.

Dicas e Sugestões

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

20 Mini picadora/moinho (se fornecido)

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

Dicas e Sugestões

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

Cuidados e limpeza

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

Unidade motriz

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

Para instruções sobre a limpeza dos utensílios e dos acessórios, consulte a ilustração **21**.

Assistência e Cuidados ao Cliente

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



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

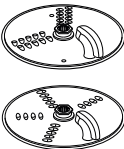
No final da sua vida útil, o produto não deve ser eliminado conjuntamente com os resíduos urbanos. Pode ser depositado nos centros especializados de recolha diferenciada das autoridades locais, ou junto dos revendedores que prestem esse serviço.

Quadro de Utilização Recomendada

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

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

Não processe ingredientes quentes

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

Guia de avarias		
Problema	Causa	Solução
O processador não funciona.	Falta de energia. A taça não está correctamente colocada na unidade motriz. A tampa da taça não está correctamente presa.	Verifique se o processador está ligado à corrente. Confirme que o tubo de alimentação e a pega da taça estão posicionados no canto direito da frente. Confirme que o mecanismo de engate da tampa está correctamente na zona da pega. O processador não funcionará se a taça e tampa não estiverem bem colocadas.
	O eixo accionador amovível ⑤ não está colocado na unidade motriz.	Monte o eixo accionador amovível ⑤ na unidade mo-triz antes de colocar a taça. Os utensílios da taça e os acessórios não vão funcionar se o eixo accionador não estiver bem colocado.
O liquidificador ou o moinho não funciona	O liquidificador ou moinho não está correctamente preso. O moinho não está montado correctamente.	O liquidificador ou moinho não funciona se não estiver correctamente preso nos engates. Verifique se o dispositivo de lâminas está totalmente apertado dentro do moinho.
O processador pára durante o funcionamento.	Excedida a capacidade máxima do processador.	Consulte as capacidades máximas no “Quadro de Utilização Recomendada”.
	Tampa não presa.	Verifique se a tampa está correctamente presa.
A(o) mini picadora/moinho verte pela base da lâmina.	Falta o anel vedante. Anel vedante incorrectamente instalado. Anel vedante danificado.	Verifique se o anel vedante está correctamente instalado e não danificado. Para obter um anel vedante de substituição, ver “Assistência e cuidados do cliente”.
Mau desempenho dos utensílios/acessórios.	Consulte as sugestões na secção respectiva em “utilizar os acessórios”. Verifique se os acessórios estão correctamente montados.	

Español

Antes de leer, despliegue la cubierta que contiene las ilustraciones

Información importante sobre seguridad

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Antes de utilizar el aparato por primera vez, quite todo el embalaje, los folletos publicitarios y los protectores de plástico de las cuchillas (si corresponde). Lave las piezas: consulte "Cuidado y limpieza".
- Si el enchufe o el cable están dañados, por razones de seguridad, deben ser sustituidos por Braun o por un técnico autorizado por Braun para evitar posibles riesgos.
- **NO toque las cuchillas afiladas.** El conjunto batidora de vaso/ molinillo, la cuchilla y los discos están muy afilados; manéjelos con cuidado. **Sosténgalos siempre por el asa en la parte superior, lejos del borde cortante, tanto al manipular las cuchillas afiladas como al vaciar el recipiente y durante la limpieza.**
-  **NO procese ingredientes calientes.**
- **Tenga cuidado al verter líquidos calientes dentro del procesador de alimentos o la batidora de vaso ya que pueden salir despedidos del aparato debido a la generación repentina de vapor.**
- **RIESGO DE ESCALDARSE:** hay que dejar que los ingredientes calientes se enfríen a temperatura ambiente antes de ponerlos en bol, el vaso el molinillo o antes de mezclarlos.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras esté en funcionamiento.
- No sobrepase las capacidades máximas indicadas en la tabla de usos recomendados.
- **No haga funcionar el aparato durante más tiempo del que se especifica a continuación sin un período de descanso. Si lo hace funcionar de manera continuada durante periodos de tiempo más largos, puede dañar el aparato.**

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

- No levante ni lleve el procesador por el asa, ya que ésta podría romperse y ocasionar alguna herida.
- Retire siempre la cuchilla antes de vaciar el contenido del bol.
- No introduzca las manos ni ningún utensilio en el bol del procesador ni el vaso de la batidora cuando esté enchufado a la red eléctrica.

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

Batidora de vaso

- No ponga nunca en marcha la batidora de vaso cuando esté vacía.
- Elaboración de smoothies: no bata ingredientes congelados que hayan formado una masa sólida durante la congelación, trocéelos antes de añadirlos al vaso.
- **ADVERTENCIA:** Utilice siempre la batidora de vaso con la tapa colocada en su sitio tal como se indica en las instrucciones.
- Nunca bata trozos de fruta o verdura congelada que sean más grandes que dados de 3 cm x 3 cm.
- Nunca introduzca la mano en el vaso de la batidora cuando esté colocada sobre la base. Si hay que empujar la comida hacia abajo, use un utensilio adecuado, como una espátula.

Minipicadora/molinillo

- Nunca desenrosque la jarra mientras el molinillo esté acoplado al aparato.
- Nunca quite el molinillo hasta que las cuchillas se hayan parado completamente.
- El aparato no funcionará si el molinillo no está acoplado correctamente.
- No toque las cuchillas afiladas. Mantenga el conjunto de cuchillas fuera del alcance de los niños.
- No procese ingredientes calientes en el molinillo. Deje que se enfríen a temperatura ambiente antes de procesarlos.

Discos rebanadores/ralladores

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

Consumo de energía

- Sin ningún ajuste de velocidad seleccionado o con el botón de apagado  pulsado.
 - Cambio automático al modo apagado: no procede.
 - Potencia del modo apagado: $\leq 0,3$ W.

USO APROPIADO EN CONTACTO CON ALIMENTOS

- Inspeccione el producto con regularidad para detectar signos de deterioro del material que puedan hacerlo inadecuado para el contacto con alimentos. Los indicadores incluyen grietas, ampollas, delaminación, contracción, pegajosidad, pérdida de transparencia, corrosión o cualquier otra deformación de estructura y textura.
- Consulte siempre las instrucciones del usuario del producto para una limpieza y mantenimiento adecuados de los materiales en contacto con alimentos para prevenir o ralentizar el deterioro del material.
- Para un uso seguro y apropiado del producto con alimentos, siempre consulte la seguridad del producto y/o las instrucciones de uso, que también pueden detallar cualquier limitación necesaria de uso con alimentos.

Antes de enchufar el aparato

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

Antes de utilizar el aparato por primera vez

- 1 Quite las fundas protectoras de plástico de las cuchillas. **Tenga cuidado ya que las cuchillas están muy afiladas.** No guarde las fundas protectoras ya que solo se utilizan para proteger la cuchilla durante el proceso de fabricación y el transporte.

- 2 Lave las distintas piezas; consulte "Cuidado y limpieza".

Descripción del aparato

Procesador de alimentos

- ① Empujador

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

⑬ Batidora de vaso de plástico

- a Tapa con orificio de goteo
- b Vaso con cuchillas fijas

A Accesorios estándares

- ⑭ Cuchilla
- ⑮ Utensilio para amasar
- ⑯ Disco emulsionante
- ⑰ Disco rebanador/rallador de 4 mm

B Accesorios opcionales (*solo en algunos modelos)

- ⑱ Disco rebanador/rallador de 2 mm *
- ⑲ Disco rallador extrafino *
- ⑳ Minipicadora/molinillo *

Para utilizar el procesador de alimentos

Ilustraciones ① – ③

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

Importante

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

Uso de los accesorios

Consulte la tabla de usos recomendados para cada accesorio.

13 Batidora de vaso de plástico

Para utilizar la batidora de vaso

Ilustraciones ④ – ⑥

- 1 Coloque los ingredientes en el vaso.
- 2 Ponga la tapa en el vaso y gire en el sentido de las agujas del reloj hasta que haga clic.
- 3 Acople la batidora de vaso a la unidad de potencia y gírela en el sentido de las agujas del reloj para que quede bien sujeta en su posición.
- 4 Enchufe el aparato, seleccione la velocidad máxima y bata hasta alcanzar la consistencia deseada.

Consejos y sugerencias

- Al hacer mayonesa, ponga todos los ingredientes, excepto el aceite, en la batidora de vaso. Luego, con el aparato en marcha, añada el aceite lentamente a través del orificio de la tapa.
- Las mezclas espesas, por ejemplo, patés y salsas, podrían quedarse apelmazadas en los lados del vaso; raspe los lados con una espátula y mezcle con el resto para seguir batiendo. Si la mezcla es difícil de batir, añada más líquido.
- No se recomienda procesar especias ya que pueden dañar las piezas de plástico.
- Nunca bata trozos de fruta o verdura congelada que sean más grandes que dados de 3 cm x 3 cm.

14 Cuchilla

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

Consejos y sugerencias

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

15 Utensilio para amasar

Use este accesorio para masas con levadura.

Consejos y sugerencias

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

16 Disco emulsionante

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

Utilícelo solamente para mezclas ligeras como nata o mayonesa.

Consejos y sugerencias

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

17 – 19 Discos

Para utilizar los discos de corte

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

Consejos y sugerencias

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

20 Minipicadora/molinillo (si se incluye)

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

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

- 4 Enrosque el conjunto de cuchillas en la jarra a mano. Consulte los siguientes gráficos que aparecen en la parte inferior del conjunto de cuchillas:

 - posición de desbloqueo

 - posición de bloqueo

- 5 Coloque el molinillo sobre la unidad de potencia y gírelo en el sentido de las agujas del reloj para que quede bien sujeto en su posición.
- 6 Seleccione la velocidad máxima o utilice el botón de acción intermitente (P).

Consejos y sugerencias

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

Cuidado y limpieza

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

Unidad de potencia

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

Consulte la ilustración **21** para ver las instrucciones de limpieza de los utensilios y los accesorios

Servicio técnico y atención al cliente

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



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

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

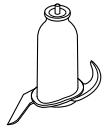
Puede entregarse a centros específicos de recogida diferenciada dispuestos por las administraciones municipales, o a distribuidores que faciliten este servicio.

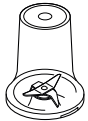
Tabla de usos recomendados

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

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

No procese ingredientes calientes

Herramienta/ Accesorio	Función		 (Segundos)	
	Preparados para tartas en un solo paso	2	10	1,2kg Peso total
	Masa - mezclar manteca con harina Añadir agua para combinar los ingredientes para masa para pasteles	2 1 – 2	10 10 – 20	300 g Peso de la harina
	Trocear pescado y carne magra Patés y terrina	2	10 – 30	400 g Peso máx de la carne magra:
	Cortar hortalizas y verduras	Control de acción intermitente	5 – 10	100 g - 250 g
	Picar frutos secos	2	30 – 60	100 g – 200 g
	Hierbas aromáticas	2	20 – 30	30 g – 50 g
	Mayonesa	2	60 – 80	4 yemas de huevo
	Hacer puré con fruta blanda, hortalizas y verduras y fruta cocidas	2	10 – 30	500 g
	Montar nata (los tiempos de procesamiento pueden variar dependiendo del contenido en grasa de la nata)	2	15 – 20	250 ml
	Mezclas con levadura	2	60	340 g Peso de la harina 550 g Peso total
	Rallar y rebanar alimentos consistentes como queso, zanahorias, patatas y alimentos de textura similar	2	–	No llene el bol por encima de la capacidad máxima de 1,2 l marcada en el mismo
	Cortar en rodajas alimentos más blandos como pepinos y tomates	1	–	
	Rallar queso parmesano	2	–	
	Bebidas y líquidos fríos (añada el hielo/ingredientes congelados al vaso en último lugar)	2	30 – 60	1,2 litros
	Batidos/Mezclas a base de leche fría	2	15 – 30	1 litros
	Picar hielo	Control de acción intermitente	30 – 40	6 cubitos de hielo (125 g)
	Mezcla para rebozado (añada los ingredientes líquidos en primer lugar)	1 ↓ 2	10 ↓ 50	1 litros

Herramienta/ Accesorio	Función		 (Segundos)	
	Frutos secos	2	10 – 30	50g
	Granos de café	2	30	50g
	Carne cruda (bistec) cortado en dados de 2 cm	Control de acción intermitente	5	50g

Guía de solución de problemas		
Problema	Causa	Solución
El procesador no funciona.	No hay corriente.	Compruebe que el procesador esté enchufado.
	El bol no se ha acoplado correctamente en la unidad de potencia.	Compruebe que el tubo de entrada de alimentos y el asa del bol estén situados hacia la esquina derecha de la parte delantera.
	La tapa del bol no se ha cerrado correctamente.	Compruebe que el enclavamiento de la tapa esté bien ubicado en la zona del asa. El procesador no funcionará si el bol y la tapa se han acoplado incorrectamente. Si no es por ninguna de las razones anteriores, compruebe el fusible/cortacircuitos en su hogar.
	El eje motor desmontable ⑤ no está acoplado a la unidad de potencia.	Acople el eje motor desmontable ⑤ sobre la unidad de potencia antes de colocar el bol. Los utensilios y los accesorios del bol no funcionarán si el eje motor no está acoplado.
La batidora de vaso o el molinillo no funciona.	La batidora de vaso o el molinillo no se ha ajustado correctamente. El molinillo no está montado correctamente.	La batidora de vaso o el molinillo no funcionará si no está acoplado correctamente en el enclavamiento. Compruebe que el conjunto de cuchillas esté bien ajustado dentro del molinillo.
El procesador se detiene cuando está en marcha.	Se ha sobrecargado el procesador/superado la capacidad máxima. La tapa no está bien sujeta.	Revise las capacidades máximas en la “Tabla de usos recomendados”. Compruebe que la tapa esté bien sujeta.
La minipicadora/molinillo gotea por la base del conjunto de cuchillas.	Falta el anillo de cierre. El anillo de cierre no está acoplado correctamente. El anillo de cierre está dañado.	Compruebe que el anillo de cierre esté acoplado correctamente y que no esté dañado. Para conseguir un anillo de cierre de repuesto, consulte la sección “Servicio técnico y atención al cliente”.
Bajo rendimiento de los utensilios/accesorios.	Consulte los consejos de la sección “Uso del accesorio” pertinente. Compruebe que los accesorios estén correctamente ensamblados.	

Dansk

Fold forsiden med illustrationerne ud.

Vigtig sikkerhedsinformation

- Læs denne brugervejledning nøje, og opbevar den i tilfælde af, at du får brug for at slå noget op i den.
- Før første brug skal al emballage, markedsføringsmateriale og knivbetrækkene af plast fjernes (hvis relevant). Vask delene: Se "Pleje og rengøring".
- Hvis stikket eller ledningen er beskadiget, skal Braun eller en autoriseret Braun-reparatør af sikkerhedsgrunde stå for udskiftningen for at undgå fare.
- **Rør IKKE ved de skarpe knive.** Blender/kværn-enheden, kniven og skiverne er særdeles skarpe og skal håndteres forsigtigt. **Hold altid i fingergrebet øverst, væk fra æggen, både ved håndtering af de skarpe knive, tømning af beholderen og under rengøring.**
-  **Tilbered IKKE varme ingredienser.**
- **Vær forsigtig, hvis der hældes varm væske i foodprocessoren eller blenderen. Den kan blive sprøjtet ud af apparatet ved pludselig dannelse af damp.**
- **SKOLDNINGSRISIKO:** Varme ingredienser skal køle ned til stuetemperatur, før de kommes i skålen, blenderglasset eller kværnen, og før der blendes.
- Efterlad aldrig apparatet uden opsyn, når det er i drift.
- Overskrid ikke de angivne maksimummængder i oversigten over anbefalet brug.
- **Lad ikke dit apparat køre i længere tid end de nedenfor specificerede tider uden pause. Kontinuerlig tilberedning i længere tid kan skade dit apparat.**

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

- Løft eller bær ikke maskinen i håndtaget – det kan gå i stykker, hvilket kan medføre personskader.
- Tag altid kniven af, inden indholdet hældes ud af skålen.
- Stik aldrig hænder og køkkenredskaber ned i foodprocessorens skål eller i blenderglasset, mens de er tilsluttet strømforsyningen.
- Sluk altid for apparatet, og tag stikket ud, hvis det efterlades uden opsyn, samt før samling, adskillelse, udskiftning af tilbehør, før du nærmer dig bevægelige dele og før rengøring.
- Brug aldrig fingrene til at stoppe maden ned i påfyldningstragten. Brug altid den medfølgende nedstopper.
- **Sæt aldrig knivsenheden på motoren uden kværnens bæger påsat.**

- Før låget tages af skålen, blenderen eller kværnen fra motorenheden:
 - sluk maskinen;
 - vent til tilbehør/knive står helt stille;
 - pas på ikke at skrue kværnens bæger af knivsenheden.
- Processoren kører ikke, hvis ikke skålen og låget eller andet separat tilbehør er monteret korrekt på låsemekanismen.
- Brug ikke låget til at betjene foodprocessoren med, brug altid "OFF"-knappen.
- **Maskinen bliver beskadiget, og du risikerer selv at komme til skade, hvis du prøver at omgå sikkerhedslåsen med magt.**
- **Træk altid stikket ud, når køkkenmaskinen ikke er i brug.**
- Brug aldrig uoriginalt tilbehør.
- Brug aldrig en defekt maskine. Få den eftersat eller repareret: se under 'Service og kundepleje'.
- Motorhus, ledning eller stik må aldrig blive våde.
- Lad ikke ledningen hænge ned over en bordkant, et skærebræt el.lign. Undgå, at den rører ved varme overflader.
- Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Dette apparat må ikke anvendes af børn. Opbevar apparatet og ledningen utilgængeligt for børn.
- Apparater kan bruges af personer med reducerede fysiske, sansemæssige eller mentale evner eller mangel på erfaring og kendskab, hvis de er blevet vejledt eller givet instrukser i brugen af apparatet på en sikker måde, og hvis de forstår de farer, der er involveret.
- Anvend kun apparatet til husholdningsbrug. Braun påtager sig intet erstatningsansvar, hvis apparatet ikke anvendes korrekt eller disse instruktioner ikke følges.
- Misbrug af din foodprocessor, blender eller kværn kan medføre personskade.
- Den maksimale kapacitet er baseret på det tilbehør, der kræver den største belastning. Andet tilbehør kan kræve mindre strøm.

Blender

- Lad aldrig blenderen køre, når den er tom.
- Opskrifter på smoothies – Blend aldrig frosne ingredienser som har formet sig til en solid masse ved frysning. En sådan klump skal knuses, før den tilføres glasset.
- **ADVARSEL** – Brug altid blenderen med låget placeret som angivet i vejledningen.
- Du må aldrig blende stykker af frossen frugt eller grøntsager, som er større end 3 cm x 3 cm.
- Stik aldrig hånden i blendersglasset, når det sidder på sokkelenheden. Hvis maden skal skubbes ned, skal du bruge et egnet køkkenredskab som f.eks. en spatel.

Minihakker/kværn

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

- Rør ikke ved de skarpe knive – opbevar knivsenheden utilgængelig for børn.
- Tilbered ikke varme ingredienser i kværnen. Lad dem køle ned til stuetemperatur inden tilberedning.

Skiveskæring/rivning

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

Strømforbrug

- Når der ikke er valgt nogen hastighedsindstilling, eller der er trykket på knappen OFF .
 - Automatisk skift til OFF-tilstand: Ikke relevant.
 - Effekt i OFF-tilstand: $\leq 0,3W$.

HENSIGTSMÆSSIG BRUG I KONTAKT MED FØDEVARER

- Efterse produktet regelmæssigt for tegn på materialeforringelse, der kan gøre det uegnet til kontakt med fødevarer. Indikatorer omfatter krakele- ring, bobler, delaminering, krympning, klæbrighed, tab af gennemsigtig- hed, korrosion eller andre strukturelle og teksturelle deformationer.
- Se altid produktbrugervejledningen for korrekt rengøring og vedligehol- delse af materialer i kontakt med fødevarer for at forhindre eller bremse materialeforringelse.
- For sikker og korrekt brug af produktet med fødevarer henvises altid til produktsikkerheds- og/eller brugervejledning, som også kan angive even- tuelle nødvendige begrænsninger for brug med fødevarer.

Før stikket sættes i stikkontakten

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

Før ibrugtagning

- 1 Fjern plastovertræk fra knivene. **Pas på – knivene er meget skarpe.** Disse overtræk bør kasseres – de er kun beregnet til at beskytte knivene under produktion og transport.
- 2 Vask delene, se under 'Pleje & rengøring'.

Forklaring

Processor

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

⑬ Plastblender

- a Låg med dråbetilførsel
- b Blenderglas med fast kniv

A Standardtilbehør

- ⑭ Kniv
- ⑮ Dejredskab
- ⑯ Emulgeringsredskab
- ⑰ 4 mm skive til skiveskæring/rivning

B Ekstratilbehør (*kun udvalgte modeller)

- ⑱ 2 mm skive til skiveskæring/rivning *
- ⑲ Skive til ekstrafin rivning *
- ⑳ Minihakker/kværn *

Sådan bruges foodprocessoren

Illustration ① – ③

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

Vigtigt

- Foodprocessoren egner sig ikke til at knuse eller male kaffebønner, eller til at lave stødt melis om til flormelis.
- Når der tilsættes mandelessens eller krydderier: Undgå, at de kommer i berøring med plastik. Det kan give misfarvning, der ikke kan fjernes.

Brug af tilbehør

Se skemaet over anbefalet brug angående de enkelte tilbehørsdele.

13 Plastblender

Sådan bruges blenderen

Illustration 4 – 6

- 1 Kom ingredienserne i blenderglasset.
- 2 Sæt låget på blenderglasset, og drej med uret, indtil det siger klik.
- 3 Sæt blenderen på motorenheden, og drej med uret for at låse den i position.
- 4 Tilsæt, vælg maksimal hastighed, blend til ønsket konsistens.

Vink og tips

- Ved tilberedning af mayonnaise skal alle ingredienserne, undtagen olien, kommes i blenderen. Mens maskinen kører, tilsættes olien så langsomt gennem hullet i låget.
- Tykke blandinger dvs. patéer og dips, skal evt. skræbes ned. Såfremt blandingen er vanskelig at tilberede tilføres der mere væde
- Det anbefales ikke, at der tilberedes krydderier i blenderen, da det kan skade plastikdelene.
- Du må aldrig blende stykker af frossen frugt eller grøntsager, som er større end 3 cm x 3 cm.

14 Kniv

Følg vejledningen under "Sådan bruger du foodprocessoren".

Vink og tips

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

15 Dejredskab

Anvendes til dejblandinger med gær.

Vink og tips

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

16 Emulgeringsredskab

Følg vejledningen under "sådan bruger du foodprocessoren".

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

Vink og tips

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

17 – 19 Skiver

Sådan bruges skæreskiverne

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

Vink og tips

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

20 Minihakker/kværn (hvis medleveret)

- a Kande
- b Tætningsring
- c Knivsenhed

- 1 Kom ingredienserne i bægeret.
- 2 Sæt tætningsringen ind i knivsenheden.
- 3 Vend bunden i vejret på knivsenheden. Kom den ned i bægeret med knivene nedad.
- 4 Skru knivsenheden på bægeret, til den er fingerstram. Se grafikken på undersiden af knivsenheden som følger:
 - Oplåst position
 - Låst position
- 5 Sæt kværnen på motorenheden, og drej med uret for at låse den på plads.
- 6 Vælg maksimal hastighed, eller brug impuls (P).

Vink og tips

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

Pleje og rengøring

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

Motorenhed

- Aftørres med en fugtig klud; tør efter. Sørg for, at området omkring sikkerhedslåsen er frit for madrester.
- Nedsenk aldrig motorenheden i vand.
- Opbevar overskydende ledning i opbevaringsområdet på bagsiden af motorenheden ①.

Se illustration 21 angående rengøring af redskaber og tilbehør

Service og kundepleje

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



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

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

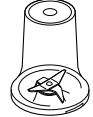
Oversigt over anbefalet brug

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

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

Tilbered ikke varme ingredienser

Redskab/ Tilbehør	Funktion			
	Alt i et kageblandinger	2	10	1,2 kg vægt i alt
	Butterdej – smuldring af fedtstof i mel Tilføjelse af vand til at samle dejingredienserne med.	2 1 – 2	10 10 – 20	300 g melvægt
	Snitning af fisk og magert kød Pateer og terriner	2	10 – 30	400 g maks. magert oksekød
	Snitning af grønsager	Impuls	5 – 10	100 g – 250 g
	Snitning af nødder	2	30 – 60	100 g – 200 g
	Urter	2	20 – 30	30 g – 50 g
	Mayonnaise	2	60 – 80	4 æggeblommer
	Purering af bløde frugter, kogte frugter og grønsager	2	10 – 30	500 g
	Piskefløde (Tilberedningstiderne kan variere afhængigt af flødens fedtindhold)	2	15 – 20	250 ml
	Gærdeje	2	60	340 g melvægt 550g vægt i alt
	Rivning og snitning af faste fødevarer – ost, gulerødder, kartofler og fødevarer med lignende konsistens	2	–	Overskrid ikke maksimum på 1,2 l, der er markeret på skålen
	Snitning af blødere fødevarer – agurker og tomater	1	–	
	Kan rive parmesanost	2	–	

Redskab/ Tilbehør	Funktion		 (Sek.)	
	Kolde væsker og drinks (Kom is/frosne ingredienser i blenderglasset til sidst)	2	30 – 60	1,2 liter
	Milkshake/blandinger med kold mælk	2	15 – 30	1 liter
	Knusning af is	Impuls	30 – 40	6 isterninger (125 g)
	Blanding af pandekagedej (Kom først flydende ingredienser i)	1 ↓ 2	10 ↓ 50	1 liter
	Nødder	2	10 – 30	50 g
	Kaffebønner	2	30	50 g
	Råt kød (bøf) skåret i terninger på 2 cm	Impuls	5	50 g

Fejlsøgningsguide

Problem	Årsag	Løsning
Processoren fungerer ikke.	Ingen strøm. Skålen er ikke sat korrekt på motorenheden. Låget til skålen er ikke låst rigtigt på.	Kontrollér, at foodprocessorens stik er sat i en stikkontakt. Kontrollér, at påfyldningstragten og skålens håndtag er placeret i højre forreste hjørne. Sørg for at lågets sikkerhedslås er placeret korrekt i håndtaget. Foodprocessoren kan ikke starte, hvis skål og låg er sat forkert på. Hvis alt det ovenstående er i orden, bør du efterse dine sikringer/afbryder.
	Aftagelig drivaksel ⑤ ikke påsat motorenhed.	Sæt den aftagelige drivaksel ⑤ på motorenheden, før skålen påsættes. Skålredskaberne og tilbehøret fungerer ikke, medmindre drivakslen er påsat.
Blender eller kværn fungerer ikke	Blender eller kværn ikke låst korrekt på. Blender eller kværn ikke samlet korrekt.	Blender eller kværn fungerer ikke, hvis den sidder forkert på sikkerhedslåsen. Kontrollér, at knivenheden er helt tilspændt i blenderglasset/bægeret
Foodprocessor stopper, mens den er i gang.	Foodprocessoren er overbelastet/de maksimale mængder er overskredet. Låget er låst op.	Kontrollér den maksimale kapacitet i oversigten over anbefalet brug. Check, at låget er låst korrekt fast.
Blender eller minihakker utæt ved knivsenhedens sokkel.	Der mangler en tætningsring. Tætningsringen er sat forkert på. Tætningsringen er beskadiget.	Kontrollér, at tætningsringen sidder rigtigt og ikke er beskadiget. Se "Service og kundepleje" for at få erstattet tætningsringen.
Redskaber/tilbehør virker ikke rigtigt.	Se tip i afsnittet "Brug af tilbehør". Kontrollér, at tilbehøret er samlet og sat rigtigt på.	

Svenska

Vik ut främre omslaget med bilderna.

Viktig säkerhetsinformation

- Läs bruksanvisningen noggrant och spara den för framtida bruk.
- Innan du använder produkten för första gången ska du ta bort allt emballage, alla marknadsföringsdokument och eventuella plastskydd på bladen. Tvätta delarna: Se avsnittet "Skötsel och rengöring".
- Om kontakten eller sladden är skadad måste den av säkerhetsskäl bytas ut av Braun eller en auktoriserad Braun-reparatör för att undvika en fara.
- **RÖR INTE de vassa bladen.** Mixer/kvarn, knivblad, skärskivor är mycket vassa och ska hanteras med försiktighet. **Håll alltid i handtaget upptill, på avstånd från skäreggen, både när du hanterar de vassa knivarna, tömmer skålen eller vid rengöring.**
-  **Bearbeta INTE heta ingredienser.**
- **Var försiktig om varm vätska hålls i matberedaren eller mixern eftersom den kan spruta ut ur apparaten på grund av plötslig ånga.**
- **RISK FÖR BRÄNNSKADOR:** Heta ingredienser måste få svalna till rumstemperatur innan de placeras i skålen, bågaren, kvarnen eller före mixning.
- Lämna aldrig apparaten obevakad när den är igång.
- Överskrid inte den maximala kapaciteten som anges i diagrammet "Rekommenderad användning".
- **Kör inte apparaten under längre tid än vad som anges nedan utan viloperiod. Kontinuerlig bearbetning under längre perioder kan skada apparaten.**

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

- Lyft inte och bär inte matberedaren i handtaget – om du gör det kan handtaget gå sönder och orsaka skada.
- Ta alltid bort kniven innan du tömmer skålen.
- Stick inte ner händer eller redskap i skålen eller mixerbågaren när kontakten är i.
- Stäng alltid av apparaten och koppla bort den från strömförsörjningen om den lämnas obevakad, samt före montering, demontering, byte av tillbehör, hantering av rörliga delar eller rengöring.
- Använd aldrig fingrarna för att trycka ner bitar i matarröret. Använd alltid matarstaven som medföljer.
- **Kvarnbehållaren måste vara monterad innan du monterar bladenheten på drivenheten.**

- Innan du avlägsnar locket från skålen, mixern eller kvarnen från drivenheten:
 - stäng av apparaten
 - vänta tills tillbehören/knivbladen är helt stilla
 - var försiktig så att du inte skruvar loss kvarnbehållaren från bladenheten.
- Matberedaren fungerar inte om matberedarskå-len och locket, eller andra enskilda tillbehör, inte är korrekt monterade och sammankopplade.
- Använd inte locket för att reglera matberedaren, använd alltid "AV"-knappen.
- **Denna apparat skadas och kan orsaka skada om låsmekanismen utsätts för alltför stor kraft.**
- **Lämna aldrig stickkontakten i uttaget när matberedaren inte används.**
- Använd endast tillbehör som är direkt avsedda för denna apparat.
- Använd aldrig en skadad apparat. Se till att den undersöks eller repareras. se 'service och kundtjänst'.
- Låt aldrig strömenhet, sladd eller kontakt bli våta.
- Låt inte överflödigt sladd hänga ner över kanten på bordet eller arbetsbänken eller komma åt en het yta.
- Barn får inte lov att leka med apparaten. Lämna dem inte ensamma med den.
- Denna apparat ska inte användas av barn. Håll apparat och sladden utom räckhåll för barn.
- Apparaten kan användas av personer med begränsad fysisk eller mental förmåga eller begränsad känsel eller med bristande erfarenhet eller kunskap, om de övervakas eller får instruktioner om hur den ska användas på säkert sätt och förstår de medföljande riskerna.
- Använd apparaten endast för avsett ändamål i hemmet. Braun tar inte på sig något ansvar om apparaten används på felaktigt sätt eller om dessa instruktioner inte följs.
- Om du använder matberedaren, mixern eller kvarnen på fel sätt kan det resultera i skada.
- Maximala märkdata baseras på det tillbehör som kräver störst effekt. Andra tillbehör kan vara mindre energikrävande.

Mixer

- Kör aldrig mixern när den är tom.
- Recept på smoothies – mixa aldrig frusna ingredienser som har bildat en fast klump vid frysningen. Bryt sönder den innan du lägger den i bägaren.
- **WARNING!** Använd alltid mixern med locket i korrekt läge enligt anvisningarna.
- Om du behöver trycka ned livsmedel ska du använda ett lämpligt verktyg, t.ex. en stekspade.
- Blanda aldrig frysta frukt- eller grönsaksbitar som är större än 3 cm x 3 cm.

Minihackare/kvarn

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

- Vidrör inte de vassa bladen – Förvara knivsatsen utom räckhåll för barn.
- Bered inte varma ingredienser i kvarnen. Låt ingredienserna svalna till rumstemperatur innan du tillreder dem.

Skivnings-/rivningsskivor

- Ta aldrig av locket förrän skärskivan är helt stilla.

Elförbrukning

- Utan hastighetsinställning vald eller med AV-knappen  intryckt.
 - Automatisk övergång till AV-läge: Ej tillämpligt.
 - Effektförbrukning i avstängt läge: $\leq 0,3 \text{ W}$.

LÄMPLIG ANVÄNDNING I KONTAKT MED LIVSMEDEL

- Inspektera produkten regelbundet för tecken på materiell försämring som kan göra den olämplig för kontakt med livsmedel. Indikatorer inkluderar krackelering, blåsbildning, delaminering, krympning, klubbighet, förlust av transparens, korrosion eller andra strukturella och texturala deformationer.
- Se alltid bruksanvisningen för produkten för korrekt rengöring och underhåll av material som kommer i kontakt med livsmedel för att förhindra eller bromsa materialförstöring.
- För säker och lämplig användning av produkten med livsmedel, se alltid produktsäkerhet och/eller bruksanvisning, som också kan beskriva eventuella nödvändiga begränsningar för användning med livsmedel.

Innan du sätter i kontakten

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

Före användning

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

Förklaring till bilder

Matberedare

- ① Påförare
- ② Matarrör
- ③ Lock
- ④ Skål
- ⑤ Borttagbar drivaxel
- ⑥ Drivenhet
- ⑦ Pulsknapp
- ⑧ Knapp för hastighet 1
- ⑨ Knapp för hastighet 2
- ⑩ AV-knapp
- ⑪ Sladdförvaring (baktill)
- ⑫ Säkerhetslås
- ⑬ Mixer i plast
- a Lock med droppmatningshåll
- b Bägare med fast kniv

A- Standardtillbehör

- ⑭ Knivblad
- ⑮ Degverktyg
- ⑯ Emulgeringsverktyg
- ⑰ 4 mm skivnings/rivningsskiva

B Valfria tillbehör (*endast utvalda modeller)

- ⑱ 2 mm skivnings/rivningsskiva *
- ⑲ Extra fin rivningsskiva *
- ⑳ Minihackare/kvarn *

Använda matberedaren

Bild ① – ③

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

Viktigt

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

Använda tillbehören

Se diagrammet "Rekommenderad användning" för varje tillbehör.

13 Mixer i plast

Använda mixern

Bild 4 – 6

- 1 Lägg ingredienserna i bägaren.
- 2 Sätt på locket på bägaren och vrid medurs tills det knäpper till.
- 3 Montera mixern på drivenheten och vrid medurs för att låsa den i sitt läge.
- 4 Anslut till eluttaget, välj högsta hastighet och mixa till önskad konsistens.

Tips och idéer

- När du gör majonnäs ska du lägga alla ingredienser utom oljan i mixern. Därefter, när maskinen är i gång, tillsätter du olja långsamt genom hålet i locket.
- Tjocka blandningar, t.ex. patéer och dipmixer kan behöva skrapas ned. Tillsätt mer vätska om blandningen är svår att bereda.
- Vi rekommenderar inte att kryddor bereds eftersom de kan skada plastdelarna.
- Blanda aldrig frysta frukt- eller grönsaksbitar som är större än 3 cm x 3 cm.

14 Knivblad

Följ anvisningarna under "Använda matberedaren".

Tips och idéer

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

15 Degverktyg

Används för jästdeg.

Tips och idéer

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

16 Emulgeringsverktyg

Följ anvisningarna under "använda matberedaren".

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

Tips och idéer

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

17 – 19 Skivor

Använda skärskivorna

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

Tips och idéer

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

20 Minihackare/kvarn (om sådan medföljer)

- a Behållare
- b Tättningsring
- c Bladenhet

- 1 Placera ingredienserna i behållaren.
- 2 Montera tättningsringen på knivsatsen.
- 3 Vänd knivsatsen upp och ner. Sätt den på behållaren med bladen nedåt.
- 4 Skruva på knivsatsen på behållaren så hårt det går för hand. Se bilderna på undersidan av knivsatsen, med följande betydelser:
 -  – Ej låst läge
 -  – Låst läge
- 5 Sätt kvarnen på nätenheten och lås fast genom att vrida medsols.
- 6 Välj maxhastighet eller använd pulsknappen (P).

Tips och idéer

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

Skötsel och rengöring

- Stäng alltid av matberedaren och dra ur kontakten innan du rengör den.
- **Hantera bladenheten för kvarnen, knivbladet och skärskivorna med försiktighet – de är mycket vassa.**
- Vissa livsmedel kan missfärga plasten. Detta är helt normalt. Plasten skadas inte, och mat som du lagar senare påverkas inte heller på något sätt. Om du gnuggar med en trasa doppad i vegetabilisk olja försvinner missfärgningen.

Drivenhet

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

Se bild 21 för rengörings- anvisningar för verktyg och tillbehör

Service och kundtjänst

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



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

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

Rekommenderad användning

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

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

Bearbeta inte varma ingredienser

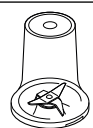
Verktyg/ Tillsats	Funktion			
	Allt-i-ett, kakmix	2	10	1,2 kg total vikt
	Pajdeg - knåda in fett i mjöl Tillsätta vatten till pajdegen	2 1 – 2	10 10 – 20	300 g mjölvikt
	Hacka fisk och magert kött Patéer och terriner	2	10 – 30	400 g Max magert kött
	Hacka grönsaker	P	5 – 10	100 g – 250 g
	Hacka nötter	2	30 – 60	100 g – 200 g
	Örter	2	20 – 30	30 g – 50g
	Majonnäs	2	60 – 80	4 äggulor
	Purée mjuk frukt, tillagad frukt och grönsake	2	10 – 30	500 g
	Vispa grädde (bearbetsningstiden kan variera beroende på gräddens fetthet)	2	15 – 20	250 ml
	Jästdegar	2	60	340 g mjölvikt 550 g total vikt
	Rivning och skivning av hårda livsmedel - ost, morötter, potatis och livsmedel med en liknande konsistens	2	–	Fyll aldrig mer än den maxkapacitet på 1,2 l som anges på skålen
	Skivning av mjukare livsmedel - gurka och tomater	1	–	
	River parmesanos	2	–	

Rekommenderad användning

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

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

Bearbeta inte varma ingredienser

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

Problemsökning

Problem	Orsak	Lösning
Matberedaren fungerar inte	Ingen ström Skålen har inte satts på på nätenheten på rätt sätt. Skålens lock är inte låst på rätt sätt.	Kontrollera att matberedaren är ansluten till strömmen. Kontrollera att matarröret och skålets handtag sitter i det högra hörnet på framsidan. Kontrollera att locket låser korrekt i handtagsområdet. Matberedaren fungerar inte om skålen och locket sätts på felaktigt. Om inget av ovanstående gäller ska du kontrollera säkringen/strömbrytaren i hemmet.
	Den borttagbara drivaxeln ⑤ är inte monterad på driv-enheten.	Montera den borttagbara drivaxeln ⑤ på drivenheten innan du monterar skålen. Skålens redskap och tillbehör kommer inte att fungera om drivaxeln inte är monterad.
Mixer eller kvarn fungerar inte	Mixer eller kvarn är inte fastlåst på rätt sätt. Kvarnen är inte monterad korrekt.	Mixer eller kvarn fungerar inte om de inte är korrekt monterade så att de låses fast. Kontrollera att bladenheten är ordentligt fastsatt i kvarnen.
Mixern stannar under beredningen	Mixern är överbelastad/maximal kapacitet har överskridits. Locket är inte låst.	Kontrollera maxkapaciteterna som anges i tabellen med rekommenderade hastigheter. Kontrollera att locket låsts ordentligt.
Minihackaren/kvarnen läcker vid bladenhetens bas.	Tättningsringen saknas. Tättningsringen sitter inte rätt. Tättningsringen skadad.	Se till att tättningsringen sitter rätt och att den inte är skadad. Se "Service och kundtjänst" om du behöver en ny tättningsring.
Verktygen/tillsatserna fungerar inte som de ska	Se tipsen i motsvarande avsnitt "Använda tillsatserna". Se till att tillsatserna har satts ihop ordentligt.	

Norsk

Brett ut framsiden med illustrasjoner

Viktig sikkerhetsinformasjon

- Les nøye gjennom denne bruksanvisningen og ta vare på den slik at du kan slå opp i den senere.
- Fjern all emballasje og markedsføringsmateriell før første gangs bruk (hvis dette gjelder) Vask delene: se «stell og rengjøring».
- Hvis støpselet eller ledningen er skadet, må de av sikkerhetsårsaker skiftes ut av Braun eller en reparatør godkjent av Braun for å unngå fare.
- **Du må IKKE ta på de skarpe bladene.** Hurtigmikser/kvern-enheten, knivbladet og platene er veldig skarpe. Vær forsiktig ved håndtering. **Hold alltid i fingergrepet øverst, vekk fra kniveggen, både når du håndterer de skarpe knivbladene, tømmer beholderen og under rengjøring.**
-  **Du må IKKE behandle varme ingredienser.**
- **Vær forsiktig når du heller varm væske i kjøkkenmaskinen eller blenderen – den kan bli slynget ut av apparatet ved plutselig dampdannelse.**
- **SKÅLDEFARE:** Varme ingredienser må kjøles ned til romtemperatur før du har dem i bollen, glasset, kvernen eller før miksing.
- Ikke gå fra apparatet mens det er i bruk.
- Ikke overskrid maksimal kapasitet som beskrevet i tabell over anbefalt bruk.
- **Ikke bruk apparatet lenger enn de angitte tidene uten hvileperioder. Ved kontinuerlig behandling i lengre perioder kan det skade apparatet.**

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

- Ikke løft eller bær prosessoren i håndtaket. Det kan knekke og føre til skader.
- Ta alltid ut kniven før du tømmer bollen.
- Hold hender og verktøy unna prosessorbollen og mikserglasset mens strømmen er koblet til.
- Slå alltid av apparatet og koble det fra strømmettet hvis det står uten tilsyn, og før du monterer, demonterer, bytter tilbehør, nærmer deg bevegelige deler eller rengjør det.
- Bruk aldri fingrene til å skyve ingrediensene ned i matetrakten. Du må alltid bruke stapperen som følger med.
- **Knivbladet må aldri monteres på strømenheten uten at kvernbeholderen er påmontert.**

- Før du fjerner lokket fra bollen, hurtigmikseren eller kvernen fra strømenheten:
 - slå av maskinen;
 - vent til tilbehøret/knivbladene har stoppet helt opp;
 - vær forsiktig slik at du ikke skrur løs kvernbeholderen fra knivenheten.
- Prosessoren vil ikke fungere med mindre proses-sorbollen og lokket eller annet separate tilbehør set-tes riktig på plass i låsen.
- Du må ikke bruke lokket til å stoppe prosessoren. Bruk alltid AV-knappen.
- **Dette apparatet blir ødelagt og kan føre til skader hvis låsemekanismen blir utsatt for stort press.**
- **Trekk alltid ut støpselet når apparatet ikke er i bruk.**
- Bruk kun originalt tilbehør.
- Aldri bruk et skadet apparat. Få det kontrollert eller reparert: se Service og kundetjeneste.
- La aldri strømenheten, ledningen eller støpselet bli vått.
- La ikke ledningen henge over kanten på bordet eller arbeidsbenken, eller ligge inntil varme overflater.
- Barn må ha tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Dette apparatet må ikke brukes av barn. Hold apparatet og den tilhørende ledningen utenfor barns rekkevidde.
- Apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring eller kunnskap, hvis de har fått tilsyn eller veiledning om trygg bruk av apparatet og de forstår farene det innebærer.
- Bruk bare apparatet til dets tiltenkte hjemlige bruk. Braun frasier seg ethvert ansvar ved feilaktig bruk eller dersom apparatet ikke er brukt i henhold til denne bruksanvisningen.
- Feil bruk av processoren, hurtigmikseren eller kvernen kan føre til personskader.
- Maksimum kapasitet er basert på tilbehøret som bruker mest strøm. Annet tilbehør bruker kanskje mindre strøm.

Hurtigmikser

- Du må aldri kjøre hurtigmikseren når den er tom.
- Smoothie-opskrifter – ikke bland frosne ingredienser som har stivnet til en klump i fryseren. Bryt den opp før den tilsettes mikserglasset.
- ADVARSEL - Bruk alltid blenderen med lokket på som angitt i instruksjonene.
- Aldri bland frosne frukt- eller grønnsaksbiter som er større enn 3 cm x 3 cm terninger.
- Aldri plasser hånden i blenderbegeret når det er plassert på baseenheten. Hvis maten må skyves ned, bruk et passende verktøy, for eksempel en slikkepott.

Minihakker/kvern

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

- Ikke ta på de skarpe knivene. - Hold knivenheten unna barn.
- Ikke bearbeid varme ingredienser i kvernen. La den avkjøles til romtemperatur før bearbeiding.

Skjære-/riveplater

- Aldri fjern lokket før skjæreplaten har stanset helt.

Strømforbruk

- Uten at noen hastighetsinnstilling velges eller at AV-knappen  blir trykket på.
 - Automatisk veksling til AV-Modus: Ikke relevant.
 - Av-Modus strøm: $\leq 0.3W$.

EGNET BRUK I KONTAKT MED MATVARER

- Foreta jevnlig inspeksjoner av produktet for tegn på materialforringelse som kan gjøre det uegnet for kontakt med matvarer. Se etter tegn på sprekkdannelser, blemmer, avskalling, krymping, klebrighet, uklarhet, korrosjon eller andre strukturelle og teksturmessige misdannelser.
- Kontroller alltid bruksanvisningen til produktet for riktig rengjøring og vedlikehold av materialer som kommer i kontakt med matvarer, for å forhindre eller forsinke materialforringelse.
- For sikker og hensiktsmessig bruk av produktet sammen med matvarer, må man alltid forholde seg til produktsikkerhets- og bruksanvisningene, som vil ta for seg nødvendige begrensninger for bruk med matvarer.

Før du setter i støpselet

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

Før første gangs bruk

- 1 Fjern plastdekslene fra knivbladet. **Bladene er veldig skarpe, så vær forsiktig.** Disse dekslene bør kastes da de kun skal beskytte bladet under produksjon og transport.
- 2 For vask av delene ser du Rengjøring og vedlikehold.

Deler

Foodprocessor

- ① Stapper
- ② Matetrakt
- ③ Lokk
- ④ Bolle
- ⑤ Avtagbar drivaksel
- ⑥ Strømenhet
- ⑦ Pulseringsknapp
- ⑧ Hastighet 1-knapp
- ⑨ Hastighet 2-knapp
- ⑩ AV-knapp
- ⑪ Ledningsvikler (bak)
- ⑫ Sikkerhetslåser
- ⑬ Plasthurtigmikser

- a Lokk med dryppmater
- b Mikserglass med fastmontert knivblad

A Standardtilbehør

- ⑭ Knivblad
- ⑮ Feigkrok
- ⑯ Emulgeringsverktøy
- ⑰ 4 mm skjære-/riveplate

B Valgfritt tilbehør (*kun utvalgte modeller)

- ⑱ 2 mm skjære-/riveplate *
- ⑲ Ekstra fin riveplate *
- ⑳ Minihakker/kvern *

Bruk av foodprocessoren

Illustrasjon ① – ③

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

Viktig

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

Bruk av tilbehøret

Se tabell over anbefalt bruk for hvert tilbehør.

13 Plasthurtigmikser

Bruk av hurtigmikseren

Illustrasjon 4 – 6

- 1 Ha ingrediensene i mikserglasset.
- 2 Sett lokket på mikserglasset og vri med klokken til det klikker på plass.
- 3 Fest hurtigmikseren til strømenheten og vri med klokken for å låse den på plass.
- 4 Koble til strøm, velg maks. hastighet, bland til ønsket konsistens.

Råd og tips

- Når du lager majones, legg alle ingrediensene bortsett fra oljen i blenderen. Med apparatet i gang, tilsett oljen sakte gjennom hullet i lokket.
- Tykke blandinger, f.eks. patéer og dipp, må kanskje skrapes ned. Hvis blandingen er vanskelig å prosessere, skal du tilsette mer væske.
- Det anbefales ikke å prosessere krydder, da de kan skade plastdelene.
- Aldri bland frosne frukt- eller grønnsaksbiter som er større enn 3 cm x 3 cm terninger.

14 Knivblad

Knivbladet er det mest allsidige av alt tilbehøret. Følg veiledningen under «Bruk av foodprocessoren».

Råd og tips

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

15 Deigkrok

Bruk til gjærdeigblandinger.

Råd og tips

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

16 Emulgeringsverktøy

Følg instruksjonene under «Slik bruker du kjøkkenmaskinen».

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

Råd og tips

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

17 – 19 Plater

Bruk av skjæreplatene

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

Råd og tips

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

20 Minihakker/kvern (hvis den medfølger)

- a Beholder
- b Tetningsring
- c Knivenhet

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

Råd og tips

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

Rengjøring og vedlikehold

- Slå alltid av maskinen og trekk ut støpselet før rengjøring.
- **Vær forsiktig når du håndterer kvernenheten, knivbladet og rive/skjæreplater – de er svært skarpe.**
- Enkelte ingredienser kan føre til misfarging av plastmaterialet. Dette er helt normalt og skader ikke plasten. Det påvirker heller ikke smaken på maten. Fjern misfarging med en klut fuktet i vegetabilsk olje.

Strømenhet

- Tørk av med en fuktig klut, og deretter med en tørr klut. Påse at det ikke er matrester i eller rundt sikkerhetslåsen.
- Ikke legg motordelen i vann.
- Oppbevar overflødig ledning i oppbevaringsrommet bak på strømenheten ⑪.

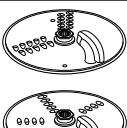
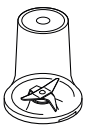
Se illustrasjon 21 for rengjøring av verktøy og tilbehør

Tabell over anbefalt bruk

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

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

Du må ikke mikse varme ingredienser

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

Feilsøkingerveiledning		
Problem	Årsak	Løsning
Prosessoren fungerer ikke.	Ikke strøm. Bollen er ikke festet riktig til strømenheten. Bollelokket er ikke låst riktig.	Sjekk at støpselet på prosessoren sitter i kontakten. Sjekk at matetrakten og bollehåndtaket sitter foran til høyre. Kontroller at lokklåsen er riktig plassert i håndtaksområdet. Prosessoren vil ikke fungere hvis ikke bollen og lokket sitter som de skal. Hvis det ikke er noe av ovennevnte, kontrollerer du sikringene/strømbryteren i huset.
	Avtagbar drivaksel ⑤ er ikke koblet til strømenhet.	Monter den avtagbare drivakselen ⑤ på strømenheten før du monterer bollen. Bolleredskapet og tilbehør vil ikke fungere, med mindre drivakselen er montert.
Hurtigmikser eller kvern fungerer ikke	Hurtigmikser eller kvern er ikke låst på plass. Kvern er ikke riktig montert.	Hurtigmikser eller kvern vil ikke fungere hvis den er satt ukorrekt på låsesystemet. Kontroller at knivbladenheten er godt festet i kvernen.
Prosessoren stanser midt i prosessen.	Prosessoren er overfylt / maksimal kapasitet overskredet. Lokket er låst opp.	Sjekk maksimalkapasiteten som står oppført i tabellen for anbefalt bruk. Kontroller at lokket er riktig låst.
Minihakker/kvern lekker fra knivbladbasen.	Tetningsringen er ikke satt på. Tetningsringen er feil satt på. Tetningsringen er skadet.	Sjekk at tetningsringen er satt riktig på og ikke er skadet. Hvis du trenger en ny tetningsring, se Service og kundetjeneste.
Redskapet/tilbehøret fungerer dårlig.	Se tipsene i den relevante delen under «Bruk av tilbehøret». Sjekk at tilbehøret er satt sammen riktig.	

Service og kundetjeneste

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



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

På slutten av levetiden må ikke produktet kastes som vanlig avfall.
Det må tas med til et lokalt kildesorteringssted eller til en forhandler som tilbyr tjenesten.

Suomi

Taita auki etusivun kuvitukset

Turvallisuus

- Lue nämä ohjeet huolella ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.
- Poista ennen ensimmäistä käyttökertaa kaikki pakkausmateriaali, markkinointimateriaali ja muovikannet (tarvittaessa). Pese osat: ks. "Hoitaminen ja puhdistaminen".
- Jos pistoke tai virtajohto on vaurioitunut, sen saa turvallisuussyistä vaihtaa ainoastaan Braun tai Braunin valtuutettu huoltoedustaja vaaran välttämiseksi.
- **ÄLÄ koske teräviin teriin.** Tehosekoittimen/myllyn osat, terä ja levyt ovat erittäin teräviä. Käsittele niitä varovasti. **Pidä aina kiinni yläosan tartuntakohdasta etäällä leikkuureunasta sekä käsitellessäsi teräviä leikkuuteriä että tyhjentäessäsi astiaa ja puhdistuksen aikana.**
-  **ÄLÄ käsittele kuumia ainesosia.**
- **Ole varovainen kaataessasi kuumaa nestettä yleiskoneeseen tai tehosekoittimeen, sillä sitä voi roiskua ulos äkillisen höyrystymisen vuoksi.**
- **PALOVAMMAVAARA:** Kuumien aineosien on annettava jäähtyä huoneenlämpöisiksi ennen niiden asettamista kulhoon, astiaan tai myllyyn ja ennen sekoittamista.
- Älä koskaan jätä laitetta valvomatta, kun se on toiminnassa.
- Älä ylitä käyttösuositustaulukossa mainittuja enimmäistehoja.
- **Laitetta saa käyttää yhtäjaksoisesti korkeintaan alla kuvatun ajan verran ilman taukoa. Jos sitä käytetään yhtäjaksoisesti pidempään, se saattaa vaurioitua.**

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

- Älä nosta tai kanna yleiskonetta kahvasta. Muutoin kahva voi särkyä, jolloin voi aiheutua onnettomuus.
- Irrota leikkuuterä aina ennen kuin kaadat kulhon sisällön astiaan.
- Pidä kädet ja keittiövälineet poissa yleiskoneen kulhosta ja tehosekoittimen astiasta, kun yleiskoneen pistoke on pistorasiassa.
- Katkaise aina laitteesta virta ja irrota se virtalähteestä, jos laite jätetään valvomatta, ja ennen kokoonpanoa, purkamista, lisätarvikkeiden vaihtoa, liikkuvien osien lähelle menemistä tai puhdistusta.
- Älä koskaan paina ruokaa syöttösuppilon sormien avulla. Käytä aina mukana toimitettua paininta.

- **Älä koskaan kiinnitä teräkokonaisuutta moottoriyksikköön ilman kiinnitettyä myllyn kannua.**
- Ennen kannen poistamista kulhosta tai tehosekoittimen tai myllyn irrottamista moottoriyksiköstä
 - kytke virta pois.
 - odota, kunnes levy/terä on pysähtynyt kokonaan.
 - varo kiertämästä myllyn kannua irti teräkokonaisuudesta.
- Yleiskone ei toimi, jos yleiskoneen kulhoa ja kantta tai muita erillisiä lisälaitteita ei ole lukittu kunnolla paikalleen.
- Älä ohjaa yleiskonetta kannen avulla. Käytä aina OFF-painiketta.
- **Tämä laite vaurioituu ja voi aiheuttaa henkilövahingon, jos lukitusmekanismiin kohdistetaan suuri voima.**
- **Kun yleiskonetta ei käytetä, irrota sen pistoke sähköpistorasiasta.**
- Älä koskaan kiinnitä laitteeseen muita kuin sen omia osia.
- Älä käytä vaurioitunutta laitetta. Toimita se tarkistettavaksi tai korjattavaksi. Lisätietoja on huolto ja asiakaspalvelu -kohdassa.
- Älä kastele virtayksikköä, sähköjohtoa tai pistoketta.
- Varo, ettei virtajohto roiku pöydän tai työtason reunan alla tai kosketa kuumiin pintoihin.
- Lapsia tulee pitää silmällä sen varmistamiseksi, että he eivät leiki laitteella.
- Tätä laitetta ei saa antaa lasten käyttöön. Pidä laite ja sen virtajohto poissa lasten ulottuvilta.
- Fyysisesti, sensorisesti tai henkisesti rajoittuneet tai kokemattomat henkilöt voivat käyttää laitteita, jos heidät on koulutettu käyttämään niitä turvallisesti ja he ymmärtävät käyttämisen aiheuttamat vaarat.
- Käytä laitetta ainoastaan sille tarkoitettuun kotitalouskäyttöön. Braun-yhtiö ei ole korvausvelvollinen, jos laitetta on käytetty väärin tai näitä ohjeita ei ole noudatettu.
- Yleiskoneen, tehosekoittimen tai pienoisleikkurin väärinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisen.
- Suurin kuormitus määräytyy eniten virtaa kuluttavan varusteen mukaan. Muut varusteet voivat kuluttaa vähemmän virtaa.

Tehosekoitin

- Älä koskaan käytä tehosekoitinta sen ollessa tyhjä.
- Valmistaessasi smoothieta älä aseta tehosekoittimeen kimpaleeksi jäätyneitä aineosia. Riko kimpaleet ennen niiden asettamista kannuun.
- **VAROITUS** – Käytä tehosekoitinta aina ohjeiden mukaisesti niin, että kansi on paikallaan.
- Älä koskaan sekoita pakastettuja hedelmä- tai vihannespaloja, jotka ovat suurempia kuin 3 x 3 cm:n kuutiot.
- Älä koskaan aseta kättäsi tehosekoittimen kannuun sen ollessa sijoitettuna perusyksikköön. Jos ruokaa täytyy painaa alaspäin, käytä sopivaa työkalua, esimerkiksi lastaa.

Monitoimimyllyn

- Älä irrota astiaa, jos laitteeseen on kiinnitetty mylly.
- Älä poista myllyä, ennen kuin terät ovat pysähtyneet kokonaan.

- Laite ei toimi, jos mylly ei ole kunnolla paikoillaan.
- Älä koske teräviin teriin – Pidä teräkokonaisuus lasten ulottumattomissa.
- Älä käsittele myllyssä kuumia aineksia. Anna ainesten jäähtyä huoneenlämpötilaan ennen käsittelyä.

Viipalointi-/raastamislevyt

- Älä poista kantta, ennen kuin levy on kokonaan pysähtynyt.

Tehonkulutus

- Kun mitään nopeusasetusta ei ole valittuna tai painiketta OFF  painetaan.
 - Automaattinen vaihto tilaan OFF: Ei käytössä.
 - Off-tilan teho: $\leq 0,3$ W.

ASIANMUKAINEN KÄYTTÖ KOSKETUKSISSA ELINTARVIKKEIDEN KANSSA

- Tarkasta säännöllisesti, onko tuotteessa merkkejä materiaalin pilaantumisesta, joka voi tehdä siitä soveltumattoman elintarvikekäyttöön. Merkkejä ovat säröily, pullistumat, kerrosten irtaaminen, kutistuminen, takertuvuus, läpinäkyvyyden menetys, korroosio tai muut rakenteelliset vääntymät.
- Katso aina tuotteen käyttöohjeesta elintarvikepakkausmateriaalien asianmukainen puhdistus ja huolto materiaalin heikkenemisen estämiseksi tai hidastamiseksi.
- Tuotteen turvallista ja asianmukaista käyttöä varten elintarvikkeiden kanssa tutustu tuoteturvallisuuden tietoihin ja/tai käyttöohjeisiin, joissa voi myös olla yksityiskohtaisia tietoja tarvittavista käyttörajoituksista elintarvikkeiden kanssa.

Ennen liittämistä verkkovirtaan

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

Ennen kuin käytät laitetta ensimmäistä kertaa

- 1 Poista terän muovisuojaus. **Terät ovat erittäin teräviä, joten toimi varovasti.** Tämä suojaus on heitettävä pois, sillä niiden tehtävä on vain suojata terää valmistuksen ja kuljetuksen ajan.
- 2 Pese osat hoitaminen ja puhdistaminen -kohdassa kuvatulla tavalla.

Selite

Yleiskone

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

⑬ Muovinen tehosekoitin

- a Kansi ja suodattimenpidin
- b Kannu ja kiinnitetty terä

A - Vakiovarusteet

- ⑭ Hienonnusterä
- ⑮ Taikinan sekoitin
- ⑯ Tehosekoitustyökalu
- ⑰ 4 mm:n viipalointi-/raastamislevy

B Lisävarusteet (*vain tietyt mallit)

- ⑱ 2 mm:n viipalointi-/raastamislevy *
- ⑲ Erittäin hieno raastamislevy *
- ⑳ Monitoimimyllyn *

Yleiskoneen käyttö

Kuva ① – ③

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

Tärkeää

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

Varusteiden käyttö

Katso käyttösuositustaulukosta lisätietoja varusteiden käytämisestä.

13 Muovinen tehosekoitin

Tehosekoittimen käyttö

Kuva 4 – 6

- 1 Laita sekoitettavat ainekset sekoitusastiaan.
- 2 Sovita kansi astiaan ja lukitse käännä myötäpäivään, kunnes se napsahtaa.
- 3 Aseta tehosekoitin moottoriyksikköön ja lukitse kääntämällä myötäpäivään.
- 4 Kytke laite pistorasiaan, valitse suurin nopeus, sekoita niin kauan, että saat haluamasi koostumuksen.

Vihjeitä ja neuvoja

- Aseta majoneesia tehdessäsi kaikki ainekset öljyä lukuun ottamatta sekoittimeen. Lisää sen jälkeen laitteen ollessa käynnissä öljy hitaasti kannen reiästä.
- Paksut seokset, kuten pateetaikinat ja dippikastikkeet, on ehkä kaavittava lastalla. Jos seos on liian paksua, lisää nestettä.
- Mausteiden käsittelyä ei suositella, sillä ne voivat vaurioittaa muoviosia.
- Älä koskaan sekoita pakastettuja hedelmä- tai vihannespalloja, jotka ovat suurempia kuin 3 x 3 cm:n kuutiot.

14 Hienonnusterä

Noudata monitoimikoneen Käyttö -kohdassa annettuja ohjeita.

Vihjeitä ja neuvoja

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

15 Taikinan sekoitin

Käytetään leivottaessa hiivataikinoita.

Vihjeitä ja neuvoja

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

16 Tehosekoitustyökalu

Noudata Monitoimikoneen Käyttö -kohdassa annettuja ohjeita.

Käytä vain kevyille seoksille, kuten kermalle ja majoneesille.

Vihjeitä ja neuvoja

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

17 – 19 Levyt

Viipalointilevyjen käyttäminen

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

Vihjeitä ja neuvoja

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

20 Monitoimimyllyn (jos sisältyy toimitukseen)

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

Vihjeitä ja neuvoja

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

Hoitaminen ja puhdistaminen

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

Virtayksikkö

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

Varusteiden ja välineiden
puhdistusohjeet näkyvät kuvassa **21**.

Huolto ja asiakaspalvelu

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



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

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

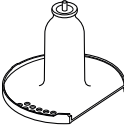
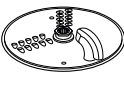
Vie se paikallisten viranomaisten hyväksymään kierrätyskeskukseen tai anna se jälleenmyyjän hävitettäväksi, mikäli kyseinen palvelu kuuluu jälleenmyyjän toimialaan.

Käyttösuositustaulukko

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

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

Älä käsittele kuumia ainesosia.

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

Ongelmanratkaisuohteja		
Ongelma	Syy	Ratkaisu
Yleiskone ei toimi.	Ei virtaa. Kulhoa ei ole kiinnitetty moottoriyksikköön kunnolla. Kulhon kansi ei ole kunnolla paikoillaan.	Tarkista, että yleiskoneen virtajohto on seinän pistorasiassa. Tarkista, että syöttöputki ja kulhon kahva ovat oikealla puolella. Tarkista, että kannen lukitus on oikeassa paikassa kahvan alueella. Yleiskone ei toimi, jos kulho ja kansi eivät ole kunnolla paikoillaan. Jos nämä tarkistukset eivät auta, tarkista kodin sulake.
	Irrotettava käyttöakseli ⑤ irrotettuna moottoriosasta.	Kiinnitä Irrotettava käyttöakseli ⑤ moottoriosaan en-nen kulhon kiinnitystä. Kulhon lisälaitteet ja varusteet eivät toimi, jos käyttöakselia ei ole kiinnitetty paikalleen.
Tehosekoitin tai mylly ei toimi.	Tehosekoitin tai mylly ei ole kunnolla paikoillaan. Myllyä ei ole koottu oikein.	Tehosekoitin tai mylly ei toimi, jos lukitus ei ole kunnolla paikallaan. Tarkista, että teräkokonaisuus on kiristetty tiukasti myllyyn.
Yleiskone pysähtyy kesken kaiken.	Yleiskone on ylikuormitettu tai suurin kapasiteetti on ylitetty. Kansi on auki.	Tarkista suurimmat kapasiteetit käyttösuositustaulukko Tarkista, että kansi on kunnolla paikoillaan.
Minileikkuri/mylly vuotaa teräkokonaisuuden pohjasta.	Tiiviste puuttuu. Tiiviste ei ole oikein paikallaan. Tiiviste on vaurioitunut.	Tarkista, että tiiviste on oikein paikallaan eikä se ole viallinen. Varaosien hankkimisesta on lisätietoja Huolto ja asiakaspalvelu -kohdassa.
Välineet/osat toimivat heikosti.	Lue Varusteiden käyttö -kohdassa annetut vinkit. Tarkista, että osat on asennettu oikein.	

Türkçe

Kullanım yönergelerini okumadan önce ön sayfayı çeviriniz ve açıklayıcı resimlere bakınız

Önemli Güvenlik Bilgileri

- Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- İlk kez kullanmadan önce, tüm ambalajları, pazarlama broşürlerini ve plastik bıçak kılıflarını (varsa) çıkarın. Parçaları yıkayın: bkz. 'Bakım ve Temizlik'.
- Fiş veya kablo hasar gördüyse, olası tehlikelerden kaçınmak için güvenlik sebebiyle Braun veya yetkili Braun servis merkezi tarafından değiştirilmelidir.
- **Keskin bıçaklara DOKUNMAYIN.** Blender/öğütücü tertibatı, bıçak ve diskler çok keskindir, dikkatli tutun. **Keskin kesme bıçaklarını kullanırken, kabı boşaltırken ve temizlik sırasında daima keskin kenardan uzak, üst kısımdaki parmak tutamağından tutun.**
- **⚡ Sıcak malzemeleri İŞLEMEYİN.**
- **Mutfak robotuna ya da blendere sıcak sıvı dökerken dikkatli olun, ani buhar oluşumu sebebiyle dışarı sıçrayabilir.**
- **HAŞLANMA RİSKİ:** Sıcak malzemeleri kaseye, hazneye, öğütücüye koymadan ya da blenderden geçirmeden önce oda sıcaklığına gelmelerini bekleyin.
- Çalışırken cihazın başından asla ayrılmayın.
- Önerilen kullanım tablosunda belirtilen maksimum kapasiteleri aşmayın.
- **Cihazınızı aşağıda belirtilen süreleri aşacak şekilde aralıksız olarak çalıştırmayın. Uzun süre boyunca sürekli olarak çalışma cihazınıza zarar verebilir.**

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

- Robotu elinizle kaldırmayın veya taşımayın – elle tutmak yaralanmaya neden olabilir.
- Kaseyi boşaltmadan önce daima bıçağı çıkartın.
- Güç kaynağına bağlıyken ellerinizi ve malzemeleri robot kasesinden ve mikser kabından uzak tutun.
- Gözetimsiz bırakılıyorsa ve montaja, demontaja, aksesuarların değiştirilmesine, hareketli parçalara yaklaştırmaya veya temizlemeye başlamadan önce, cihazı her zaman kapatın ve güç kaynağından ayırın.
- Yiyecekleri asla parmaklarınızla gıda girişinden aşağı itmeyin. Her zaman sağlanan iticiyi kullanın.
- **Bıçak tertibatını, öğütücü haznesi takılı değilken, asla güç ünitesine takmayın.**

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

Blender

- Mikseri asla boş çalıştırmayın.
- Smoothie tarifler – dondurulurken katı hal almış malzemeleri asla karıştırmayın, hazneye koymadan önce kırın.
- UYARI - Blender'ı her zaman talimatlarda belirtildiği şekilde, kapağı takılı olarak çalıştırın.
- Asla 3 cm x 3 cm küplerden daha büyük dondurulmuş meyve veya sebze parçalarını karıştırmayın.
- Blender kabı taban ünitesine yerleştirildiğinde asla elinizi kabın içine sokmayın. Yiyecekleri aşağı doğru itmeniz gerekiyorsa, spatula gibi uygun bir alet kullanın.

Mini doğrayıcı/Öğütücüyü

- Öğütücü cihazınıza takılıyken asla şişeyi çıkartmayın.
- Bıçaklar tamamen durmadan öğütücüyü çıkartmayın.

- Öğütücü yanlış takıldıysa, cihaz çalışmayacaktır.
- Keskin bıçaklara dokunmayın. - Bıçak takımını çocukların ulaşamaya-
cağı bir yerde saklayın.
- Öğütücüde sıcak malzemeleri işlemeyin. İşleme başlamadan önce
malzemelerin oda sıcaklığına soğumasını bekleyin.

Dilimleme/Rendeleme Diskleri

- Kesme diski tamamen durmadan kapağı asla kaldırmayın.

Güç Tüketimi

- Hız ayarı seçilmediğinde veya KAPALI düğmesi  basıldığında.
 - Otomatik olarak KAPALI Moduna geçiş: Uygulanamaz.
 - Kapalı Mod Güç: ≤0,3 W.

GIDA İLE TEMAS HALİNDE UYGUN KULLANIM

- Ürünü, gıda ile temas için uygun olmayan hale getirebilecek malzeme bo-
zulma belirtileri açısından düzenli olarak inceleyin. Göstergeler arasında
çatlama, kabarma, delaminasyon, büzülme, yapışkanlık, şeffaflık kaybı, ko-
rozyon veya diğer yapısal ve dokusal deformasyonlar bulunur.
- Malzemenin bozulmasını önlemek veya yavaşlatmak için gıda ile temas
eden malzemelerin uygun şekilde temizlenmesi ve bakımı için her zaman
ürün kullanıcı talimatlarına bakın.
- Ürünün gıda(lar) ile güvenli ve uygun kullanımı için her zaman gıda(lar) ile
gerekli kullanım sınırlamalarını da detaylandırabilecek ürün güvenliğine ve/
veya kullanıcı talimatlarına bakın.

Fişe takmadan önce

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

İlk kullanımdan önce

- 1 Bıçaktan plastik bıçak kapaklarını çıkarın. **Bıçaklar
çok keskindir, dikkatli olun.** Bu kapaklar bıçağı
sadece üretim ve nakil sırasında koruduklarından
atılmalıdır.
- 2 Parçaları yıkayın, bkz. 'Bakım ve temizlik'.

Parçalar

Mutfak robotu

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

⑬ Plastik blender

- a Damla beslemeli kapak
- b Sabit bıçaklı kap

A Standart ekler

- ⑭ Kesici bıçak
- ⑮ Hamur yoğurucu
- ⑯ Emülsiyon aracı
- ⑰ 4mm dilimleme/rendeleme diski

B Opsiyonel ekler (*sadece seçili modellerde)

- ⑱ 2mm dilimleme/rendeleme diski *
- ⑲ Ekstra ince rendeleyen diski *
- ⑳ Mini doğrayıcı/Öğütücüyü *

Mutfak robotunun kullanımı

Çizim ① – ③

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

Önemli

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

Ek parçaların kullanımı
Her eklenti için önerilen kullanım tablosuna bakın.

13 Plastik blender

Blenderin kullanımı

Çizim 4 – 6

- 1 Malzemelerinizi kabın içine koyun
- 2 Kapağı haznenin üzerine yerleştirin ve kilitlemek için klik sesi duyulana kadar saat yönünde çevirin.
- 3 Blenderi güç ünitesine takın ve yerinde kilitlemek için saat yönünde çevirin.
- 4 Fişi takın, maksimum hızı seçin ve istenen kıvama gelene dek karıştırın.

Öneri ve İpuçları

- Mayonez yaparken, yağ hariç tüm malzemeleri blender'a ekleyin. Ardından, cihaz çalışırken, kapağın üzerindeki delikten yağı yavaşça ekleyin.
- Yoğun karışımların, örn. pateler ve dipler, kazınması gerekebilir. Eğer karışımın işlenmesi zorsa, daha fazla sıvı ekleyin.
- Baharatların işlenmesi plastik parçalara zarar verebilecekleri için önerilmemektedir.
- Asla 3 cm x 3 cm küplerden daha büyük dondurulmuş meyve veya sebze parçalarını karıştırmayın.

14 Kesici bıçak

"Mutfak robotunuzun kullanımı" altındaki talimatları uygulayın.

Öneri ve İpuçları

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

15 Hamur yoğurucu

Mayalı hamur karışımları için kullanın.

Öneri ve İpuçları

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

16 Emülsiyon Aracı

"Mutfak robotunuzun kullanımı" altındaki talimatları uygulayın.

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

Öneri ve İpuçları

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

17 – 19 Diskler

Kesme disklerinin kullanımı

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

Öneri ve İpuçları

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

20 Mini doğrayıcı/Öğütücüyü

(sağlanmışsa)

- a Kavanoz
- b Conta bileziği
- c Bıçak tertibatı

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

Öneri ve İpuçları

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

Bakım ve temizlik

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

Güç birimi

- Nemli bir bez ile silerek kurutun. Kilit alanında gıda artıkları bulunmamasına dikkat edin.
- Güç ünitesini suya sokmayın.
- Kablo fazlalığını güç ünitesi arkasındaki yerde toplayın (11).

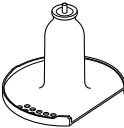
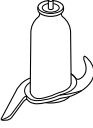
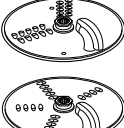
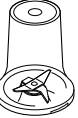
Alet ve eklentilerin temizlik talimatları için çizim 21'ye bakın

Tavsiye Edilen Kullanım Tablosu

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

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

Sıcak malzemeleri işlemeyin

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

Sorun giderme kılavuzu

Sorun	Neden	Çözüm
Mutfak robotu çalışmıyor.	Elektrik akımı yok. Kase güç ünitesine doğru yerleştirilmemiş. Kase kapağı doğru kilitlenmemiştir.	Fişin prize takılı olup olmadığını kontrol ediniz. Besleme tüpünün ve kase tutacağıının ön sağ köşesine yerleştirilip yerleştirilmediğini kontrol edin. Kapak kilidinin tutma yerine doğru yerleşip yerleşmediğini kontrol edin. Kase ve kapak doğru yerleştirilmemişse robot çalışmayacaktır. Eğer yukarıdakilerden hiç biri değilse evinizdeki sigorta/devre kesicisini kontrol edin.
	Çıkarılabilir kumanda mili ⑤ güç ünitesine takılı değil.	Çıkarılabilir kumanda milini ⑤ kaseyi takmadan önce güç ünitesine takın. Kumanda mili takılmadığı sürece kase aletleri ve eklentiler çalışmayacaktır.
Blender veya öğütücü çalışmıyor	Blender veya öğütücü doğru şekilde kilitlenmemiş. Öğütücü doğru şekilde monte edilmemiş.	Blender veya öğütücü kilitleyiciye doğru şekilde takılmadığında çalışmayacaktır. Öğütücünün bıçak tertibatının tamamen sıkıştırıldığını kontrol edin.
Robot çalışma sırasında duruyor.	Robot aşırı yüklenmiştir/ maksimum kapasitesini aşmıştır. Kapağın kilidi açıldı.	‘Önerilen Kullanım Grafiği’ndeki’ maksimum kapasiteleri kontrol edin. Kapağın doğru kilitleyip kilitlenmediğini kontrol edin.
Mini doğrayıcı/öğütücü bıçak tertibatı tabanından sızıntı yapıyor.	Sızdırmaz halka yerinde değil. Sızdırmaz halka yerine doğru takılı değil. Sızdırmaz halka hasarlı.	Sızdırmaz halka hasarlı değilse, doğru takılıp takılmadığını kontrol ediniz. Hasarlı Sızdırmazlığın yedeğini elde etmek için “Servis ve müşteri hizmetleri”ne bakın.
Parça/ek parçalar iyi çalışmıyor.	“Ek Parçaların Kullanımı” bölümüne bakınız ve faydalı bilgilere göz atınız. Ek parçaların yerine doğru takılıp takılmadığını kontrol ediniz.	

Servis ve Müşteri Hizmetleri

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



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

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

Důležité bezpečnostní informace

- Přečtěte si pečlivě pokyny v této příručce a uschovejte ji pro budoucí použití.
- Před prvním použitím odstraňte veškerý případný obalový materiál, marketingové materiály a plastové kryty sekacích nožů. Umyjte jednotlivé části: viz oddíl 'Péče a čištění'.
- Pokud je poškozená zástrčka nebo kabel, musí je z bezpečnostních důvodů vyměnit zástupce firmy Braun nebo autorizovaný servisní technik firmy Braun, aby se předešlo nebezpečí.
- **NEDOTÝKEJTE SE ostrých nožů.** Sestava mixéru/mlýnku, nožová jednotka a kotouče jsou velmi ostré – zacházejte s nimi opatrně. **Při manipulaci, vyprazdňování nádoby a čištění vždy držte ostré nože za horní úchyt pro prsty, co nejdále od ostří.**
-  **NEZPRACOVÁVEJTE horké ingredience.**
- **Při nalévání horké tekutiny do kuchyňského robota nebo do mixéru buďte opatrní, protože může kvůli náhlému uvolnění páry vystříknout.**
- **NEBEZPEČÍ OPARENÍ:** Horké přísady je třeba nechat před umístěním do mísy, poháru nebo mlýnku nebo před mixováním vychladnout na pokojovou teplotu.
- Přístroj v chodu nenechávejte nikdy bez dozoru.
- Nepřekračujte maximální množství uvedená v tabulce doporučených množství.
- **Nepoužívejte spotřebič bez přerušení déle než po dobu uvedenou níže. Při delším používání bez přerušení se může spotřebič poškodit.**

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

- Mixér nezdvíhejte ani nepřenášejte za rukojeť, protože by se mohla utrhnout a způsobit zranění.
- Sekací nůž vždy nejdříve vyjměte z pracovní nádoby, teprve pak ji vyprázdněte.
- Pokud je mixér připojen do sítě, nevkládejte do mísy robotu ani do nádoby mixéru ruce ani kuchyňské potřeby.
- Před sestavováním, rozebíráním, výměnou příslušenství, manipulací s pohyblivými částmi a čištěním nebo v případě, že přístroj není pod dozorem, vždy přístroj vypněte a odpojte od zdroje napájení.
- Potraviny nikdy netlačte do násypky prsty. Vždy používejte dodávaný pěchovač.
- **Nikdy nenasazujte nožovou jed-notku na hnací jednotku, pokud není nasazená nádoba mlýnku.**

- Před sundáním víka z mísy nebo mixéru a mlýnku z hnací jednotky:
 - spotřebič vypněte;
 - počkejte, až se nasazené doplňky/nože úplně zastaví;
 - dbejte na to, abyste nádobu mlýnku neodšroubovali od nožové jednotky.
- Robot se nespustí, pokud nebude řádně zajištěná mísa a víko nebo jiné samostatné nástavce.
- K ovládání přístroje nikdy nepoužívejte víko, ale vypínač.
- **Pokud zajišťovací mechanismus vystavíte nadměrné síle, dojde k poškození přístroje a nebezpečí následného zranění.**
- **Pokud kuchyňský robot nepoužíváte, vytáhněte jej ze zásuvky.**
- Nepoužívejte příslušenství neschválené výrobcem.
- Přístroj nepoužívejte, pokud je poškozený. Nechejte jej zkontrolovat nebo spravit: viz část „servis a údržba“.
- Hnací jednotka, přívodní kabel a zástrčka nesmějí přijít do styku s vodou.
- Nenechávejte přívodní kabel volně viset přes okraj stolu nebo pracovní plochy nebo se dotýkat horkých ploch.
- Dohlédněte, aby si děti s přístrojem nehrály.
- Tento spotřebič nesmějí používat děti. Spotřebič a jeho kabel musí být mimo dosah dětí.
- Osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí mohou spotřebič používat v případě, že jsou pod dozorem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a chápou rizika, která jsou s používáním spojená.
- Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití. Společnost Braun vylučuje veškerou odpovědnost v případě, že zařízení bylo nesprávně používáno nebo pokud nebyly dodrženy tyto pokyny.
- Nesprávné používání robotu, mixéru nebo mlýnku může způsobit zranění.
- Udávaná hodnota maximálního výkonu je údaj získaný při použití příslušenství, které odebírá nejvíce energie. Ostatní příslušenství mohou odebírat energie méně.

Mixér

- Mixér nikdy nespouštějte naprázdno.
- Příprava ovocných mléčných koktailů – nikdy nemixujte zmražené ingredience, které vytvořily pevnou hmotu, musíte je před přidáním do nádoby rozbít na kousky.
- **UPOZORNĚNÍ** – Vždy mixér spouštějte s nasazeným víkem, jak je uvedeno v návodu.
- Nikdy nemixujte kousky zmraženého ovoce nebo zeleniny, které jsou větší než kostky o rozměrech 3 cm x 3 cm.
- Nikdy do nádoby mixéru nevkládejte ruce, když je usazená na základně. Pokud je nutné zatlačit potraviny dolů, použijte vhodný nástroj, například stěrku.

Univerzální mlýnek/sekáček

- Nepokoušejte se odšroubovat nádobu, když je mlýnek nasazený na přístroj.
- Mlýnek nesundávejte, dokud se nože zcela nezastaví.

- Pokud není mlýnek správně nasazený, nebude spotřebič fungovat.
- Nedotýkejte se ostrých nožů. Chraňte nožovou jednotku před dětmi.
- Nezpracovávejte v mlýnku horké ingredience. Nechejte je před zpracováním vychladnout na pokojovou teplotu.

Kotouč na plátky/strouhání

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

Spotřeba energie

- Bez zvolené rychlosti nebo pokud je stisknuté tlačítko VYPNUTO .
 - Automatické přepnutí do režimu Vypnuto: -----
 - Spotřeba v režimu Vypnuto: $\leq 0,3$ W.

VHODNÉ PRO STYK S POTRAVINAMI

- Výrobek pravidelně kontrolujte, zda nevykazuje známky poškození materiálu, které by jej mohlo učinit nevhodným pro styk s potravinami. Mezi tyto příznaky patří vznik prasklin, tvorba bublin, odlupování materiálu, smršťování, lepkavost, ztráta průhlednosti, koroze nebo jakékoli jiné strukturální a texturní deformace.
- Vždy se řiďte pokyny pro uživatele výrobku pro řádné čištění a údržbu materiálů přicházejících do styku s potravinami, aby se zabránilo nebo zpomalilo znehodnocení materiálu.
- Pro bezpečné a správné používání výrobku v kombinaci s potravinami se vždy řiďte bezpečnostními pokyny a/nebo návodem k použití, které mohou rovněž obsahovat podrobné informace o případných omezeních při používání s potravinami.

Před zapojením

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

Před prvním použitím

- 1 Z nožů sundejte plastové kryty. **Postupujte opatrně, protože nože jsou velmi ostré.** Kryty můžete zlikvidovat, protože chrání nože pouze při výrobě a přepravě.
- 2 Umyjte všechny části - viz „Péče a čištění“.

Popis

Kuchyňský robot

- ① Pěchovač
- ② Násypka
- ③ Víko
- ④ Mísa
- ⑤ Oddělitelná část hnacího hřídele
- ⑥ Hnací jednotka
- ⑦ Tlačítko pulzního režimu
- ⑧ Tlačítko rychlosti 1
- ⑨ Tlačítko rychlosti 2
- ⑩ Vypínač
- ⑪ Úložné místo napájecího kabelu (v zadní části)
- ⑫ Zajišťovací mechanismus
- ⑬ **Plastový mixér**
 - a Víko s kapacím otvorem
 - b Pohár s nožovou jednotkou

A Standardní nástavce

- ⑭ Nástavec s nožovými břity
- ⑮ Hnětací nástavec na těsto
- ⑯ Emulgovací nástavec
- ⑰ 4mm kotouč na plátky/strouhání

B Volitelné nástavce (*pouze vybrané modely)

- ⑱ 2mm kotouč na plátky/strouhání *
- ⑲ Kotouč na velmi jemné strouhání *
- ⑳ Univerzální mlýnek/sekáček *

Jak používat kuchyňský robot

Ilustrace ① – ③

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

Upozornění

- Tento kuchyňský robot není vhodný k drcení nebo mletí zrnkové kávy nebo k drcení krystalového cukru na práškový.

- Přidáváte-li do směsi mandlovou esenci, dbejte na to, aby nepřišla do styku s materiály z plastu. Mohla by na nich zanechat neodstranitelné skvrny.

Používání nástavců

Při použití každého nástavce postupujte podle tabulky doporučeného množství.

13 Plastový mixér

Jak používat mixér

Ilustrace 4 – 6

- 1 Vložte do nádoby přísady k mixování.
- 2 Nasaďte víko na nádobu a otočte ve směru hodinových ručiček dokud nezaklapne.
- 3 Nasaďte mixér na hnací jednotku a otočením po směru hodinových ručiček ho zajistěte.
- 4 Připojte přístroj ke zdroji napájení, zvolte maximální rychlost a mixujte, dokud nebude dosaženo požadované struktury.

Rady a tipy

- Při výrobě majonézy vložte do mixéru všechny ingredience kromě oleje. Za chodu přístroje pak pomalu přídávejte kapacím otvorem ve víku olej.
- U hustých směsí, jako jsou paštiky a pomazánky, je někdy nutné seškrábat směs ze stěn nádoby. Je-li mixování obtížné, přidejte víc tekutiny.
- Nedoporučuje se mixovat tvrdá koření, protože by mohlo dojít k poškození plastových částí.
- Nikdy nemixujte kousky zmrazeného ovoce nebo zeleniny, které jsou větší než kostky o rozměrech 3 cm x 3 cm.

14 Nástavec s nožovými břity

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

Rady a tipy

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

15 Hnětací nástavec na těsto

Používejte na kynutá těsta.

Rady a tipy

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

16 Emulgovací nástavec

Postupujte podle pokynů pro použití kuchyňského robota.

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

Rady a tipy

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

Kotouče 17 – 19

Používání krájecích kotoučů

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

Rady a tipy

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

20 Univerzální mlýnek/sekáček (pokud je součástí balení)

- a Pohár
- b Těsnicí kroužek
- c Nožová sestava

- 1 Vložte suroviny do nádoby.
- 2 Nasaďte těsnicí kroužek na nožovou jednotku.
- 3 Otočte nožovou jednotku vzhůru nohama. Nasaďte ji na nádobku tak, aby nože směřovaly dolů.
- 4 Nožovou jednotku našroubujte na nádobku a jemně utáhněte. Řídte se vyobrazením na spodní straně nožové jednotky:
 -  – nezajištěná pozice
 -  – zajištěná pozice
- 5 Nasaďte mlýnek na hnací jednotku a otočením ve směru hodinových ručiček ho zajistěte.
- 6 Zvolte nejvyšší rychlost nebo použijte pulzní spínač (P).

Rady a tipy

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

Péče a čištění

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

Hnací jednotka

- Otřete vlhkým hadříkem a osušte. Zkontrolujte, zda kolem zajišťovacího mechanismu nejsou zbytky potravin.
- Hnací jednotku nikdy neponořujte do vody.
- Nadbytečnou délku kabelu uložte do úložného prostoru na zadní straně hnací jednotky ⑪.

Pokyny pro čištění nástrojů a nástavců viz obrázek **21**

Servis a údržba

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



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

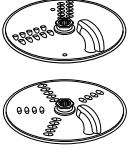
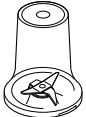
Po ukončení doby provozní životnosti se tento výrobek nesmí likvidovat společně s domácím odpadem. Výrobek se musí odevzdat na specializovaném místě pro sběr tříděného odpadu, zřizovaném městskou správou anebo prodejcem, kde se tato služba poskytuje.

Tabulka doporučených rychlostí

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

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

Nezpracovávejte horké ingredience.

Nástroj/ Nástavec	Funkce		 (s)	
	Směsi na moučníky	2	10	1,2 kg celková hmotnost
	Sladké těsto – tření tuku s moukou Přidávání vody do těsta na pečení	2 1 – 2	10 10 – 20	300 g hmotnost mouky
	Sekání ryb a libového masa Paštiky a teriny	2	10 – 30	400 g libového hovězího (max.)
	Krájení zeleniny	Pulzní režim	5 – 10	100 g – 250 g
	Sekání ořechů	2	30 – 60	100 g – 200 g
	Bylinky	2	20 – 30	30 g – 50 g
	Majonéza	2	60 – 80	4 žloutky
	Mixování měkkého ovoce, vařeného ovoce a zeleniny	2	10 – 30	500 g
	Šlehačka (doba zpracování se může lišit v závislosti na obsahu tuku ve smetaně)	2	15 – 20	250 ml
	Kynutá těsta	2	60	340 g hmotnost mouky 550 g celková hmotnost
	Strouhání a krájení tuhých potravin – sýra, mrkve, brambor a potravin s podobnou strukturou	2	–	Nepřepínejte nad maximum 1,2 l vyznačené na míse
	Krájení měkkých potravin – okurek a rajčat	1	–	
	Strouhání parmezánu	2	–	
	Studené tekutiny a nápoje (Led/zmražené ingredience přidávejte do poháru jak poslední)	2	30 – 60	1.2 litru
	Mléčné koktejly / směsi ze studeného mléka	2	15 – 30	1 litr
	Drcení ledu	Pulzní režim	30 – 40	6 kostek ledu (125 g)
	Směs na lité těsto (jako první přidejte tekuté ingredience)	1 ↓ 2	10 ↓ 50	1 litr
	Ořechy	2	10 – 30	50 g
	Kávová zrna	2	30	50 g
	Syrové maso (biftek) nakrájené na 2 cm kostičky	Pulzní režim	5	50 g

Průvodce odstraňováním problémů		
Problém	Příčina	Řešení
Robot nefunguje.	Není napájení. Mísa není správně nasazena na základnu Víko mísy není ve správné poloze.	Zkontrolujte, zda je robot připojen do napájecí sítě. Zkontrolujte, zda jsou násypka a držadlo mísy umístěny vpravo vpředu. Zkontrolujte, zda-li je západka víka umístěna ve správné poloze v oblasti rukojeti. Pokud nejsou mísa a víko správně nasazeny, přístroj nebude fungovat.
	Na hnací jednotce není nasazená oddělitelná část hnací hřídele ⑤.	Než nasadíte mísu, nasad'te oddělitelnou část hnací hřídele ⑤. Nástroje pro mísu a nástavce nebudou fungovat, pokud nebude nasazená hnací hřídel.
Mixér nebo mlýnek se nespustí.	Mixér nebo mlýnek není řádně zajištěný. Mlýnek není správně sestavený.	Mixér nebo mlýnek se nespustí, pokud nebude řádně nasazený do bezpečnostního mechanismu. Zkontrolujte, jestli je nožová jednotka na mlýnku pevně utažená.
Robot se během provozu zastaví.	Robot přetížen/překročena maximální kapacita. Víko není zajištěno.	Zkontrolujte maximální hodnoty uvedené v tabulce doporučených rychlostí. Zkontrolujte, že víko je správně zajištěno.
Ze základny nožové jednotky univerzálního mlýnku/sekáčku uniká obsah.	Chybí těsnění. Těsnění není správně nasazeno. Těsnění je poškozeno.	Zkontrolujte, zda je těsnění nasazeno správně a zda není poškozeno. Pokud budete potřebovat náhradní těsnění, informace naleznete v části „Servis a údržba“.
Malý výkon nástrojů anebo nástavců.	Podívejte se do odpovídajících pokynů v oddíle „Používání nástavců“. Zkontrolujte, zda jsou nástavce správně sestaveny.	

Magyar

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

Fontos biztonsági tudnivalók

- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- Az első használat előtt távolítson el minden csomagolóanyagot, marketing kiadványt és műanyag késvédőt (ha van). Mossa el az alkatrészeket. Lásd: a „Karbantartás és tisztítás” részt.
- Ha a hálózati vezeték sérült, azt a veszélyek megelőzése érdekében biztonsági okból ki kell cseréltetni a Braun vagy egy hivatalos Braun szerviz szakemberével.
- **Ne érjen hozzá az éles késekhez.** Legyen óvatos, mert a mixer/daráló késegysége, a forgókés és a tárcsák rendkívül élesek. **Az éles vágókések kezelésekor, az edény ürítésekor és a tisztítás során mindig a felül található fogórészt fogja meg, a vágóéltől távol.**
-  **Ne dolgozzon fel forró hozzávalókat.**
- **Legyen óvatos, ha forró folyadékot önt a robotgépbe vagy a mixerbe, mert a hirtelen gőzképződés következtében a forró folyadék kifröccsenhet a készülékből.**
- **ÉGÉSI SÉRÜLÉS KOCKÁZATA:** Forró hozzávalók esetén, mielőtt az edénybe, keverőpohárba vagy darálóba helyezné és összekeverné azokat, várja meg, hogy lehűljenek szobahőmérsékletre.
- Működés közben ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül.
- Ne lépje túl a felhasználási útmutató táblázatában megadott maximális kapacitásokat.
- **Ne működtesse a készüléket pihentetés nélkül az alábbiakban megadottnál hosszabb ideig. Ha hosszabb ideig működteti egyfolytában, azzal károsíthatja a készüléket.**

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

- Ne emelje fel, vagy hordozza a készüléket a fogantyúnál fogva – a fogantyú eltörhet, ami sérülést okozhat.
- Az edény kiürítése előtt mindig vegye ki a vágókést.
- Tartsa távol kezét és a konyhai eszközöket a robotgép edényétől és a keverőpohártól, amikor a készülék csatlakoztatva van a hálózatra.
- Mindig kapcsolja ki a készüléket és a csatlakozódugót húzza ki a konnektorból, ha felügyelet nélkül hagyja, valamint összeszerelés, szétszerelés, tartozékcseré, mozgó alkatrészek megközelítése vagy tisztítás előtt.
- Az élelmiszert soha ne az ujjával nyomja le az adagolócsőben. Mindig használja a tartozék tömőrudat.

- **Soha ne szerelje a késégységet a meghajtóegységre a darálóedény nélkül.**
- Mielőtt eltávolítaná a fedelet az edényről, mixerről vagy a darálót a meghajtóegységről:
 - kapcsolja ki a készüléket;
 - várja meg, amíg a tartozékok/kések teljesen leállnak;
 - ügyeljen rá, nehogy a darálóedényt lecsavarja a késégységről.
- A robotgép nem működik, ha a robotgép edénye és a fedél vagy egyéb külön tartozékok nincsenek megfelelően felszerelve a rögzítőszerkezetre.
- A robotgépet ne a fedéllel működtesse, erre a célra mindig a kikapcsológombot használja.
- **A készülék megsérülhet és sérülést okozhat, ha a zárószerkezetet túlzott erőnek teszik ki.**
- **A robotgépet mindig húzza ki a hálózati aljzatból, amikor nem használja.**
- Csak engedélyezett tartozékot használjon.
- Soha ne használjon meghibásodott készüléket. Ellenőrzés és javítás – lásd: „Szerviz és vevőszolgálat”.
- A meghajtóegységet, a hálózati vezetéket és a csatlakozódugaszt óvja a nedvességtől.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati vezeték ne lógjon le az asztal vagy munkafelület széléről, és ne érintkezzen forró felülettel.
- A gyermekekre figyelni kell, nehogy játsszanak a készülékkel.
- Ezt a készüléket nem használhatják gyermekek. Ügyelni kell arra, hogy a készülékhez és zsinórjához gyermekek ne férjenek hozzá.
- A készüléket üzemeltethetik olyanok is, akik mozgásukban, érzékelésükben vagy mentálisan korlátozottak, illetve nincs kellő hozzáértésük vagy tapasztalatuk, amennyiben a készüléket felügyelet mellett használják, vagy annak biztonságos használatára vonatkozóan utasításokkal látták el őket, és tisztában vannak a kapcsolódó veszélyekkel.
- A készüléket csak a rendeltetésének megfelelő háztartási célra használja! A Braun nem vállal felelősséget, ha a készüléket nem rendeltetésszerűen használták, illetve ha ezeket az utasításokat nem tartják be.
- Az aprító, mixer vagy daráló helytelen használata balesetet okozhat.
- A maximális sebesség a legnagyobb terheléssel működő toldaton múlik. A többi toldat esetleg kisebb teljesítményű.

Mixer

- Soha ne működtesse a mixert üresen.
- Jeges italok készítésekor a fagyott hozzávalókat törje darabokra, mielőtt a pohárba tenné.
- **FIGYELEM** – A mixert csak akkor működtesse, ha a fedél a használati utasításban leírtak szerint a helyén van.
- Soha ne turmixoljon 3 cm x 3 cm-es kockáknál nagyobb fagyasztott gyümölcs vagy zöldségdarabokat.
- Soha ne nyúljon a keverőpohárba, amikor az fel van szerelve a meghajtóegységre. Ha az ételt lejjebb kell nyomni, használjon megfelelő eszközt, például egy spatulát.

Mini daráló

- Soha ne csavarja le az edényt, amíg a daráló fel van szerelve a készülékre.
- Soha ne távolítsa el a darálót addig, amíg a kések teljesen le nem álltak.
- A készülék nem működik, ha a daráló nincs megfelelően felszerelve.
- Ügyeljen arra, hogy ne érjen az éles vágókésekhez. – A késegyiséget gyermekektől tartsa távol.
- Ne dolgozzon fel forró hozzávalókat a darálóban. Előbb várja meg, hogy lehűljenek szobahőmérsékletre.

Szeletelő-/reszelőtárcsák

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

Energiafogyasztás

- Nincs sebességfokozat kiválasztva vagy a kikapcsológombot  megnyomta.
 - Automatikus átkapcsolás kikapcsolt üzemmódba: nincs.
 - Kikapcsolt üzemmód: $\leq 0,3$ W

MEGFELELŐ HASZNÁLAT ÉLELMISZERREL ÉRINTKEZVE

- Rendszeresen ellenőrizze a terméket, hogy nincsenek-e rajta olyan anyagkárosodásra utaló jelek, amelyek alkalmatlanná tehetik az élelmiszerrel való érintkezésre. Az indikátorok közé tartozik a repedés, a hólyagképződés, a rétegenkénti leválás, a zsugorodás, a ragacsosság, az átlátszóság elvesztése, a korrózió vagy bármely más szerkezeti és texturális deformáció.
- Mindig olvassa el a termék használati utasítását az élelmiszerrel érintkező anyagok megfelelő tisztításához és karbantartásához az anyag romlásának megelőzése vagy lassítása érdekében.
- A termék élelmiszerrel/élelmiszerekkel történő biztonságos és megfelelő használata érdekében mindig olvassa el a termékbiztonsági és/vagy a felhasználói utasításokat, amelyek részletezhetik az élelmiszerekkel való használat szükséges korlátozásait is.

Csatlakoztatás előtt

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

Az első használat előtt

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

A készülék részei

Alapgép

- ① Tömőrúd
- ② Adagolócső
- ③ Fedél
- ④ Edény
- ⑤ Levehető hajtótengely
- ⑥ Meghajtóegység
- ⑦ Rövid üzem gomb
- ⑧ 1. sebesség gomb
- ⑨ 2. sebesség gomb
- ⑩ Kikapcsológomb

- ⑪ Vezetéktároló (a hátlaapon)
- ⑫ Biztonsági reteszek
- ⑬ Műanyag mixer
 - a Fedél csepegtetőnyílással
 - b Keverőpohár rögzített késsel

A Alaptartozékok

- ⑭ Vágókés
- ⑮ Dagasztó
- ⑯ Emulgeáló eszköz
- ⑰ 4 mm-es szeletelő-/reszelőtárcsa

B Választható tartozékok (*csak egyes típusoknál)

- ⑱ 2 mm-es szeletelő-/reszelőtárcsa *
- ⑲ Extra finom reszelőtárcsa *
- ⑳ Mini daráló *

A robotgép használata

Ábra 1 – 3

- 1 Illessze a levehető hajtótengelyt a meghajtóegységre.
- 2 Ezután illessze az edényt a meghajtóegységre, és forgassa el jobbra, amíg rögzül.
- 3 Szereljen egy tartozékot az edény hajtótengelyére.
- Mindig rögzítse az edényt és a tartozékot a meghajtóegységhez, mielőtt betenné a hozzávalókat.
- 4 Helyezze fel a fedelet – a hajtótengely/eszköz csúcsának a fedél középpontjába kell illeszkednie.
- 5 Csatlakoztassa a hálózathoz, kapcsolja be, majd válassza ki a sebességet. (Lásd a felhasználási útmutató táblázatát.)
- **A robotgép nem működik, ha az edény vagy a fedél nincs megfelelően felszerelve a rögzítőszerkezetre. Ellenőrizze, hogy az adagolócső és az edény fogantyúja jobbra nézzen.**
- Rövid lökésekhez használja a (P) rövid üzem funkciót. A rövid üzem funkció addig működik, amíg a gombot lenyomva tartja.
- 6 A fedél, a tartozékok és az edény eltávolítását fordított sorrendben kell elvégezni.

Fontos

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

Tartozékok használata

Az egyes tartozékokra vonatkozóan a felhasználói útmutató táblázata ad tájékoztatást.

13 Műanyag mixer

A mixer használata

Ábra 4 – 6

- 1 Tegye a hozzávalókat a pohárba.
- 2 Helyezze a fedelet a pohárra, és jobbra elfordítva rögzítse.
- 3 Helyezze a mixert a meghajtóegységre és jobbra elforgatva rögzítse.
- 4 Csatlakoztassa a készüléket a hálózathoz, válassza a legnagyobb sebességet, és addig keverje, amíg el nem éri a kívánt állagot.

Tanácsok és tippek

- Majonéz készítésekor az olaj kivételével öntse az összes hozzávalót a mixerbe. Ezután a készülék működése közben lassan adja hozzá az olajat a fedélén levő lyukon át.
- Sűrű keverékek, például pástétomok és öntetek készítésekor előfordulhat, hogy le kell kaparni az edény oldalára tapadt masszát. Ha az anyag nehezen keverhető, adjon hozzá folyadékot.
- Ne aprítson fűszereket, mert károsíthatják a műanyag részeket.
- Soha ne turmixoljon 3 cm x 3 cm-es kockáknál nagyobb fagyasztott gyümölcs vagy zöldségdarabokat.

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

14 Vágókés

Kövesse „A robotgép használata” fejezetben leírt utasításokat.

Tanácsok és tippek

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

15 Dagasztó

Kelt tészták készítéséhez használható.

Tanácsok és tippek

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

16 Emulgeáló eszköz

Kövesse „A robotgép használata” fejezetben leírt utasításokat.

Csak híg keverékekhez használja, pl. tejszín, majonéz.

Tanácsok és tippek

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

17 – 19 Tárcsák

A vágótárcsák használata

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

Tanácsok és tippek

- Friss hozzávalókat használjon.
- Ne vágja az élelmiszert túl kicsire. Az adagolócső teljes szélességét tölts ki. Így megakadályozza, hogy a feldolgozás során a nyersanyag oldalra csússzon.

- A függőlegesen elhelyezett darabok rövidebbre lesznek vágva, mint a vízszintesen elhelyezett darabok.
- A feldolgozás után mindig marad kis mennyiségű élelmiszer a tárcsán vagy a tálban.

20 Mini daráló (ha tartozék)

- Edény
 - Tömitógyűrű
 - Késegység
- Tegye a hozzávalókat az edénybe.
 - Helyezze a tömitógyűrűt a késegségre.
 - Fordítsa a késegséget fejjel lefelé. Engedje le az edénybe, késekkel lefelé.
 - Csavarja a késegséget az edényre, és szorítsa meg, amennyire kézzel lehet. Lásd a késegség alján látható ábrát:
 – Nyitott állás
 – Zárt állás
 - Helyezze a darálót a meghajtóegységre, és jobbra elfordítva rögzítse.
 - Válassza a legnagyobb sebességet, vagy használja a rövid üzem (P) funkciót.

Tanácsok és tippek

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

Karbantartás és tisztítás

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

Meghajtóegység

- Előbb nedves ruhával törölje át, majd törölje szárazra. Ügyeljen arra, hogy a zárószervezetnél ne legyenek élelmiszermaradékok.
- Ne merítse vízbe a meghajtóegységet.
- A felesleges vezetékét tárolja a meghajtóegység hátoldalán kiképzett tárolóban (11).

Az eszközök és tartozékok tisztítására vonatkozóan lásd a **21** ábrát

Szerviz és vevőszolgálat

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



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

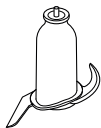
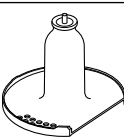
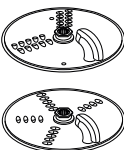
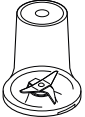
A hasznos élettartamának végére érkezett készüléket nem szabad kommunális hulladékként kezelni. A termék az önkormányzatok által fenntartott szelektív hulladékgyűjtő helyeken vagy az ilyen szolgáltatást biztosító kereskedőknél adható le.

Felhasználási útmutató

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

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

Ne dolgozzon fel forró hozzávalókat

Eszköz/ Tartozék	Funkció			
	Tésztaporok	2	10	1,2 kg teljes súly
	Sütemény – margarin bedolgozása a lisztbe Víz hozzáadásával összedolgozza a tészta hozzávalóit	2 1 – 2	10 10 – 20	300 g liszt súlya
	Hal és sovány hús aprítása Pástétomok	2	10 – 30	400 g max. sovány marhahús
	Zöldség aprítása	Rövid üzem	5 – 10	100 g – 250 g
	Dió aprítása	2	30 – 60	100 g – 200 g
	Fűszernövények	2	20 – 30	30 g – 50 g
	Majonéz	2	60 – 80	4 tojás sárgája
	Puha gyümölcs, főtt gyümölcs és zöldség pürésítése	2	10 – 30	500 g
	Tejszín (A feldolgozási idő a tejszín zsírtartalmától függően eltérő lehet.)	2	15 – 20	250 ml
	Élesztővel készült tészták	2	60	340 g liszt súlya 550 g teljes súly
	Tömör hozzávalók reszelése vagy szeletelése – sajt, sárgarépa, burgonya és hasonló állagú élelmiszerek	2	–	Ne töltsé az edényen látható maximális 1,2 l jel fölé
	Lágább hozzávalók szeletelése – uborka és paradicsom	1	–	
	Parmezán reszeléséhez	2	–	
	Hideg folyadékok és italok (A jeget/fagyasztott hozzávalókat utoljára öntse a keverőpohárba)	2	30 – 60	1,2 liter
	Tejtermék/hideg tej alapú keverékek	2	15 – 30	1 liter
	Jégaprítás	Rövid üzem	30 – 40	6 jégkocka (125 g)
	Tésztakeverék (Először a folyékony hozzávalókat öntse bele)	1 ↓ 2	10 ↓ 50	1 liter
	Dió	2	10 – 30	50 g
	Szemes kávé	2	30	50 g
	Nyers hús (marhaszelet) 2 cm-es kockákra vágva	Rövid üzem	5	50 g

Hibaelhárítási útmutató		
Hiba	A hiba lehetséges oka	Megoldás
A készülék nem indul el.	A készülék nincs feszültség alatt. Az edényt nem megfelelően szerelték a meghajtóegységre. Az edény fedele nem rögzül megfelelően.	Ellenőrizze, hogy a hálózati dugasz megfelelően van-e bedugva a konnektorba. Ellenőrizze, hogy az adagolócső és az edény fogantyúja jobbra nézzen. Ellenőrizze, hogy a fedél retesze megfelelően rögzül-e a fogantyú mellett. A készülék nem működik, ha az edény vagy a fedél nem megfelelően van felszerelve.
	Az ⑤ levehető hajtótengely nincs felszerelve a meghajtóegységre.	Az edény behelyezése előtt szerelje az ⑤ levehető hajtótengelyt a meghajtóegységre. A keverőfejek és tartozékok csak akkor működnek, ha a hajtótengely fel van szerelve.
A mixer vagy a daráló nem működik	A mixer vagy a daráló nincs megfelelően rögzítve. A daráló nincs megfelelően összeszerelve.	A mixer vagy a daráló nem működik, ha nincs megfelelően felszerelve a rögzítőszerkezetre. Ellenőrizze, hogy a késegység szorosan rögzítve legyen a darálóban.
A készülék leáll használat közben.	A készüléket túlterhelte / túllépte a maximális kapacitást. A fedél kioldódott.	Ne lépje túl a felhasználói útmutatóban jelzett maximális kapacitásokat. Ellenőrizze, hogy a fedél megfelelően rögzítve legyen.
A mini daráló a késegység aljánál szivárog.	Hiányzik a tömítés. A tömítés nem megfelelően illeszkedik a helyére. A tömítés megsérült.	Ellenőrizze a tömítést, hogy megfelelően illeszkedik-e és nem sérült-e. A cseretömítés beszerzéséről lásd: „Szerviz és vevőszolgálat”.
Egyes tartozékok nem működnek megfelelően.	Olvassa el az adott tartozékok használata szereplő tanácsokat. Ellenőrizze, hogy a tartozékok megfelelően vannak-e felszerelve.	

Ważne informacje na temat bezpieczeństwa

- Przeczytać uważnie poniższą instrukcję i zachować na wypadek potrzeby skorzystania z niej w przyszłości.
- Przed pierwszym użyciem usunąć wszelkie materiały pakunkowe i marketingowe oraz plastikowe osłony ostrzy (jeżeli dotyczy). Umyć części, zob. ustęp pt. „Konserwacja i czyszczenie”.
- Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód musi zostać wymieniony przez pracownika firmy Braun lub upoważnionego przez firmę Braun zakładu naprawczego w celu uniknięcia zagrożenia.
- **NIE dotykać ostrzy noży.** Zespół ostrzy blendera/młynka, ostrze tnące i tarcze są bardzo ostre – należy się z nimi obchodzić ostrożnie. **Zarówno podczas obsługi ostrzy, jak i opróżniania miski oraz czyszczenia urządzenia trzymać należy wyłącznie za przeznaczony do tego górny uchwyt i nie dotykać krawędzi tnącej.**
-  **NIE rozdrabniać składników gorących.**
- **Podczas wlewania gorącego płynu do robota lub blendera należy zachować ostrożność, ponieważ płyn może wyprysnąć z urządzenia z powodu nagłego wytworzenia się pary.**
- **RYZIKO POPARZENIA:** Przed umieszczeniem w misce, dzbanku lub młynku i przed blendowaniem gorące składniki należy zawsze ostudzić do temperatury pokojowej.
- Włączonego urządzenia nie wolno zostawiać bez nadzoru.
- Nie przekraczać maksymalnej dozwolonej ilości składników, podanej w tabeli zaleceń.
- **Nie używać urządzenia bez przerwy przez czas dłuższy niż czasy podane poniżej. Nieprzerwana praca przez czas dłuższy może spowodować uszkodzenie urządzenia.**

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

- Nie podnosić ani nie przenosić robota, trzymając za uchwyt – uchwyt może się oderwać, w konsekwencji czego może dojść do wypadku i urazu ciała.
- Przed wylewaniem rozdrobnionych składników z miski należy zawsze najpierw wyjąć ostrze.
- Gdy urządzenie jest podłączone do prądu, do miski robota i dzbanka blendera nie wolno wkładać rąk ani przyborów kuchennych.

- Przed pozostawieniem urządzenia bez nadzoru oraz przed jego demontażem, montażem, czyszczeniem oraz wymianą akcesoriów i zbliżaniem się do części znajdujących się w ruchu urządzenie należy zawsze wyłączyć i odłączyć od źródła zasilania.
- Żywności nie wolno popychać do podajnika palcami. Używać wyłącznie popychacza załączonego w zestawie.
- **NIGDY nie zakładać zespołu ostrzy na podstawę zasilającą , jeżeli nie został na nią założony pojemnik młynka.**
- Przed zdjęciem pokrywy z miski lub blendera bądź młynka z podstawy zasilającej:
 - wyłączyć urządzenie;
 - poczekać, aż nasadka/ostrza całkowicie się zatrzymają;
 - zachować ostrożność, by nie odkręcić pojemnika młynka z zespołu ostrzy.
- Robot nie będzie działać, jeżeli miska i pokrywa robota lub inne osobne nasadki nie zostaną prawidłowo zamocowane w blokadzie bezpieczeństwa.
- Do obsługi urządzenia nie używać pokrywy – służy do tego wyłącznie wyłącznik („OFF”).
- **Używanie nadmiernej siły podczas obsługi mechanizmu blokującego spowoduje uszkodzenie urządzenia, co może w konsekwencji spowodować wypadek i urazy ciała.**
- **Nieużywany robot należy zawsze odłączyć od sieci, wyjmując wtyczkę z gniazdka.**
- Nigdy nie stosować niekompatybilnych nasadek.
- Nie używać uszkodzonego urządzenia. W razie awarii oddać je do sprawdzenia lub naprawy (zob. ustęp pt. „serwis i punkty obsługi klienta”).
- Nie wolno dopuszczać do zamoczenia podstawy zasilającej, przewodu sieciowego i wtyczki.
- Przewód sieciowy nie powinien zwisać z blatu, na którym stoi urządzenie ani stykać się z gorącymi przedmiotami lub powierzchniami.
- Dzieci należy nadzorować i nie dopuszczać, by bawiły się urządzeniem.
- Urządzenia nie wolno obsługiwać dzieciom. Urządzenie i przewód sieciowy należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Urządzenia mogą być użytkowane przez osoby o obniżonej sprawności fizycznej, zmysłowej lub umysłowej lub osoby niemające doświadczenia ani wiedzy na temat zastosowania tych urządzeń, o ile korzystają z nich pod nadzorem odpowiedniej osoby lub otrzymały instrukcje dotyczące ich bezpiecznej obsługi i rozumieją zagrożenia związane z ich użytkowaniem.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do zgodnego z przeznaczeniem użytku domowego. Firma Braun nie ponosi odpowiedzialności za wypadki i uszkodzenia powstałe podczas niewłaściwej eksploatacji urządzenia lub w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji.
- Stosowanie robota, blendera lub młynka w sposób niezgodny z przeznaczeniem może grozić wypadkiem i uszkodzeniem ciała.

- Maksymalna moc urządzenia odnosi się do nasadki pracującej pod największym obciążeniem. Pobór mocy innych nasadek może być mniejszy.

Blender

- Nie wolno uruchamiać blendera, jeżeli dzbanek jest pusty.
- Przepisy na napoje typu *smoothie* – nie mieszać składników, które zbrzyły się podczas zamrażania. Przed umieszczeniem ich w dzbanku należy je pokruszyć.
- **OSTRZEŻENIE** – Blendera używać wyłącznie z pokrywą znajdującą się w pozycji pokazanej w instrukcji obsługi.
- Nigdy nie blendować mrożonych owoców ani warzyw w kawałkach większych niż kostka 3 cm × 3 cm.
- Nigdy nie wkładać rąk do dzbanka blendera znajdującego się na podstawie zasilającej. Jeżeli konieczne jest popchnięcie składników, użyć odpowiedniego narzędzia, np. łopatki.

Mini-rozdrabniacz/młynek

- Nigdy nie odkręcać pojemnika w czasie, gdy młynek jest zamontowany na urządzeniu.
- Młynek zdejmować jedynie po całkowitym zatrzymaniu się ostrzy.
- Urządzenie nie będzie działać, jeżeli młynek nie został poprawnie zamocowany.
- Nie dotykać powierzchni tnących ostrzy – ostrza należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- W młynku nie rozdrabniać gorących składników. Przed rozdrabnianiem poczekać, aż ostygną do temperatury pokojowej.

Tarcze krojące/trące

- Pokrywę zdejmować wyłącznie po całkowitym zatrzymaniu się tarczy tnącej.

Pobór mocy

- Bez wybranej prędkości lub przy wciśniętym wyłączniku (OFF) .
 - Automatyczne przełączanie do trybu wyłączenia: nie dotyczy.
 - Pobór mocy w trybie wyłączenia: ≤ 0,3 W.

WŁAŚCIWE STOSOWANIE W PRZYPADKU KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ

- Regularnie sprawdzaj produkt czy nie ma żadnych oznak zużycia materiału, które mogą sprawić, że nie będzie się on nadawał do kontaktu z żywnością. Oznakami są pęknięcia, pęcherze, rozwarstwienia, skurcz, kleistość, utrata przezroczystości, korozja lub wszelkie inne deformacje strukturalne i materiałowe.
- Zawsze zapoznaj się z instrukcją obsługi produktu w celu prawidłowego czyszczenia i konserwacji materiałów wchodzących w kontakt z żywnością, aby zapobiec lub ograniczyć ich degradację.
- W celu bezpiecznego i właściwego stosowania produktu w kontakcie z żywnością/produktami spożywczymi zawsze zapoznaj się z zasadami dotyczącymi bezpiecznego stosowania produktu i/lub instrukcją obsługi, która może również szczegółowo określać wszelkie niezbędne ograniczenia stosowania z żywnością/produktami spożywczymi.

Przed podłączeniem do sieci

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

Przed pierwszym użyciem

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

Oznaczenia

Robot kuchenny

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

⑬ Plastikowy blender

- a Pokrywa z dozownikiem kroplowym
- b Dzbaneł z ostrzem zamocowanym na stałe

A Nasadki standardowe

- ⑭ Ostrze
- ⑮ Końcówka do zagniatania ciasta
- ⑯ Końcówka do łączenia niemieszających się składników płynnych
- ⑰ Tarcza do tarcia/krojenia na 4-milimetrowe plastry

B Nasadki opcjonalne (*wyłącznie wybrane modele)

- ⑱ Tarcza do tarcia/krojenia na 2-milimetrowe plastry *
- ⑲ Tarcza do tarcia na bardzo drobne wiórka *
- ⑳ Mini-rozdrabniacz/młynek *

Obsługa robota

Ilustracja ① – ③

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

Uwaga

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

Użytkowanie nasadek

Zob. tabela zaleceń dla każdej nasadki.

13 Plastikowy blender

Obsługa blendera

Ilustracja ④ – ⑥

- 1 W dzbanku umieścić składniki.
- 2 Na dzbanek założyć pokrywę i przekręcić ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara do momentu, aż rozlegnie się kliknięcie.
- 3 Na podstawie zasilającej zamocować blender i zablokować, przekręcając go zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż zablokuje się we właściwym położeniu.
- 4 Włożyć wtyczkę do gniazda zasilającego, wybrać maksymalną prędkość obrotów, blendować do uzyskania żądanej konsystencji.

Porady i wskazówki

- Przygotowując majonez, w blenderze należy umieścić wszystkie składniki oprócz oleju. Następnie włączyć urządzenie i przez otwór w pokrywie powoli dodawać olej.
- Gęste mieszanki, np. pasztety i sosy typu dip, mogą wymagać zgarniania składników ze ścianek dzbanka. Jeżeli składniki trudno jest rozdrobnić, dodać większą ilość składników płynnych.
- Nie zaleca się mielenia przypraw korzennych, ponieważ mogą uszkodzić plastikowe elementy.
- Nigdy nie blendować mrożonych owoców ani warzyw w kawałkach większych niż kostka 3 cm x 3 cm.

14 Ostrze

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

Porady i wskazówki

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

15 Końcówka do zagniatania ciasta

Do wyrabiania ciast na bazie drożdży.

Porady i wskazówki

- Nie rozdrabniać składników przez czas dłuższy niż 60 sekund.
- Suche składniki umieścić w misce, a następnie, podczas pracy urządzenia, przez podajnik dodać składniki płynne. Miksować do momentu, gdy z ciasta uformuje się gładka kula o elastycznej konsystencji.

- Nie zagniatą ponownie ciasta w robocie – należy to zrobić ręcznie. Nie zaleca się ponownego zagniatania w misce, ponieważ może to spowodować utracenie przez robot stabilności podczas pracy.

16 Końcówka do łączenia niemieszających się składników płynnych

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

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

Porady i wskazówki

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

17 – 19 Tarcze

Użytkowanie tarcz krojących

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

Porady i wskazówki

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

20 Mini-rozdrabniacz/młynek (jeżeli załączono w zestawie)

- a Pojemnik
- b Pierścień uszczelniający
- c Zespół ostrzy

- 1 Umieścić składniki w pojemniku.
- 2 Na zespole ostrzy umieścić pierścień uszczelniający.
- 3 Zespół ostrzy odwrócić do góry nogami. Skierowawszy ostrza ku dołowi, włożyć go do pojemnika.
- 4 Mocno przykręcić zespół ostrzy ręcznie do pojemnika. Rysunki na spodzie zespołu ostrzy wskazują pozycję:

 – Pozycja „odblokowane”

 – Pozycja „zablokowane”

- 5 Umieścić młynek na podstawie zasilającej i zablokować go na miejscu, przekręcając zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
- 6 Wybrać prędkość maksymalną lub użyć trybu pracy przerywanej (P).

Porady i wskazówki

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

Konserwacja i czyszczenie

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

Podstawa zasilająca

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

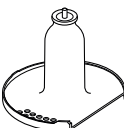
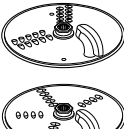
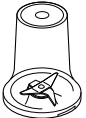
Instrukcje dotyczące czyszczenia końcówek i nasadek podane są na ilustracji **21**.

Tabela zaleceń

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

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

Nie należy miksować składników gorących

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

Rozwiązywanie problemów		
Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Robot nie działa.	Brak prądu.	Sprawdzić, czy robot jest podłączony do prądu. Podajnik i rączka miski muszą znajdować się z przodu i być skierowane na prawo.
	Miska jest nieprawidłowo zamocowana na podstawie zasilającej. Pokrywa miski nie jest poprawnie zablokowana.	Sprawdzić, czy blokada bezpieczeństwa jest poprawnie zamocowana w okolicy uchwytu. Robot nie będzie działać, jeżeli miska i pokrywa nie zostały prawidłowo zamocowane.
	Wyjmowany wał napędowy ⑤ nie jest zamocowany na podstawie zasilającej.	Wyjmowany wał napędowy ⑤ zamocować na podstawie zasilającej przed zamocowaniem miski. Mieszadła i nasadki nie będą działać, jeżeli wał napędowy nie będzie zamocowany.
Blender lub młynek nie działa.	Blender lub młynek nie został poprawnie zablokowany na miejscu. Młynek nie został prawidłowo zmontowany.	Blender ani młynek nie będą działać, jeżeli nie zostaną prawidłowo zamocowane w blokadzie bezpieczeństwa. Sprawdzić, czy zespół ostrzy jest mocno dokręcony do młynka.
Robot zatrzymuje się w czasie pracy.	Urządzenie jest przeciążone/ przekroczono maksymalną pojemność. Pokrywa jest odblokowana.	Sprawdzić w tabeli zaleceń, ile wynosi maksymalna dozwolona ilość dla danych składników. Sprawdzić, czy pokrywa została prawidłowo zablokowana.
Minirozdrabniacz/młynek jest nieszczelny – składniki wycieka-ją przez podstawę zespołu ostrzy.	Uszczelka nie została założona. Uszczelka została nieprawidłowo założona. Uszczelka jest uszkodzona.	Sprawdzić, czy uszczelka została prawidłowo założona i czy nie jest uszkodzona. Informacje na temat tego, gdzie można zakupić zapasową uszczelkę znajdują się w części pt. „Serwis i punkty obsługi klienta”.
Końcówki/nasadki nie funkcjonują prawidłowo.	Zob. wskazówki w części dotyczącej użytkowania danej końcówki/nasadki. Sprawdzić, czy nasadka została prawidłowo zmontowana.	

Serwis i punkty obsługi klienta

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

Uwagi dotyczące prawidłowego usuwania produktu.

Na koniec okresu użyteczności produktu nie należy wyrzucać do odpadów miejskich. Można go dostarczyć do odpowiednich ośrodków segregujących odpady przygotowanych przez władze miejskie lub do jednostek zapewniających takie usługi. Osobne usuwanie sprzętu AGD pozwala uniknąć negatywnych skutków dla środowiska naturalnego i zdrowia z powodu jego nieodpowiedniego usuwania i umożliwia odzyskiwanie materiałów, z których jest złożony, w celu uzyskania znaczącej oszczędności energii i zasobów. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi, z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Na obowiązek osobnego usuwania sprzętu AGD wskazuje umieszczony na produkcie symbol przekreślonego pojemnika na śmieci.



Ελληνικά

Ξεδιπλώστε την μπροστινή σελίδα όπου παρέχεται η εικονογράφηση

Σημαντικές πληροφορίες για την ασφάλεια

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Πριν από την πρώτη χρήση, αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας, τα συνοδευτικά έγγραφα, καθώς και τα πλαστικά καλύμματα λεπίδων (εφόσον υπάρχουν). Πλύνετε τα εξαρτήματα: βλ. «Φροντίδα και Καθαρισμός».
- Εάν το βύσμα ή το καλώδιο έχει υποστεί ζημιά, θα πρέπει, για λόγους ασφαλείας, να αντικατασταθεί από τη Braun ή εξουσιοδοτημένο συνεργείο επισκευών της Braun, προκειμένου να αποφευχθούν κίνδυνοι.
- **ΜΗΝ αγγίζετε τις κοφτερές λεπίδες.** Η διάταξη του μπλέντερ/ μύλου, η λεπίδα μαχαιριού και οι δίσκοι είναι πολύ αιχμηρά, να τα μεταχειρίζεστε με προσοχή. **Να κρατάτε πάντα από τη λαβή στο επάνω μέρος, μακριά από την κοφτερή πλευρά, κατά τον χειρισμό των κοφτερών λεπίδων, το άδειασμα του μπολ και τον καθαρισμό.**
-  **ΜΗΝ επεξεργάζεστε καυτά υλικά.**
- **Προσέξτε όταν βάζετε καυτό υγρό στον επεξεργαστή τροφίμων ή στο μπλέντερ, καθώς μπορεί να εκτοξευτεί από τη συσκευή λόγω απότομης δημιουργίας ατμού.**
- **ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΕΓΚΑΥΜΑΤΟΣ:** Θα πρέπει να αφήνετε τα καυτά υλικά να κρυώσουν έως ότου φθάσουν σε θερμοκρασία δωματίου, προτού τα τοποθετήσετε στο μπολ, στην κανάτα ή στον μύλο ή προτού τα αναμίξετε.
- Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή σε λειτουργία χωρίς επίβλεψη.
- Μην υπερβαίνετε τις μέγιστες ποσότητες που αναγράφονται στον πίνακα συνιστώμενων ταχυτήτων.
- **Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας για διάστημα μεγαλύτερο από αυτά που προσδιορίζονται παρακάτω, χωρίς να την αφήνετε να «ξεκουραστεί» για κάποια ώρα. Η συνεχής επεξεργασία για μεγαλύτερα διαστήματα μπορεί να προκαλέσει βλάβη στη συσκευή.**

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

- Μην σηκώνετε ή μεταφέρετε τον επεξεργαστή από τη λαβή, καθώς μπορεί να σπάσει και να προκληθεί τραυματισμός.
- Αφαιρείτε πάντα τη λεπίδα μαχαιριού πριν αδειάσετε το περιεχόμενο του μπολ.

- Προσέξτε να μην βάζετε τα χέρια σας ή σύνεργα μέσα στο μπολ του επεξεργαστή και στην κανάτα του μπλέντερ, ενόσω η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην παροχή ρεύματος.
- Να απενεργοποιείτε πάντα τη συσκευή και να την αποσυνδέετε από την παροχή ρεύματος, όταν δεν την επιβλέπετε και προτού την συναρμολογήσετε, την αποσυναρμολογήσετε, αλλάξετε εξαρτήματα ή πλησιάσετε μέρη που κινούνται ή πριν από τον καθαρισμό.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τα δάχτυλά σας για να ωθήσετε τα τρόφιμα προς τα κάτω στο σωλήνα τροφοδοσίας. Να χρησιμοποιείτε πάντα τον ωστήρα που παρέχεται.
- **Μην προσαρμόζετε ποτέ τη διάταξη λεπίδων στη μονάδα μοτέρ χωρίς να έχετε προσαρμόσει την κανάτα του μύλου.**
- Προτού αφαιρέσετε το καπάκι από το μπολ, το μπλέντερ ή τον μύλο από τη μονάδα μοτέρ:
 - απενεργοποιήστε τη συσκευή,
 - περιμένετε έως ότου το εξάρτημα/οι λεπίδες σταματήσουν εντελώς,
 - προσέξτε να μην ξεβιδώσετε την κανάτα του μπλέντερ από τη διάταξη λεπίδων.
- Ο επεξεργαστής δεν θα λειτουργήσει εάν το μπολ και το καπάκι του επεξεργαστή ή άλλα χωριστά εξαρτήματα δεν έχουν ασφαλίσει σωστά στην ενδοασφάλεια.
- Μη χρησιμοποιείτε το καπάκι για να θέσετε σε λειτουργία τον επεξεργαστή τροφίμων. Χρησιμοποιείτε πάντα το κουμπί «OFF».
- **Εάν ασκηθεί υπερβολική δύναμη στον μηχανισμό ενδοασφάλειας, αυτή η συσκευή θα υποστεί ζημιά και ενδέχεται να προκληθεί τραυματισμός.**
- **Να αποσυνδέετε πάντα τον επεξεργαστή τροφίμων από το ρεύμα όταν δεν τον χρησιμοποιείτε.**
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ μη εγκεκριμένο εξάρτημα.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ συσκευή που έχει υποστεί βλάβη. Στείλτε την για έλεγχο ή επισκευή: βλ. ενότητα «Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».
- Μην αφήνετε ποτέ να βραχούν η μονάδα μοτέρ, το καλώδιο ή το φιλ.
- Μην αφήνετε το καλώδιο ρεύματος να κρέμεται από την άκρη τραπεζιού ή πάγκου εργασίας, ούτε να έρχεται σε επαφή με θερμές επιφάνειες.
- Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται έτσι ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Φυλάσσετε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά.
- Οι συσκευές μπορούν να χρησιμοποιούνται από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή έλλειψη πείρας και γνώσης, εφόσον βρίσκονται υπό επίβλεψη ή τους έχουν δοθεί οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής και εφόσον κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους.
- Να χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την οικιακή χρήση για την οποία προορίζεται. Η Braun δεν θα φέρει καμία ευθύνη εάν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με ακατάλληλο τρόπο ή σε περίπτωση μη συμμόρφωσης με αυτές τις οδηγίες.
- Η κακή χρήση του επεξεργαστή, του μπλέντερ ή του μύλου μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.
- Η μέγιστη τιμή βασίζεται στο εξάρτημα που δέχεται το μεγαλύτερο

φορτίο. Τα υπόλοιπα εξαρτήματα ενδέχεται να καταναλώνουν λιγότερη ισχύ.

Μπλέντερ

- Μην θέτετε ποτέ το μπλέντερ σε λειτουργία όταν είναι άδειο.
- Συνταγές για smoothie – μην αναμειγνύετε ποτέ παγωμένα υλικά που έχουν στερεοποιηθεί λόγω της ψύξης, σπάστε τα σε κομμάτια προτού τα προσθέσετε στην κανάτα.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ - Να χρησιμοποιείτε πάντα το μπλέντερ μόνον όταν το καπάκι είναι στη θέση του σύμφωνα με τις οδηγίες.
- Μην αναμειγνύετε ποτέ κατεψυγμένα φρούτα και λαχανικά που είναι μεγαλύτερα από κύβους των 3 cm x 3 cm.
- Ποτέ μη βάζετε τα χέρια σας μέσα στην κανάτα του μπλέντερ όταν είναι τοποθετημένη στη μονάδα βάσης. Εάν πρέπει να πιέσετε τα τρόφιμα, χρησιμοποιήστε ένα κατάλληλο εργαλείο, όπως η σπάτουλα.

Μίνι κόφτης/μύλος

- Μη ξεβιδώνετε ποτέ το δοχείο ενώ ο μύλος είναι προσαρμοσμένος στη συσκευή σας.
- Μην αφαιρείτε ποτέ τον μύλο προτού οι λεπίδες σταματήσουν εντελώς να περιστρέφονται.
- Η συσκευή δεν λειτουργεί εάν ο μύλος δεν είναι σωστά τοποθετημένος.
- Μην αγγίζετε τις κοφτερές λεπίδες - Κρατήστε τη διάταξη λεπίδων μακριά από τα παιδιά.
- Μην επεξεργάζεστε ζεστά υλικά στον μύλο. Αφήνετε να κρυώσουν έως ότου φθάσουν σε θερμοκρασία δωματίου προτού τα επεξεργαστείτε.

Δίσκοι κοψίματος/τριψίματος

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

Κατανάλωση ρεύματος

- Χωρίς επιλεγμένη ρύθμιση ταχύτητας ή με πατημένο το κουμπί OFF .
 - Αυτόματη ενεργοποίηση στη λειτουργία OFF (Απενεργοποίηση): Δεν ισχύει.
 - Κατανάλωση λειτουργίας απενεργοποίησης: $\leq 0,3 \text{ W}$.

ΚΑΤΑΛΛΗΛΗ ΧΡΗΣΗ ΓΙΑ ΕΠΑΦΗ ΜΕ ΤΡΟΦΙΜΑ

- Ελέγχετε τακτικά το προϊόν για σημάδια φθοράς του υλικού που μπορεί να το καταστήσουν ακατάλληλο για επαφή με τρόφιμα. Τα σημάδια αυτά περιλαμβάνουν σχισμές, φούσκωμα, αποκόλληση, συρρίκνωση, κολλώδη υφή, απώλεια της διαφάνειας, διάβρωση ή οποιαδήποτε άλλη παραμόρφωση στη δομή και στην υφή.
- Πρέπει πάντα να συμβουλευέστε τις οδηγίες χρήσης του προϊόντος για τον σωστό καθαρισμό και συντήρηση των υλικών που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα για την πρόληψη ή την επιβράδυνση της φθοράς των υλικών.
- Για την ασφαλή και σωστή χρήση του προϊόντος με τρόφιμα, ανατρέχετε πάντα στις οδηγίες ασφαλείας του προϊόντος ή/και στις οδηγίες χρήσης, οι οποίες μπορεί επίσης να αναφέρουν τυχόν απαραίτητους περιορισμούς ως προς τη χρήση με τρόφιμα.

Προτού συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα

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

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά

- 1 Αφαιρέστε τα πλαστικά καλύμματα από τη λεπίδα. **Να προσέχετε καθώς οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές.** Αυτά τα καλύμματα πρέπει να απορρίπτονται καθώς προορίζονται για να προστατεύουν τις λεπίδες μόνο κατά την κατασκευή και τη μεταφορά.
- 2 Πλύνετε τα μέρη – βλ. «Φροντίδα και καθαρισμός».

Επεξήγηση συμβόλων

Επεξεργαστής

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

⑬ Πλαστικό μπλέντερ

- a Μονάδα λεπίδων
- a Καπάκι με οπή τροφοδοσίας
- b Κανάτα με ενσωματωμένες λεπίδες

A Στάνταρ εξαρτήματα

- ⑭ Λεπίδα μαχαιριού
- ⑮ Εργαλείο ζύμης
- ⑯ Εργαλείο για κρέμες
- ⑰ Δίσκος κοψίματος/τριψίματος 4 mm

B Προαιρετικά εξαρτήματα

(*επιλεγμένα μοντέλα μόνο)

- ⑱ Δίσκος κοψίματος/τριψίματος 2 mm *
- ⑲ Δίσκος για πολύ λεπτό τρίψιμο *
- ⑳ Μίνι κόφτης/Μύλος *

Πώς να χρησιμοποιείτε τον επεξεργαστή τροφίμων σας

Εικόνα ① – ③

- 1 Προσαρμόστε τον αποσπώμενο κινητήριο άξονα και το μπολ στη μονάδα μοτέρ.
- 2 Έπειτα, προσαρμόστε το μπολ στη μονάδα κινητήρα και στρέψτε δεξιόστροφα ώσπου ασφαλίσει στη θέση του.
- 3 Τοποθετήστε ένα εξάρτημα πάνω από τον άξονα του μπολ.
 - Προτού προσθέσετε τα υλικά, τοποθετείτε πάντα το μπολ και το εξάρτημα στον επεξεργαστή τροφίμων.
- 4 Τοποθετήστε το καπάκι – και βεβαιωθείτε ότι ο άξονας επεξεργαστή/το εργαλείο βρίσκεται στο κέντρο από το καπάκι.

- 5 Συνδέστε στην πρίζα, θέστε τη συσκευή σε λειτουργία και επιλέξτε ταχύτητα. (Ανατρέξτε στον πίνακα συνιστώμενης χρήσης).
 - **Ο επεξεργαστής δεν θα λειτουργεί εάν το μπολ ή το καπάκι δεν έχουν ασφαλίσει σωστά στο μηχανισμό ασφάλισης. Ελέγξτε εάν ο σωλήνας τροφοδοσίας και η λαβή του μπολ είναι στραμμένα προς τη δεξιά πλευρά.**
 - Χρησιμοποιήστε την παλμική λειτουργία (P) για σύντομα, διαδοχικά διαστήματα λειτουργίας. Η παλμική κίνηση θα λειτουργεί για όσο διάστημα ο διακόπτης επιλογής παραμένει στη συγκεκριμένη θέση.
- 6 Αντιστρέψτε την παραπάνω διαδικασία για να αφαιρέσετε το καπάκι, τα εξαρτήματα και το μπολ.

Σημαντικό

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

Χρήση των εξαρτημάτων

Ανατρέξτε στον πίνακα συνιστώμενης χρήσης για κάθε εξάρτημα.

⑬ Πλαστικό μπλέντερ

Χρήση του μπλέντερ

Εικόνα ④ – ⑤

- 1 Τοποθετήστε τα υλικά σας στην κανάτα.
- 2 Προσαρμόστε το καπάκι στην κανάτα και στρέψτε προς τα αριστερά μέχρις ότου ασφαλίσει στη θέση του.
- 3 Προσαρμόστε το μπλέντερ στη μονάδα κινητήρα και στρέψτε δεξιόστροφα για να ασφαλίσει στη θέση του.
- 4 Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα, επιλέξτε τη μέγιστη ταχύτητα, αναμείξτε έως ότου επιτύχετε την υφή που επιθυμείτε.

Συμβουλές και υποδείξεις

- Όταν φτιάχνετε μαγιονέζα, να βάζετε όλα τα υλικά μέσα στο μπλέντερ, εκτός από το λάδι. Έπειτα, ενόσω η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία, προσθέστε σιγά-σιγά το λάδι μέσα από την οπή στο καπάκι.
- Όταν πρόκειται για παχύρρευστα μείγματα, π.χ. πατέ και ντιπ, ενδέχεται να χρειαστεί να ξεκολλάτε υλικά από τα τοιχώματα. Εάν η επεξεργασία του μείγματος γίνεται με δυσκολία, προσθέστε περισσότερα υγρά.
- Η επεξεργασία των μπαχαρικών δεν συνιστάται, καθώς ενδέχεται να προκαλέσουν φθορά στα πλαστικά μέρη.
- Μην αναμειγνύετε ποτέ κατεψυγμένα φρούτα και λαχανικά που είναι μεγαλύτερα από κύβους των 3 cm x 3 cm.

14 Λεπίδα μαχαιριού

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

Συμβουλές και υποδείξεις

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

15 Εργαλείο ζύμης

Χρησιμοποιείται για ζύμες με μαγιά.

Συμβουλές και υποδείξεις

- Μην επεξεργάζεστε τα υλικά για περισσότερο από 60 δευτερόλεπτα.
- Τοποθετήστε τα ξηρά υλικά στο μπολ και προσθέστε το υγρό από τον σωλήνα τροφοδοσίας ενώ η συσκευή λειτουργεί. Συνεχίστε την επεξεργασία των υλικών έως ότου σχηματιστεί μια ομοιόμορφη ελαστική μπάλα ζύμης.
- Ξαναζυμώστε μόνο με το χέρι. Το ξαναζύμωμα στο μπολ δεν συνιστάται γιατί ο επεξεργαστής μπορεί να γίνει ασταθής.

16 Εργαλείο για κρέμες

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

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

Συμβουλές και υποδείξεις

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

17 – 19 Δίσκοι

Χρήση των δίσκων κοπής

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

Συμβουλές και υποδείξεις

- Χρησιμοποιήστε φρέσκα υλικά.
- Μην κόβετε τα τρόφιμα σε πολύ μικρά κομμάτια. Γεμίζετε ομοιόμορφα τον σωλήνα

τροφοδοσίας σε όλο το πλάτος του. Έτσι τα τρόφιμα δεν θα πέφτουν στο πλάι κατά την επεξεργασία. τροφοδοσίας σε όλο το πλάτος του. Έτσι τα τρόφιμα δεν θα πέφτουν στο πλάι κατά την επεξεργασία.

- Όταν τεμαχίζετε σε φέτες ή τρίβετε: τα τρόφιμα που τοποθετούνται σε όρθια θέση βγαίνουν σε μικρότερο μήκος απ' ό,τι τα τρόφιμα που τοποθετούνται σε οριζόντια θέση.
- Μετά την επεξεργασία, πάντα θα υπάρχουν λίγα υπολείμματα τροφής στον δίσκο ή στο μπολ.

20 Μίνι κόφτης/Μύλος (εάν παρέχεται)

- a Δοχείο
- b Δακτύλιος στεγανοποίησης
- c Διάταξη λεπίδων

- 1 Τοποθετήστε τα υλικά μέσα στο δοχείο.
- 2 Προσαρμόστε τον δακτύλιο στεγανοποίησης στη διάταξη λεπίδων.
- 3 Γυρίστε τη διάταξη λεπίδων ανάποδα. Πλησιάστε την στο δοχείο, με τις λεπίδες στραμμένες προς τα κάτω.
- 4 Βιδώστε τη διάταξη λεπίδων επάνω στο δοχείο μέχρι να σφίξει καλά. Ανατρέξτε στα γραφικά στο κάτω μέρος της διάταξης λεπίδων:
 – θέση «ξεκλειδωτή»
 – θέση «κλειδωμένη»
- 5 Τοποθετήστε το μύλο στη μονάδα μοτέρ και στρέψτε τον δεξιόστροφα για να ασφαλίσει στη θέση του.
- 6 Επιλέξτε τη μέγιστη ταχύτητα ή χρησιμοποιήστε τη λειτουργία παλμού (P).

Συμβουλές και υποδείξεις

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

Φροντίδα και καθαρισμός

- Απενεργοποιείτε και αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή προτού την καθαρίσετε.
- **Να χειρίζεστε τις λεπίδες και τον δίσκο με προσοχή - είναι εξαιρετικά κοφτερά.**
- Κάποιες τροφές μπορεί να προκαλέσουν αλλοίωση του χρώματος του πλαστικού. Αυτό είναι απόλυτα φυσιολογικό και δεν έχει βλαβερές συνέπειες για το πλαστικό ούτε θα επηρεάσει τη γεύση του φαγητού. Για να αφαιρέσετε το αλλοιωμένο χρώμα, τρίψτε με ένα πανί εμποτισμένο με φυτικό λάδι.

Μονάδα μοτέρ

- Σκουπίστε με υγρό πανί και μετά στεγνώστε. Βεβαιωθείτε ότι η περιοχή της ενδοασφάλειας δεν έχει υπολείμματα τροφών.
- Μην βυθίζετε τη μονάδα μοτέρ σε νερό.
- Τοποθετείτε το καλώδιο που περισεύει στον χώρο αποθήκευσης καλωδίου, στο πίσω μέρος της μονάδας μοτέρ ①.

Ανατρέξτε στην εικόνα 21 για οδηγίες καθαρισμού των εργαλείων και των εξαρτημάτων

Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

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



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

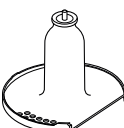
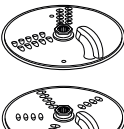
Στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του, το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται με τα αστικά απορρίμματα. Πρέπει να απορριφθεί σε ειδικά κέντρα διαφοροποιημένης συλλογής απορριμμάτων που ορίζουν οι δημοτικές αρχές ή στους φορείς που παρέχουν αυτήν την υπηρεσία.

Πίνακας συνιστώμενης χρήσης

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

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

Μην επεξεργάζεστε καυτά υλικά

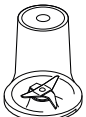
Εργαλείο/ Εξάρτημα	Λειτουργία		 (Δευτ.)	
	Μείγματα για κέικ με ανάμειξη όλων των υλικών μαζί	2	10	1,2 kg Συνολικό βάρος
	Ζύμη για γλυκά - προσθήκη βουτύρου στο αλεύρι Προσθήκη νερού για την ανάμειξη υλικών για γλυκά	2 1 – 2	10 10 – 20	Βάρος αλευριού 300 g
	Τεμαχισμός ψαριού και άπαχου κρέατος Πατέ και τερν	2	10 – 30	400 g μέγ. άπαχο βοδινό κρέας
	Τεμαχισμός λαχανικών	Παλμική λειτουργία	5 – 10	100 g – 250 g
	Τεμαχισμός ξηρών καρπών	2	30 – 60	100 g – 200 g
	Μυρωδικά	2	20 – 30	30 g – 50 g
	Μαγιονέζα	2	60 – 80	4 κρόκοι αβγών
	Πολτοποίηση μαλακών φρούτων, βρασμένων φρούτων και λαχανικών	2	10 – 30	500 g
	Κρέμα σαντιγί (Οι χρόνοι επεξεργασίας μπορεί να διαφέρουν, ανάλογα με την περιεκτικότητα της κρέμας σε λιπαρά)	2	15 – 20	250 ml
	Μείγματα μαγιάς	2	60	Βάρος αλευριού 340 g 550 g Συνολικό βάρος
	Τρίψιμο και κοπή σκληρών τροφίμων – τυρί, καρότα, πατάτες και τρόφιμα με παρόμοια υφή	2	–	Μην γεμίζετε πάνω από τη μέγιστη ποσότητα 1,2 λίτρων που αναγράφεται στο μπόλ
	Κοπή πιο μαλακών τροφίμων - αγγούρια και ντομάτες	1	–	

Πίνακας συνιστώμενης χρήσης

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

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

Μην επεξεργάζεστε καυτά υλικά

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

Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων

Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
Ο επεξεργαστής δεν λειτουργεί.	Δεν υπάρχει ρεύμα.	Ελέγξτε εάν ο επεξεργαστής είναι συνδεδεμένος στην πρίζα.
	Ελέγξτε εάν το μπολ έχει τοποθετηθεί σωστά στη μονάδα μοτέρ.	Ελέγξτε εάν ο σωλήνας τροφοδοσίας και η λαβή του μπολ είναι στραμμένα προς τη δεξιά πλευρά. Ελέγξτε εάν η ενδοασφάλεια του καπακιού είναι τοποθετημένη σωστά στην περιοχή της λαβής.
	Το καπάκι του μπολ δεν έχει ασφαλίσει σωστά.	Ο επεξεργαστής δεν θα λειτουργήσει εάν το μπολ και το καπάκι δεν τοποθετηθούν σωστά.
Το μπλέντερ ή ο μύλος δεν λειτουργεί	Ο αποσπώμενος κινητήριος άξονας ⑤ δεν έχει τοποθετηθεί στη μονάδα μοτέρ.	Τοποθετήστε τον αποσπώμενο κινητήριο άξονα ⑤ στη μονάδα μοτέρ προτού τοποθετήσετε το μπολ. Τα εργαλεία και τα εξαρτήματα του μπολ δεν θα λειτουργήσουν εάν δεν έχει τοποθετηθεί ο κινητήριος άξονας.
	Το μπλέντερ ή ο μύλος δεν έχει ασφαλίσει σωστά. Ο μύλος δεν συναρμολογήθηκε σωστά.	Το μπλέντερ ή ο μύλος δεν θα λειτουργεί, εάν δεν προσαρμοστεί σωστά στην ενδοασφάλεια. Ελέγξτε εάν η διάταξη λεπίδων έχει σφίξει πλήρως μέσα στον μύλο.
Ο επεξεργαστής σταματά κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας	Ο επεξεργαστής έχει υπερφορτωθεί/έχετε υπερβεί τις μέγιστες ποσότητες. Το καπάκι έχει απασφαλίσει.	Ελέγξτε τις μέγιστες ποσότητες στον «Πίνακα συνιστώμενης χρήσης».. Ελέγξτε εάν το καπάκι έχει ασφαλίσει σωστά.
Ο μίνι κόφτης/μύλος παρουσιάζει διαρροή από τη βάση της διάταξης λεπίδων.	Λείπει ο δακτύλιος στεγανοποίησης. Ο δακτύλιος στεγανοποίησης δεν έχει τοποθετηθεί σωστά. Ο δακτύλιος στεγανοποίησης έχει υποστεί φθορές.	Ελέγξτε εάν ο δακτύλιος στεγανοποίησης έχει τοποθετηθεί σωστά και δεν έχει υποστεί φθορές. Για να λάβετε ανταλλακτικό δακτύλιο στεγανοποίησης, ανατρέξτε στην ενότητα «Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».
Χαμηλή απόδοση εργαλείων/εξαρτημάτων.	Ανατρέξτε στις συμβουλές στη σχετική ενότητα «Πώς να χρησιμοποιείτε το εξάρτημα». Ελέγξτε εάν τα εξαρτήματα έχουν συναρμολογηθεί σωστά.	

Slovenčina

Otvorte ilustrácie z titulnej strany.

Dôležité bezpečnostné informácie

- Pozorne si prečítajte tieto inštrukcie a uchovajte si ich pre budúcu potrebu.
- Pred prvým použitím odstráňte všetky obaly, marketingové materiály a plastové kryty čepelí, (ak sú k dispozícii). Umyte časti: pozri časť „Ošetrovanie a čistenie“.
- Ak sú konektor alebo kábel poškodené, musia byť z bezpečnostných dôvodov vymenené spoločnosťou Braun alebo autorizovanou opravovňou spoločnosti Braun, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- **NEDOTÝKAJTE SA ostrých nožov.** Zostava mixér/mlynček, čepel' noža a kotúče sú veľmi ostré, zaobchádzajte s nimi opatrne. **Pri manipulácii s ostrými reznými čepel'ami, pri vyprázdňovaní nádoby, aj počas čistenia, vždy držte za úchyt pre prsty v hornej časti, smerom od ostria.**
-  **NESPRACOVÁVAJTE horúce ingrediencie.**
- **Ak sa do kuchynského robota alebo mixéra naleje horúca tekutina, buďte opatrní, pretože môže dôjsť k jej vypudeniu v dôsledku náhleho sparovania.**
- **RIZIKO OBARENIA :** Horúce prísady sa musia pred pridaním do misky, pohárika, mlynčeka alebo pred miešaním nechať vychladnúť na izbovú teplotu.
- Nikdy nenechávajte bez dozoru zariadenie v činnosti.
- Neprekračujte maximálne kapacity uvedené v tabuľke odporúčaného použitia.
- **Neuvádzajte toto zariadenie do chodu bez prerušenia na dlhšie, než sú časy uvedené nižšie. Neprestajné spracovávanie trvajúce počas dlhšej doby ho totiž môže poškodiť.**

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

- Nedvíhajte, ani neprenášajte robot uchopením za rukoväť, lebo rukoväť by sa mohla odlomiť a zapríčiniť zranenie.
- Pred vyliatím obsahu nádoby vyberte nožovú jednotku.
- Ruky a nástroje nestrkajte do nasadených nádob robota, kým je zariadenie zapojené do elektrickej siete.
- Ak necháte spotrebič bez dozoru a pred montážou, demontážou, výmenou príslušenstva, priblížením sa k pohyblivým častiam alebo čistením, vždy ho vypnite a odpojte od elektrickej siete.
- Nikdy nestrkajte potraviny prstami do plniacej trubice. Vždy na to používajte dodaný posúvač.

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

Mixér

- Nikdy nepúšťajte prázdny mixér.
- Tipy na miešané ovocné nápoje – nikdy nemixujte zmrazené ingrediencie, ktoré sa počas mrazenia sformovali do pevnej hmoty. Najskôr ich rozdrvte na menšie kúsky a až potom ich pridajte do mixovacej nádoby.
- **UPOZORNENIE** - Mixér vždy používajte s vekom v polohe, ktorá je uvedená v návode.
- Nikdy nemixujte mrazené kúsky ovocia alebo zeleniny, ktoré sú väčšie ako kocky s rozmermi 3 cm x 3 cm.

- Nikdy nevkladajte ruku do mixéra, keď je umiestnený na základni. Ak je potrebné jedlo zatlačiť, použite vhodný nástroj, napríklad špachtľu.

Mini sekáčik/mlynček

- Nádobu nikdy neodskrutkovávajú, pokiaľ je mlynček stále pripevnený k vášmu zariadeniu.
- Mlynček nikdy nevyberajte zo zariadenia, kým sa nože úplne nezastavia.
- Ak mlynček nebude založený správne, zariadenie nebude fungovať.
- Nedotýkajte sa ostrých čepelí. Uchovávajú nožovú zostavu mimo dosahu detí.
- V mlynčeku nespracováajte horúce suroviny. Pred spracovaním ich nechajte vychladnúť na izbovú teplotu.

Kotúče na krájanie/strúhanie

- Nikdy neskladajte veko zo zariadenia, kým sa rezací kotúč úplne nezastaví.

Spotreba energie

- Bez zvolenej rýchlosti alebo stlačenia tlačidla VYPNUTÉ .
 - Automatické prepnutie do režimu VYPNUTÉ: Neuplatňuje sa.
 - Spotreba energie vo vypnutom režime: $\leq 0,3 \text{ W}$.

VHODNÉ POUŽITIE V STYKU S POTRAVINAMI

- Výrobok pravidelne kontrolujte, či nevykazuje známky poškodenia materiálu, v dôsledku ktorých by bol nevhodný na styk s potravinami. Indikátory zahŕňajú popraskanie, bubliny, odlupovanie, zmrštenie, lepivosť, stratu priehľadnosti, koróziu alebo akékoľvek iné deformácie štruktúry a textúry.
- Pri správnom čistení a údržbe materiálov prichádzajúcich do styku s potravinami sa vždy riadte pokynmi pre používateľa výrobku, aby sa zabránilo alebo sa spomalilo znehodnotenie materiálu.
- Pre bezpečné a vhodné používanie výrobku s potravinami sa vždy riadte pokynmi na bezpečnosť výrobku a/alebo používateľskými pokynmi, ktoré môžu tiež podrobne uvádzať všetky potrebné obmedzenia použitia s potravinami.

Pred zapnutím zariadenia

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

Pred prvým použitím

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

Legenda

Kuchynský robot

- ① Posúvač
- ② Plniaca trubica
- ③ Veko
- ④ Nádob
- ⑤ Odpojiteľný pohonný hriadel'
- ⑥ Pohonná jednotka
- ⑦ Tlačidlo funkcie pulzovania
- ⑧ Tlačidlo 1. rýchlostného stupňa
- ⑨ Tlačidlo 2. rýchlostného stupňa

- ⑩ Tlačidlo vypnutia OFF
- ⑪ Priestor na odkladanie elektrickej šnúry (vzadu)
- ⑫ Bezpečnostný zaisťovací mechanizmus
- ⑬ Plastový mixér
 - a Viečko s odkvapkávacím plničom
 - b Pohár s pevnou čepelou

A Štandardné doplnky

- ⑭ Nožová jednotka
- ⑮ Nástroj na prípravu cesta
- ⑯ Emulgačný nástroj
- ⑰ Kotúč na krájanie/strúhanie (4 mm)

B Voliteľné doplnky (len vybrané modely)

- ⑱ Kotúč na krájanie/strúhanie (2 mm) *
- ⑲ Kotúč na veľmi jemné strúhanie *
- ⑳ Mini sekáčka/Mlynčeka *

Používanie kuchynského robota

Obrázok 1 – 3

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

Dôležité upozornenia

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

Používanie doplnkov

Pre každé príslušenstvo si pozrite tabuľku odporúčaného použitia.

13 Plastový mixér

Používanie mixéra

Obrázok 4 – 6

- 1 Vložte ingrediencie do nádoby.
- 2 Na mixovaciu nádobu založte veko a otáčajte ním v smere hodinových ručičiek, kým nezapadne do svojej pozície.
- 3 Nasadte mixér na pohonnú jednotku a uzamknite na miesto otočením v smere hodinových ručičiek.
- 4 Zapojte, zvorte maximálnu rýchlosť a mixujte do požadovanej konzistencie.

Rady a tipy

- Pri príprave majonézy vložte do mixéra všetky ingrediencie, okrem oleja. Potom, keď je spotrebič zapnutý, pomaly pridávajte olej cez otvor vo veku.
- Husté mixované zmesi, ako sú paštéty a omáčky, si môžu vyžadovať oškrabávanie zo stien nádoby. Pokiaľ sa zmes ťažko mixuje, musíte pridať viac tekutiny.
- Mixovanie korenín sa neodporúča, lebo by mohli poškodiť plastové diely.
- Nikdy nemixujte mrazené kúsky ovocia alebo zeleniny, ktoré sú väčšie ako kocky s rozmermi 3 cm x 3 cm.

14 Nožová jednotka

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

Rady a tipy

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

15 Nástroj na prípravu cesta

Používa sa na miešanie kvaseného cesta.

Rady a tipy

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

16 Emulgačný nástroj

Postupujte podľa pokynov v časti „Používanie vášho kuchynského robota“.

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

Rady a tipy

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

17 – 19 Kotúče

Používanie rezacích kotúčov

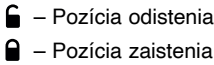
- 1 Nasadte hnací hriadeľ a misu na jednotku napájania.
- 2 Kotúč držte za jeho stredové držadlo a založte ho na pohonný hriadeľ príslušnou stranou nahor.
- 3 Založte veko.
- 4 Vložte ingrediencie do plniacej trubice.
- 5 Zariadenie zapnite a ingrediencie tlačte posúvačom rovnomerne nadol – nikdy nekladajte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

Rady a tipy

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

20 Mini sekáčik/mlynček (ak je dodaný)

- a Nádoba
- b Tesniaci krúžok
- c Zostava nožov

- 1 Vložte ingrediencie do nádoby.
- 2 Do nožovej zostavy založte tesniaci krúžok.
- 3 Nožovú zostavu otočte naopak. Nožmi nadol ju vložte do nádoby.
- 4 Nožovú zostavu rukou pevne naskrutkujte na nádobu. Riadte sa touto grafikou nachádzajúcou sa na spodku nožovej zostavy:

- 5 Nasadte mlynček na hnacu jednotku a otočte ho proti smeru hodinových ručičiek na zaistenie v polohe.
- 6 Zvoľte maximálnu rýchlosť alebo použite tlačidlo pulzovania (P).

Rady a tipy

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

Ošetrovanie a čistenie

- Zariadenie pred čistením vždy vypnite a odpojte z elektrickej siete.
- **S nožovou zostavou mlynčeka, s čepeľou noža a s diskami manipulujte opatrne – sú mimoriadne ostré.**
- Niektoré potraviny môžu zapríčiniť odfarbenie plastov. Tento jav je normálny a nezhoršuje kvalitu plastov, ani neovplyvňuje chuť potravín. Odfarbené miesta pretrite handričkou namočenou v rastlinnom oleji a odfarbenie by malo zmiznúť.

Pohonná jednotka

- Poutierajte vlhkou utierkou a vysušte. Postarajte sa o to, aby priestor zaistovacieho mechanizmu bol čistý a bez zvyškov potravín.
- Pohonnú jednotku neponárajte do vody.
- Prebytočnú časť elektrickej šnúry uložte do priestoru na odkladanie elektrickej šnúry v zadnej časti pohonnej jednotky ①.

Ohľadom čistenia pozri obrázok **21**
Pokyny k nástrojom a príslušenstvu

Servis a starostlivosť o zákazníkov

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



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

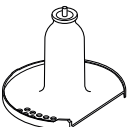
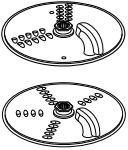
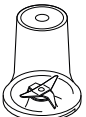
Po skončení životnosti sa tento výrobok nesmie likvidovať spoločne s domácim odpadom. Musí sa odovzdať na príslušné zberné miesto špecializované na triedenie odpadu alebo predajcovi, ktorý poskytuje takúto službu.

Tabuľka odporúčaného použitia

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

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

Nespracovávejte horúce prísady

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

Riešenie problémov		
Problém	Príčina	Riešenie
Kuchynský robot nepracuje.	Robot nedostáva elektrickú energiu. Nádoba nie je správne založená na pohonnú jednotku. Veko nádoby nie je správne zaistené.	Skontrolujte, či je robot zapojený do elektrickej siete. Plniaca trubica a rukoväť nádoby sa musia nachádzať smerom k pravému prednému rohu. Skontrolujte, či je zaisťovací mechanizmus veka správne umiestnený do oblasti rukoväti. Robot nebude pracovať, ak nádoba a veko nebudú založené správne.
	Odpojiteľný pohonný hriadeľ ⑤ nie je nasadený na pohonnú jednotku.	Odpojiteľný pohonný hriadeľ ⑤ nasadíte na Hnaciú jednotku pred nasadením misky. náradie a nadstavce misky nebudú fungovať pokiaľ nie je nasadený pohonný hriadeľ.
Mixér alebo mlynček nefungujú.	Mixér alebo mlynček nie sú správne nasadené na miesto. Mlynček nie je správne zmontovaný.	Mixér alebo mlynček nebudú fungovať, ak nebudú správne nasadené a nezapadnú na svoje miesto. Skontrolujte, či je nožová zostava v mlynčeku úplne dotiahnutá.
Robot sa zastavil v priebehu činnosti.	Robot je preťažený/je prekročená jeho maximálna kapacita. Veko nie je zaistené.	V „Tabuľke odporúčaného používania“ si pozrite maximálne kapacity. Skontrolujte, či je veko správne zaistené.
Základňa nožovej zostavy mini sekáča/mlynčeka netesní a presakuje.	Chýba tesnenie. Tesnenie nie je správne založené. Tesnenie je poškodené.	Skontrolujte, či je tesnenie správne založené a či nie je poškodené. Ak si chcete objednať náhradné tesnenie, pozrite si časť „Servis a starostlivosť o zákazníkov“.
Slabý výkon nástrojov alebo doplnkov.	Prečítajte si príslušné rady v časti „Používanie doplnkov“. Skontrolujte, či sú doplnky správne namontované.	

Українська

Будь ласка, розгорніть першу сторінку з малюнками.

Важливі відомості щодо безпеки

- Уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.
- Перед першим використанням зніміть все упакування, рекламні етикетки і покриття лез (якщо застосовно). Вимийте деталі: див. розділ «Догляд та очищення».
- Якщо штепсельна вилка або шнур пошкоджені, її потрібно, з міркувань безпеки, замінити в компанії Braun або в уповноваженому сервісному центрі Braun, щоб уникнути небезпеки.
- **НЕ торкайтесь гострих лез.** Блендер/подрібнювач у зборі, ніж лезо і диски дуже гострі, поведіться обережно. **Завжди тримайте пристрій за ручку у верхній частині, подалі від ріжучого краю, як під час роботи з гострими ріжучими лезами, так і під час спорожнення контейнера та чищення.**
-  **НЕ торкайтесь гарячих поверхонь.**
- **Будьте обережні, якщо в кухонний комбайн або блендер заливається гаряча рідина, оскільки він може вийти з ладу через раптове парування.**
- **РИЗИК ОТРИМАННЯ ОПІКУ:** Гарячим інгредієнтам потрібно дати охолонути до кімнати температури перед тим, як помістити в миску, чашу, подрібнювач або перед змішуванням.
- Не залишайте прилад, що працює, без нагляду.
- Не перевищуйте максимальних показників, зазначених у таблиці рекомендованих швидкостей.
- **Не перевищуйте час роботи приладу без перерви, вказаний нижче. Безперервна експлуатація приладу протягом тривалого періоду часу може пошкодити прилад.**

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

- Не піднімайте та не переносьте прилад, тримаючи його за ручку – ручка може зламатись та спричинити травму.
- Завжди виймайте ніж перед тим, як наповнювати чашу.
- Забороняється тримати руки та інше кухонне приладдя всередині чаші блендера під час роботи комбайну.
- Завжди вимикайте прилад і відключайте його від джерела живлення, якщо він залишається без нагляду, а також перед складанням, розбиранням, заміною аксесуарів, наближенням до рухомих частин або чищенням.

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

Блендер

- Ніколи не вмикайте порожній блендер.
- Під час приготування фруктових коктейлів не перемішуйте заморожені інгредієнти, що перетворилися на тверду масу під час заморозки. Подрібніть цю масу на невеликі шматочки, а потім покладіть їх до чаші.
- **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:** Завжди використовуйте блендер з кришкою, встановленою відповідно до інструкцій.
- Ніколи не змішуйте заморожені шматочки фруктів або овочів, якщо вони більші за кубики 3 см x 3 см.
- Ніколи не кладіть руку в чашу блендера, коли вона встановлена на базовий блок. Якщо потрібно притиснути продукти, використовуйте відповідний інструмент, наприклад лопатку.

Мульти подрібнювач/подрібнювачем

- Ніколи не відкручуйте банку, поки подрібнювач встановлений на ваш прилад.
- Ніколи не знімайте подрібнювач до повної зупинки ножів.
- Прилад не буде працювати, якщо подрібнювач встановлений неправильно.
- Не торкайтеся гострих лез – тримайте лезо подалі від дітей.
- Не перемелюйте гарячі інгредієнти в млинку. Перед обробкою дайте їм охолонути до кімнатної температури.

Диски для нарізки/натирання

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

Рівень енергоспоживання

- Якщо не вибрано жодного налаштування швидкості або натиснуто кнопку **ВИМКНЕНО** .
 - Автоматичне перемикання в режим **ВИМКНЕНО**: Не застосовно.
 - Потужність у режимі **ВИМКНЕНО**: $\leq 0,3$ Вт.

НАЛЕЖНЕ ВИКОРИСТАННЯ ПРИ КОНТАКТІ З ХАРЧОВИМИ ПРОДУКТАМИ

- Регулярно перевіряйте виріб на наявність ознак погіршення стану матеріалу, які можуть зробити його непридатним для контакту з харчовими продуктами. До таких ознак належать: поява тріщин, утворення пухирів, розшарування, усадка, липкість, втрата прозорості, корозія або будь-які інші структурні та текстурні деформації.
- Завжди дотримуйтесь інструкції з експлуатації виробу щодо належного очищення та догляду за матеріалами, що контактують з харчовими продуктами, щоб запобігти або уповільнити погіршення стану матеріалу.
- Для безпечного та належного використання продукту з харчовими продуктами завжди звертайтеся до інструкції з безпеки продукту та/або інструкції користувача, в якій також можуть бути детально описані будь-які необхідні обмеження щодо використання з харчовими продуктами.

Перед підключенням до мережі електропостачання

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

Перед першим використанням

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

Покажчик

Комбайн

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

⑬ Пластиковий блендер

- a Кришка з диспенсерною насадкою
- b Чаша з незнімним лезом

A Стандартне приладдя

- ⑭ Ніж
- ⑮ Насадка для вимішування тіста
- ⑯ Емульгуючий пристрій
- ⑰ 4-міліметровий диск для нарізання/натирання

B Додаткове приладдя (*лише вибрані моделі)

- ⑱ 2-міліметровий диск для нарізання/натирання *
- ⑲ Диск для особливо тонкого натирання *
- ⑳ Мульти подрібнювач/подрібнювачем *

Як користуватися кухонним комбайном

Малюнок ① – ③

- 1 Встановіть знімний вал приводу на блок живлення.
- 2 Потім встановіть чашу до блоку живлення та поверніть за годинниковою стрілкою поки він не зафіксується.
- 3 Встановіть насадку на вал чаші.
 - Чаша та насадка мають бути встановлені на прилад перед тим, як додавати інгредієнти.
- 4 Встановіть кришку так, щоб верхня частина приводу/інструмента була по центру кришки.
- 5 Підключіть прилад до мережі електропостачання, увімкніть його та оберіть швидкість. (Див. таблицю рекомендованих швидкостей).
- **Процесор не працюватиме, якщо чаша або кришка встановлені неправильно.**
Переконайтеся, що завантажувальна трубка і ручка чаші розташовані у напрямку ближнього правого кута приладу.
- Використовуйте імпульсний режим (P) для недовгих інтенсивних перемішувань. Прилад буде

працювати, доки важіль перемикача утримується у відповідному положенні.

- 6 Повторіть описану вище процедуру у зворотному порядку для того, щоб зняти кришку, насадки та чашу.

Увага!

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

Використання насадок

Див. Рекомендовану схему використання для кожного елементу.

13 Пластиковий блендер

Як користуватися блендером

Малюнок ④ – ⑥

- 1 Покладіть інгредієнти до чаші.
- 2 Накрийте чашу кришкою та поверніть за годинниковою стрілкою до клацання.
- 3 Встановіть блендер до блоку живлення та поверніть його за годинниковою стрілкою зафіксуйте в потрібному положенні.
- 4 Підключіть прилад, виберіть максимальну швидкість, збийте до бажаної консистенції.

Корисні поради

- При приготуванні майонезу помістіть у блендер усі інгредієнти, окрім олії. Потім, коли прилад працює, повільно додайте олію через отвір у кришці.
- Під час приготування густих сумішей, наприклад, паштетів або соусів, може трапитись налипання продукту на стінки чаші. У такому випадку потрібно її очистити. Якщо інгредієнти погано змішуються, додайте рідини.
- Не рекомендується подрібнювати спеції, адже це може пошкодити пластикові деталі.
- Ніколи не змішуйте заморожені шматочки фруктів або овочів, якщо вони більші за кубики 3 см x 3 см.

14 Ніж

Дотримуйтеся вказівок з розділу «Як користуватися кухонним комбайном».

Корисні поради

- Для грубших текстур застосовуйте імпульсний режим.
- Такі продукти, як м'ясо, хліб, овочі нарізуйте кубиками розміром приблизно 2 см.
- Печиво слід покрити та засипати через трубку у ході роботи комбайну.
- Слідкуйте за тим, щоб не піддавати інгредієнти надмірній обробці.
- Жир для тіста слід нарізати холодним на кубики по 2 см.

15 Насадка для вимішування тіста

Використовується для дріжджового тіста

Корисні поради

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

16 Емульгуючий пристрій

Дотримуйтеся інструкцій у розділі "Використання кухонного комбайну".

Використовуйте для легких сумішей, наприклад, вершки, майонез.

Корисні поради

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

17 – 19 Диски

Як користуватися ріжучими дисками

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

Корисні поради

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

20 Мульти подрібнювач (за наявності)

- a Насадка для натирання
 - b Ущільнювальне кільце
 - c Ножовий блок
- 1 Помістіть інгредієнти у чашу.
 - 2 Встановіть ущільнювальне кільце на ножовий блок.
 - 3 Поверніть ножовий блок догори дном. Опустіть його в чашу, тримаючи лезами вниз.

- 4 Щільно накрутіть ножовий блок на чашу. Зверніться до позначок на нижній частині ножового блоку:

 – Розблокована позиція

 – Заблокована позиція

- 5 Встановіть подрібнювач у блок живлення і поверніть за годинниковою стрілкою, щоб заблокувати у положенні.
- 6 Виберіть максимальну швидкість або скористайтесь імпульсним режимом (P).

Корисні поради

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

Догляд та чищення

- Завжди вимикайте прилад та від'єднуйте його від електромережі перед чищенням.
- **Будьте обережні при роботі з лезом млинка, ножом та дисками, оскільки вони дуже гострі.**
- Деякі продукти можуть знебарвлювати пластикові деталі. Це вважається нормальним явищем, не призводить до пошкоджень пластикових деталей та не впливає на смак їжі. Щоб вивести знебарвлену пляму, потріть її ганчіркою, змоченою у рослинній олії.

Блок електродвигуна

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

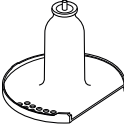
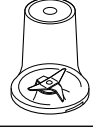
Див. мал. 21 для отримання інформації про чищення Приладів та додаткових елементів

Таблиця рекомендованих швидкостей

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

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

Не обробляйте гарячі інгредієнти

Інструмент/ Насадка	Призначення		 (Секунд)	
	Універсальні суміші для тортів	2	10	1,2 кг Загальна вага
	Печиво - перемішування жиру і борошна Додавання води у різні інгредієнти тіста для випікання	2 1 – 2	10 10 – 20	300 г Вага борошка
	Нарізання риби та пісного м'яса Паштети і терріни	2	10 – 30	Макс. 400 г пісне ого м'яса
	Шаткування овочів	Імпульсний режим	5 – 10	100 г – 250 г
	Подрібнення горіхів	2	30 – 60	100 г – 200 г
	Трави	2	20 – 30	30 г – 50 г
	Майонез	2	60 – 80	4 яєчних жовтки
	Приготування пюре із м'яких або приготованих фруктів	2	10 – 30	500 г
	Збиті вершки (Час обробки може змінюватися в залежності від жирності вершків)	2	15 – 20	250 мл
	Для дріжджового тіста	2	60	340 г Вага борошка 550 г Загальна вага
	Натирання та нарізання твердих харчових продуктів: сиру, моркви, картоплі та продуктів подібної текстури	2	–	Не наповнюйте чашу вище максимальної позначки 1,2 л
	Нарізання м'яких харчових продуктів: огірків і помідорів	1	–	
	Нарізує сир пармезан	2	–	
	Холодні супи й напої (Додайте в чашу лід/заморожені інгредієнти в останню чергу)	2	30 – 60	1,2 літра
	Молочні коктейлі/суміші на основі холодного молока	2	15 – 30	1 літр
	Подрібнення льоду	Імпульсний режим	30 – 40	6 кубиків льоду (125 г)
	Збивання кляру (Спочатку додайте рідкі інгредієнти)	1 ↓ 2	10 ↓ 50	1 літр
	Горіхи	2	10 – 30	50 г
	Кавові зерна	2	30	50 г
	Сире м'ясо (біфштекс) нарізати кубиками 2 см	Імпульсний режим	5	50 г

Усунення несправностей		
Проблема	Причина	Рішення
Комбайн не працює.	Не постачається живлення. Чаша неправильно встановлена на блоці електродвигуна. Кришку чаші неправильно зафіксовано.	Переконайтеся, що комбайн було під'єднано до електромережі. Переконайтеся, що завантажувальна трубка і ручка чаші розташовані у напрямку ближнього правого кута приладу. Переконайтеся, що фіксатор кришки розташований в області ручки. Прилад не працюватиме, якщо чаша та кришка були встановлені неправильно.
	Знімний приводний вал ⑤ не встановлено на блоці живлення.	Установіть знімний приводний вал ⑤ на блок живлення перед встановленням чаші. Інструменти чаші та насадки не працюватимуть, доки не буде встановлено приводний вал.
Блендер або подрібнювач не працюють	Блендер або подрібнювач не заблоковані правильно. Подрібнювач не встановлено належним чином.	Блендер або подрібнювач не працюють, якщо вони встановлені не правильно до фіксатора. Перевірте, чи лезо повністю закріплене до млинка.
Комбайн зупиняється під час роботи.	Комбайн перевантажено/завантаження вище допустимої норми. Кришку не зафіксовано.	Перевірте максимальні показники завантаження, які зазначені в Таблиці рекомендованого використання. Переконайтеся, що кришку правильно зафіксовано.
Міні-подрібнювач/млинок протікає з основи леза.	Не має ущільнювача. Ущільнювач встановлено неправильно. Ущільнювач пошкоджено.	Переконайтеся, що ущільнювач встановлено правильно, і він не має пошкоджень. Щоби правильно замінити ущільнювач, дивіться розділ «Обслуговування та ремонт».
Незадовільна робота інструментів/насадок.	Дивіться поради у відповідному розділі «Використання насадок». Переконайтеся, що насадки були встановлені правильно.	

Обслуговування та ремонт

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



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

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

Русский

Важная информация по безопасности

- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Перед тем, как использовать прибор впервые, удалите всю упаковку, рекламные материалы и пластиковые чехлы для лезвий (если применимо). Вымойте детали: см. раздел «Уход и чистка».
- При повреждении вилки или шнура из соображений безопасности их необходимо заменить в компании Braun или в ее авторизованном центре во избежание опасности.
- **Не прикасайтесь к острым ножам.** Ножевой блок блендера/измельчителя, лезвие ножа и диски очень острые, с ними следует обращаться осторожно. **Всегда держите устройство за ручку, расположенную сверху, подальше от режущей кромки, как при обращении с острыми режущими лезвиями, так и при опорожнении контейнера и во время чистки.**
-  **НЕ СЛЕДУЕТ** обрабатывать горячие ингредиенты.
- **Будьте осторожны, наливая горячую жидкость в кухонную машину или блендер, так как ее может выбросить из прибора при внезапном образовании пара.**
- **РИСК ОЖОГА.** Перед блендированием горячих ингредиентов или перед тем, как поместить их в чашу, стакан или измельчитель, им следует дать остыть до комнатной температуры.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Не превышайте максимальные параметры, указанные в Таблице рекомендуемого использования.
- **Непрерывная работа прибора не должна превышать пределы, указанные ниже; по окончании указанного периода следует на время остановить работу. Превышение допустимого времени обработки может привести к повреждению прибора.**

Функция/Насадка	Максимальное время работы	Интервал между периодами работы
Блендер	60 сек	Выключите прибор из сети и дайте ему остыть в течение 15 мин.
Густые смеси в чаше (напр. тесто)	60 сек	
Минирезка/измельчитель	30 сек	

- Не поднимайте и не переносите кухонную машину, держась за рукоятку, т.к. рукоятка может сломаться, и вы получите травму.
- Всегда снимайте нож перед тем, как наполнять чашу.
- Если прибор подключен к сети, держите пальцы или кухонные приборы подальше от внутренней поверхности чаши кухонной машины или кружки блендера.

- Всегда выключайте прибор и отсоединяйте его от источника питания, если он остается без присмотра, а также перед сборкой, разборкой, заменой принадлежностей, перед тем, как прикоснуться к движущимся частям или перед чисткой.
- Никогда не проталкивайте продукты в подающей трубке руками. Всегда пользуйтесь специально прилагаемым толкателем.
- **Никогда не устанавливайте ножевой блок на блок питания не установив чашу мельницы.**
- Перед снятием крышки с чаши, блендера или измельчителя с блока питания:-
 - выключите прибор;
 - дождитесь, чтобы все движущиеся детали/ножи остановились;
 - следите за тем, чтобы не отвинтить чашу мельницы от ножевого блока.
- Прибор будет работать только при условии, что чаша и крышка или другие отдельные насадки кухонной машины правильно совмещены с блокиратором безопасности.
- Для управления работой кухонной машины не пользуйтесь крышкой, пользуйтесь всегда кнопкой “ВЫКЛ” (“OFF”).
- **С механизмом блокировки следует обращаться осторожно; излишние усилия могут привести к повреждению механизма и к травмам.**
- **Всегда отключайте кухонную машину от сети, когда она не используется.**
- Никогда не пользуйтесь насадками, не предусмотренными для данного прибора.
- Никогда не пользуйтесь поврежденным прибором. Отдайте его в ремонт: см. раздел ‘Обслуживание и забота о покупателях’.
- Никогда не допускайте попадания влаги на блок питания, шнур или вилку.
- Следите за тем, чтобы шнур не свешивался с края стола и не касался горячих поверхностей.
- Дети должны быть под присмотром и не играть с прибором.
- Прибор не предназначен для использования детьми. Храните прибор и его шнур в недоступном для детей месте.
- Приборы могут использоваться лицами со сниженными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами с недостаточным опытом или знаниями, если они находятся под наблюдением или получили инструкции по безопасному использованию устройства и если они понимают сопряженные с этим риски.
- Этот бытовой электроприбор разрешается использовать только по его прямому назначению. Компания Braun не несет ответственности, если прибор используется не по назначению или не в соответствии с данной инструкцией.
- Неправильное использование кухонной машины, блендера или мельницы может привести к несчастному случаю.
- Максимальное потребление энергии указано для наиболее энергоемкой насадки. Прочие насадки могут потреблять меньше энергии.

Блендер

- Включайте блендер только с зафиксированной крышкой.
- Стаканом можно пользоваться только в сочетании с ножевым блоком из комплекта поставки.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** Блендер следует всегда эксплуатировать с крышкой, установленной в положении, указанном в инструкции.
- Никогда не смешивайте замороженные фрукты и овощи размером более, чем 3 см x 3 см.
- Никогда не опускайте руку в чашу блендера, когда она установлена на блоке основания. Если необходимо протолкнуть продукты вниз, используйте подходящий

Минирезка/измельчитель

- Никогда не откручивайте кувшин, пока на вашем приборе установлен измельчитель.
- Никогда не снимайте измельчитель до полной остановки ножевого блока.
- Если измельчитель установлен неправильно, прибор работать не будет.
- Не прикасайтесь к острым лезвиям. Храните ножевой блок в недоступном для детей месте.
- Не измельчайте горячие ингредиенты в мельнице. Перед измельчением дайте им остыть до комнатной температуры.

Диски для нарезки / тонкого измельчения

- Никогда не снимайте крышку прежде, чем произойдет полная остановка режущего диска.

Потребляемая мощность

- Если не выбрана скорость или нажата кнопка отключения (ВЫКЛ) .
 - Автоматический переход в режим отключения (ВЫКЛ): не применимо.
 - Мощность в режиме ВЫКЛ: ≤0,3 Вт.

НАДЛЕЖАЩЕЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИ КОНТАКТЕ С ПИЩЕВЫМИ ПРОДУКТАМИ

- Регулярно проверяйте изделие на наличие признаков износа материала, которые могут сделать его непригодным для контакта с пищевыми продуктами. Такие признаки включают растрескивание, образование пузырей, расслоение, усадку, липкость, потерю прозрачности, коррозию или любые другие структурные и текстурные деформации.
- Всегда обращайтесь к инструкции пользователя продукта для правильной очистки и обслуживания материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, чтобы предотвратить или замедлить износ материала.
- Для безопасного и надлежащего использования изделия с пищевыми продуктами всегда обращайтесь к инструкции по безопасности изделия и/или инструкциям пользователя, в которых также могут быть подробно описаны любые необходимые ограничения использования с пищевыми продуктами.

Перед подключением к сети электропитания

- Убедитесь в том, что напряжение электросети в вашем доме соответствует указанному на основании электроприбора.
- Прибор соответствует Директиве ЕС 1935 / 2004 о материалах и изделиях, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами.

Перед первым использованием

- 1 Снимите пластмассовые защитные ножны с режущих лезвий. **Будьте осторожны, лезвия очень острые.** Эти ножны предназначены

для предохранения лезвий только на время изготовления и транспортировки, так что они вам больше не понадобятся.

- 2 Промойте детали. См. раздел “Уход и чистка”.

Основные компоненты

Кухонная машина

- ① Толкатель
- ② Подающая трубка
- ③ Крышка
- ④ Чаша
- ⑤ Съёмный приводной вал
- ⑥ Блок питания
- ⑦ Кнопка «Импульсный режим»
- ⑧ Кнопка «Скорость 1»
- ⑨ Кнопка «Скорость 2»
- ⑩ Кнопка «ВЫКЛ» ("OFF")
- ⑪ Место для шнура (сзади)
- ⑫ Блокатор безопасности

⑬ Блендер с пластиковой кружкой

- a Крышка с капельной подачей
- b Чаша с зафиксированным лезвием

A Насадки, стандартная комплектация

- ⑭ Нож
- ⑮ Насадка для вымешивания теста
- ⑯ Эмульсификатор
- ⑰ Диск для нарезки / тонкого измельчения (4 мм)

B - (Могут не входить в комплект поставки) (*только для отдельных моделей)

- ⑱ Диск для нарезки / тонкого измельчения (2 мм) *
- ⑲ Диск для особо тонкого измельчения *
- ⑳ Минирезка/измельчитель *

Как пользоваться кухонной машиной

Схема ① – ③

- 1 Установите съёмный приводной вал на блок питания.
- 2 Затем установите чашу на блок питания и поверните по часовой стрелке до фиксации.
- 3 Установите насадку на вал чаши.
 - Не забывайте установить на машину чашу и насадку перед загрузкой ингредиентов.
- 4 Установите крышку так, чтобы верхняя часть приводного вала / насадки была по центру крышки.
- 5 Подключите прибор к сети, включите и выберите скорость (См. Таблицу рекомендуемых количеств продуктов).
- **Если чаша или крышка не приложены как следует к блокиратору безопасности, кухонная машина работать не будет. Подающая трубка и ручка чаши должны быть расположены в переднем углу справа.**

- Пользуйтесь импульсным режимом (P) для прерывистого воздействия. Импульсный режим будет действовать до тех пор, пока нажата кнопка.
- 6 Повторите описанную выше процедуру в обратном порядке для того, чтобы снять крышку, насадки и чашу.

Внимание

- Кухонную машину нельзя использовать для того, чтобы измельчать или молоть кофейные зерна или для переработки сахарного песка в сахарную пудру.
- При добавлении миндальной эссенции или приправы к смесям старайтесь избегать контакта с пластиковыми деталями, так как это может привести к стойкому окрашиванию.

Использование насадок

По каждой насадке см. "Таблицу рекомендуемого использования"

⑬ Блендер с пластиковой кружкой

Как пользоваться блендером

Схема ④ – ⑥

- 1 Поместите ингредиенты в кружку.
- 2 Установите крышку на кружку и поверните по часовой стрелке до щелчка.
- 3 Установите блендер на блок питания и поверните по часовой стрелке до фиксации.
- 4 Включите прибор в сеть, выберите максимальную скорость, смешайте до желаемой консистенции.

Советы

- При приготовлении майонеза поместите все ингредиенты, кроме масла, в блендер. Затем, при включенном приборе, медленно добавьте масло через отверстие в крышке.
- Густые смеси, например, паштеты или подливы, иногда приходится осторожно отскребывать. Если смеси плохо смешиваются, добавьте больше жидкости.
- Не рекомендуется смешивать в приборе специи, так как они могут повредить пластмассовые части.
- Никогда не смешивайте замороженные фрукты и овощи размером более, чем 3 см x 3 см.

⑭ Нож

Следуйте указаниям в разделе "Как пользоваться кухонной машиной".

Советы

- Для получения более грубой консистенции используйте импульсный режим.
- Мясо, хлеб и овощи нарежьте кубиками размером примерно 2 см.
- Печенье следует покрошить и засыпать через трубку в процессе работы машины.
- Следите за тем, чтобы не подвергать ингредиенты чрезмерной обработке.
- Жир для теста следует нарезать холодным на кубики по 2 см.

15 Насадка для вымешивания теста

Используется для дрожжевого теста.

Советы

- Время обработки не должно превышать 60 секунд.
- Поместите сухие ингредиенты в чашу и добавляйте жидкость через подающую трубку в процессе работы прибора. Продолжайте до тех пор, пока не образуется гладкий упругий ком теста.
- Повторно замешивать следует только вручную. Не рекомендуется выполнять повторное замешивание в чаше, так как это может нарушить устойчивость кухонной машины.

16 Эмульсификатор

Следуйте инструкциям в разделе “Как пользоваться кухонной машиной”.

Используйте только для легких смесей, таких, как крем или майонез.

Советы

- Перед использованием удостоверьтесь в том, что чаша и инструмент чистые и на них нет следов жира.

17 – 19 Диски

Как пользоваться режущими дисками

- 1 Установите приводной вал и чашу на блок питания.
- 2 Удерживая ручку, расположенную в центре, установите диск на приводной вал соответствующей стороной вверх.
- 3 Установите крышку.
- 4 Положите продукты в подающую трубку.
- 5 Включите прибор и равномерно нажимайте вниз на толкатель; никогда не допускайте, чтобы ваши пальцы оказались в подающей трубке.

Советы

- Используйте свежие продукты.
- Не режьте продукты слишком мелко. Заполняйте подающую трубку равномерно по всей ширине. Тем самым предотвращается смещение продуктов в сторону при обработке.
- При шинковке и тонком измельчении продукты, размещаемые вертикально, будут нарезаны более короткими кусочками, чем продукты, размещаемые горизонтально.
- На диске или чаше всегда остается небольшое количество продуктов по окончании процесса обработки.

20 Минирезка/измельчитель (если входит в комплект поставки)

- a Кувшин
 - b Уплотнительное кольцо
 - c Ножевой блок
- 1 Поместите ингредиенты в кувшин.
 - 2 Установите уплотнительное кольцо на ножевой блок.
 - 3 Переверните ножевой блок. Опустите его в кувшин лезвиями вниз.
 - 4 Привинтите ножевой блок к кувшину до упора. См. значки на оборотной нижней поверхности ножевого блока:
 -  – Разблокированная позиция
 -  – Заблокированная позиция
 - 5 Поместите мельницу на блок питания и поверните по часовой стрелке до фиксации.
 - 6 Выберите максимальную скорость или используйте импульсный режим (P).

Советы

- Перед обработкой в измельчителе приготовленные для детского питания / пюре ингредиенты должны остынуть до комнатной температуры.
- Для достижения наилучшего результата при измельчении трав рекомендуется использовать основную чашу.

Уход и очистка

- Перед чисткой прибора всегда выключайте его и отсоединяйте от сети.
- **Будьте осторожны при обращении с ножевым блоком, лезвием ножа и дисками — они очень острые.**
- Некоторые продукты могут обесцвечивать пластиковые детали. Это считается нормальным и не приводит к повреждению деталей и не влияет на вкус пищи. Для удаления обесцвеченного пятна потрите его тканью, смоченной растительным маслом.

Блок питания

- Протрите влажной тряпкой, а затем насухо. Следите за тем, чтобы область вблизи блокировочного механизма не была засорена остатками пищи.
- Не погружайте в воду блок питания.
- Шнур питания при необходимости можно укоротить, поместив часть его в отделение для хранения в задней части приводного блока ⑪.

Следуйте инструкции 21 по чистке инструментов и насадок.

Обслуживание и забота о покупателях

- Если у вас возникнут проблемы с работой прибора, перед тем, как обратиться за помощью, ознакомьтесь с разделом “Устранение неполадок” в “Руководстве пользователя” или посетите сайт www.braunhousehold.com.
- Гарантия и обслуживание: по вопросам гарантии и обслуживания см. отдельную брошюру о гарантии и обслуживании или посетите сайт www.braunhousehold.com.
- Сделано в Китае.



ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО ПРАВИЛЬНОЙ УТИЛИЗАЦИИ ИЗДЕЛИЯ СОГЛАСНО ДИРЕКТИВЕ ЕС ПО УТИЛИЗАЦИИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО И ЭЛЕКТРОННОГО ОБОРУДОВАНИЯ (WEEE)

По истечении срока службы изделие нельзя выбрасывать как бытовые (городские) отходы. Изделие следует передать в специальный коммунальный пункт раздельного сбора отходов, местное учреждение или в предприятие, оказывающее подобные услуги.

Информация о коде даты может находиться на нижней поверхности продукта или около таблички с техническими данными. Код даты показан в виде кода года и месяца, за которым следует номер недели.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ: Первые две цифры обозначают год, последние две цифры – порядковый номер недели года. Например: 1 сентября 2026 года = 26T04

Адрес производителя:

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

Импортёр и уполномоченная организация на принятие претензий:

ООО «Делонги», Россия, 127055, Москва, ул. Суцёвская, д. 27, стр. 3
Тел.: +7 (495) 781-26-76

Модель	TYPE: FP301AI
Напряжение	220 – 240 В
Частота колебаний	50 – 60 Гц
Мощность	800 Вт
Условия хранения	Температура: от + 5°C до + 45°C Влажность: < 80 %.
Срок хранения	Не ограничен.
Срок службы	2 года (5 лет для отдельных видов товара).
Условия утилизации	Утилизировать в соответствии с экологическими требованиями.
Условия транспортировки	Во время транспортировки, не бросать и не подвергать излишней вибрации.
Условия реализации	Правила реализации товара не установлены изготовителем, но должны соответствовать региональным, национальным и международным нормам и стандартам.

Таблица рекомендуемого использования

Не давайте прибору работать без остановки дольше, чем в течение периода, указанного ниже.
Беспрерывная обработка в течение более длительного времени может привести к повреждению прибора.
Данные по обработке предоставлены только ориентировочно и зависят от конкретного рецепта и ингредиентов, подлежащих обработке.
Не подвергайте обработке горячие ингредиенты.

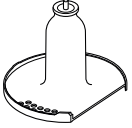
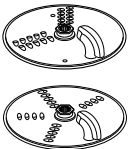
Инструмент/ Насадка	Назначение		 (Сек)	
	Универсальные смеси для тортов	2	10	1,2 кг Общий вес
	Приготовление выпечки: растирание жиров с мукой Добавление воды для смешивания ингредиентов теста	2 1 – 2	10 10 – 20	300 г Муки бес
	Нарезка рыбы и постного мяса Паштеты и террины	2	10 – 30	400 г макс. постная говядина
	Нарезка овощей	P	5 – 10	100 г - 250 г
	Нарезка орехов	2	30 – 60	100 г – 200 г
	Травы	2	20 – 30	30 г - 50 г
	Майонез	2	60 – 80	4 яичных желтка.
	Пюре из мягких фруктов, приготовленных фруктов или овощей	2	10 – 30	500 г
	Сливки для взбивания (Время обработки может быть разным в зависимости от содержания жира в сливках).	2	15 – 20	250 мл
	Дрожжевое тесто	2	60	340 г Муки бес 550 г Общий вес
	Измельчение и нарезка твердых продуктов на ломтики, таких как сыр, морковь, картофель или продукты со схожей текстурой.	2	–	Не превышайте максимальный уровень отметки на чаше (1.2 л)
	Нарезка на ломтики более мягких продуктов: огурцов и помидоров.	1	–	
	Натираание сыра пармезан	2	–	
	Холодные жидкости и напитки (Лед/мороженые ингредиенты добавляются в кружку в последнюю очередь).	2	30 – 60	1,2 л
	Молочный коктейль / смеси на основе холодного молока	2	15 – 30	1 л
	Колка льда	P	30 – 40	6 кубиков из льда (125 г)
	Жидкое взбитое тесто (Сначала добавить жидкие ингредиенты).	1 ↓ 2	10 ↓ 50	1 л

Таблица рекомендуемого использования

Не давайте прибору работать без остановки дольше, чем в течение периода, указанного ниже. Беспрерывная обработка в течение более длительного времени может привести к повреждению прибора. Данные по обработке предоставлены только ориентировочно и зависят от конкретного рецепта и ингредиентов, подлежащих обработке. Не подвергайте обработке горячие ингредиенты.

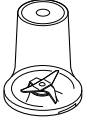
Инструмент/ Насадка	Назначение		 (Сек)	
	Орехи	2	10 – 30	50 г
	Кофейные зерна	2	30	50 г
	Сырое мясо (бифштекс), нарезанное на кубики по 2 см	P	5	50 г

Таблица поиска и устранения неисправностей

Неисправность	Причина	Устранение
Кухонная машина не работает	Не подается питающее напряжение. Чаша неправильно установлена на блок питания. Неправильно зафиксирована крышка чаши.	Убедитесь в том, что кухонный комбайн подключен к электросети. Подающая трубка и ручка чаши должны быть расположены в переднем углу справа. Проверьте, правильно ли расположены блокираторы в ручке. Комбайн не работает при неправильной установке чаши и крышки.
	Съемный приводной вал ⑤, не установленный на блок питания	Перед установкой чаши установите съемный приводной вал ⑤ на блок питания. Инструменты чаши и насадки будут функционировать только при условии, что приводной вал установлен.
Блендер или измельчитель не работает	Блендер или измельчитель не зафиксированы как следует. Мельница собрана неправильно.	Блендер или измельчитель будут работать только при условии правильного присоединения к блокиратору безопасности. Убедитесь в том, что ножевой блок как можно более плотно прикручен в мельнице.
Кухонная машина останавливается во время работы	Комбайн перегружен или превышена максимальная норма загрузки. Крышка не зафиксирована.	Проверьте показатели максимальной загрузки по таблице рекомендуемых количеств продуктов. Проверьте, правильно ли зафиксирована крышка.
Утечка из основания ножевого блока мини-измельчителя/мельницы.	Не установлено уплотнительное кольцо. Неправильно установлено уплотнительное кольцо. Повреждено уплотнительное кольцо.	Убедитесь в том, что уплотнительное кольцо правильно установлено и не повреждено. Порядок получения уплотнения для замены см. в разделе “Обслуживание и забота о покупателях”.
Неудовлетворительная работа инструментов или насадок	См. раздел “Использование насадок”. Убедитесь в том, что насадки установлены правильно.	

Қазақша

Алдыңғы беттегі суреттерді жазыңыз

Қауіпсіздік туралы маңызды ақпарат

- Осы нұсқаулықтарды мұқият оқыңыз және келешекте пайдалануға сақтаңыз.
- Алғаш рет қолданар алдында барлық орауышты, жарнамалық материалдарды және пластикалық пышақ қақпақтарын (бар болса) алып тастаңыз. Бөлшектерді жуу, «Күтім жасау және тазалау» бөлімін қараңыз.
- Егер айыр немесе баусым зақамдалса, қауіпсіздік себептерінен, қауіп-қатердің алдын алу үшін Braun немесе уәкілетті Braun жөндеушісі тарапынан ауыстырылуы қажет.
- **Өткір алмастарды ҰСТАМАҢЫЗ.** Блендер/ұсақтағыш жинағы, пышақ жүзі және дискілер өте өткір, абайлап ұстаңыз. **Пышақтың өткір жүзіне жақындамай, әрқашан үстіңгі жағындағы ұстағыштан ғана ұстаңыз – бұл ереже өткір пышақтарды ұстағанда, контейнерді босатқанда немесе тазалау кезінде сақталуы тиіс.**
-  **Ыстық ингредиенттерді ӨНДЕМЕҢІЗ.**
- **Асүй комбайнына немесе блендерге ыстық сұйықтық құйылса, абай болыңыз, кенеттен буланып кетсе, сыртқа қарай шашырап төгілуі мүмкін.**
- **КҮЙІП ҚАЛУ ҚАУПІ:** Ыстық ингредиенттерді тостағанға, шыны ыдысқа, ұсақтағышқа салудан немесе араластудан бұрын бөлме температурасына дейін суытып алу керек.
- Іске қосылып тұрғанда құрылғыны ешқашан қараусыз қалдырмаңыз.
- Ұсынылған пайдалану кестесінде көрсетілген максималды мәндерден аспаңыз.
- **Құрылғыны үзіліссіз төменде көрсетілген уақыттан асыра пайдалануға болмайды. Ұзақ уақыт үздіксіз пайдалану құрылғыға зақым келтіруі мүмкін.**

Функция/Саптама	Максималды жұмыс уақыты	Жұмыстар арасындағы үзіліс мерзімі
Блендер	60 сек	Құрылғыны ажыратып, 15 минут суытып алыңыз
Ыдыстағы ауыр қоспалар (мысалы, қамыр)	60 сек	
Шағын ұсақтағыш/ майдалағыш	30 сек	

- Өңдеу құралын тұтқасынан ұстап көтермеңіз немесе тасымалдамаңыз, әйтпесе тұтқасы үзіліп, нәтижесінде зақым келтіруі мүмкін.
- Табақтағы затты құймас бұрын әрқашан пышақ алмасын алып тастаңыз.

- Қуат көзіне қосылып тұрғандықтан, қолдарыңыз бен құралдарды өңдеу құралы табағынан және блендер бокалынан алыңыз.
- Құрал қараусыз қалса, бөлшектерді жинамас бұрын немесе бөлшектемес бұрын, керек-жарақтарды ауыстырмас бұрын, қозғалып тұрған бөлшектерге жақындамас бұрын немесе тазаламас бұрын, әрқашан құрылғыны сөндіріп, электр желісінен ажыратыңыз.
- Беру түтікшесінде төмен итеру үшін ешқашан саусақтарыңызды қолданбаңыз. Әрқашан берілген итеру құралын қолданыңыз.
- **Диірмен құтысы ОРНАТЫЛМАЙ, пышақ жинағын қуат блогына ешқашан орнатпаңыз.**
- Тостағаннан қақпақты алудан бұрын, блендерді немесе ұсақтағышты қуат көзінен ажыратудан бұрын:
 - өшіріңіз;
 - тіркемесі/алмастары толығымен тоқтағанша күтіңіз;
 - диірмен құтысын пышақ жинағынан бұрап алмау үшін сақ болыңыз.
- Процессор ыдысы мен қақпағы немесе басқа бөлек қондырмалар бекіткішке дұрыс орнатылмайынша, процессор жұмыс істемейді.
- Процессорды жұмыс істету үшін қақпақты қолданбаңыз, әрқашан OFF («Өшіру») түймесін пайдаланыңыз.
- **Ішкі құлып механизміне шамадан тыс күш жұмсалса, бұл құралға зақым келуі немесе зақым келтіруі мүмкін.**
- **Қолданыста болмаған кезде әрқашан тағамды өңдеу құралын токтан ажыратыңыз.**
- Рұқсат етілмейтін тіркемені ешқашан қолданбаңыз.
- Зақымдалған құралды ешқашан қолданбаңыз. Оны тексертіңіз немесе жөндетіңіз: «қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес» бөлімін қараңыз.
- Қуат бөлігін, сымды немесе ашаны ешқашан ылғалдамаңыз.
- Артық сымды үстел шетінен немесе жұмыс үстелінен салбыратып қоймаңыз немесе ыстық беттерге тиюін болдырмаңыз.
- Құрылғымен ойнамауын қамтамасыз ету үшін балаларды қадағалау қажет.
- Бұл құралды балалар қолданбау керек. Құрал мен оның сымын балалардың қолы жетпейтін жерге қойыңыз.
- Бұл құрал олардың құралды қауіпсіз қолдануы туралы нұсқау берілсе немесе басқа адамның бақылауында болса және олардың туындауы мүмкін қауіп туралы түсінігі болса, білімі немесе тәжірибесі жеткіліксіз немесе физикалық, сезу немесе ойлау қабілеті нашар адамдар қолдануға арналған.
- Құрылғыны тек үй тұрмысында ғана қолданыңыз. Braun компаниясы құрылғыны дұрыс қолданбау немесе осы нұсқауларды орындамау нәтижесінде туындаған ақаулыққа жауапты болмайды.
- Өңдеу құралын, блендерді немесе ұнтағышты дұрыс қолданбау зақым келтіруі мүмкін.
- Ең үлкен көрсеткіш ең көп жүктемеде көрсетілген тіркемеге негізделеді. Басқа тіркемелердің азырақ қуат тұтынуы мүмкін.

Блендер

- Блендерді ешқашан бос іске қоспаңыз.
- Жеміс коктейльдері рецепттері - ешқашан қатқан кезде қатты массаны түзетін қатырылған ингредиенттерді қолданбаңыз, бокалға салмас бұрын оны бөліңіз.
- ЕСКЕРТУ – Блендерді әрқашан нұсқаулықта көрсетілгендей, қақпағы орнатылған күйде пайдаланыңыз.
- Қатырылған жеміс не көкөніс бөлшектерінің көлемі 3х3 см текшеден үлкен болса, оларды ешқашан блендерлеменіз.
- Блендер құтысы негізге орнатылған кезде, оған қолыңызды ешқашан салмаңыз. Егер тағамды төмен итеру қажет болса, шпатель сияқты арнайы құралды пайдаланыңыз.

Шағын ұсақтағыш/майдалағыш

- Ұсақтағыш сіздің құрылғыңызға орнатылған кезде ешқашан ұсақтағыш ыдысты бұрап шығармаңыз.
- Алмастар толығымен тоқтамайынша, ешқашан ұнтағышты алмаңыз.
- Ұнтағыш дұрыс салынбаса, құрылғы жұмыс істемейді.
- Өткір пышақтарға қолыңызды тигізбеңіз – пышақ блогын балалардан аулақ ұстаңыз.
- Диірменде ыстық ингредиенттерді өңдемеңіз. Өңдеуден бұрын бөлме температурасына дейін суытыңыз.

Турау/Үгу дисктері

- Кесу дискі толығымен тоқтамайынша, ешқашан қақпақты алмаңыз.

Қуат шығыны

- Жылдамдық орнатылмаған кезде немесе ӨШІРУ түймесі  басылғанда.
 - Автоматты түрде ӨШІРУ режиміне ауысу: қолданылмайды.
 - Өшіру режиміндегі қуат тұтыну: ≤0.3 Вт.

ТАҒАММЕН ЖАНАСҚАНДА ДҰРЫС ПАЙДАЛАНУ

- Өнімде тағаммен жанасуға жарамсыз етуі мүмкін материалдың тозу белгілерінің бар-жоғын жүйелі түрде тексеріп тұрыңыз. Белгілерге сызаттану, көпіршіктену, қабаттану, шөгу, жабысқақтық, мөлдірліктің жоғалуы, коррозия немесе кез келген басқа құрылымдық және текстуралық деформация жатады.
- Материалдың тозуын болдырмау немесе баяулату үшін әрқашан тағаммен жанасатын материалдарды дұрыс тазалау және күтіп ұстау туралы өнімнің пайдаланушы нұсқаулығын қараңыз.
- Өнімді тағам(дар)мен қауіпсіз және дұрыс пайдалану үшін әрқашан өнімнің қауіпсіздік және/немесе пайдаланушы нұсқаулығын қараңыз, онда тағам(дар)мен пайдалануға қатысты қажетті шектеулер де көрсетілуі мүмкін.

тоққа қоспас бұрын

- Электр көзінің құрылғының төменгі жағында көрсетілгенмен бірдей екенін тексеріңіз.
- Бұл құрылғы тағаммен бірге қолданылатын материалдар мен заттар бойынша 1935/2004 ЕС ережесіне сай келеді.

Алғаш рет қолданбас бұрын

- 1 Пышақ алмасынан пластикалық алмас орамаларын алыңыз. **Алмастары өте өткір болғандықтан, мұқият болыңыз.** Бұл орамалар тек қана өндіру және

- тасымалдау кезінде алмасты қорғау үшін қолданылғандықтан, оларды алып тастау қажет.
- 2 Бөліктерін жуыңыз, «күтім көрсету және тазалау» бөлімін қараңыз.

Перне

Өңдеу құралы пернесі

- ① Итеру құралы
- ② Бөру түтікшесі
- ③ Қақпақ
- ④ Табақ
- ⑤ Алынбалы жетекші білік
- ⑥ Қуат бөлігі
- ⑦ Pulse (Импульс) түймесі
- ⑧ Speed 1 (Жылдамдық 1) түймесі
- ⑨ Speed 2 (Жылдамдық 2) түймесі
- ⑩ OFF (өшіру) түймесі
- ⑪ Сымды сақтау (артында)
- ⑫ «Қауіпсіздік» ішкі құлпы

⑬ Пластикалық блендер

- a Тамшылатып құю қақпағы
- b Бекітілген пышағы бар тостағана

А Қалыпты тіркемелер

- ⑭ Пышақ алмасы
- ⑮ Қамыр құралы
- ⑯ Эмульсиялаушы құрал
- ⑰ 4 мм кесу/үгіту дискі

В Қосымша тіркемелер (*тек үлгілерді таңдаңыз)

- ⑱ 2 мм кесу/үгіту дискі
- ⑲ Өте ұсақ тор дискісі
- ⑳ Шағын ұсақтағыш/майдалағыш

Тағамды өңдеу құралын қолдану

Сурет ① – ③

- 1 Алынбалы жетекші білік пен табақты қуат бөлігіне салыңыз.
- 2 Одан кейін тостағанды қуат блогына орнатып, өз орнына құлыптанғанша сағат тілінің бағытымен бұраңыз.
- 3 Табақтың жетекші білігіне тіркемені салыңыз.
 - Ингредиенттерді қоспас бұрын, әрқашан табақты және тіркемені өңдеу құралына салыңыз.
- 4 Қақпақты жетекші білігінің/құралдың жоғарғы бөлігі қақпақтың ортасында болатындай салыңыз.
- 5 Қуат кабелін, одан кейін қуат көзін қосып, қажетті жылдамдықты таңдаңыз. (Ұсынылған пайдалану кестесін қараңыз).
 - **Табақ немесе қақпақ ішкі құлыптарына дұрыс салынбаса, өңдеу құралы жұмыс істемейді. Бөру түтікшесі мен табақ тұтқасының оң жақ бұрышқа орнатылғанын тексеріңіз.**
 - Импульсті (P) қысқа соққылар үшін қолданыңыз. Импульс түймесі өз орнында тұрғанша жұмыс істей береді.
- 6 Қақпақты, тіркемелерді және табақты алу үшін жоғарыдағы процедураларды керісінше қайталаңыз.

Маңызды

- Өңдеу құралы кофе бұршақтарын майдалауға не ұсақтауға немесе түйіршікті қантты ұнтақ қантқа айналдыруға арналмаған.
- Бадам эссенциясын немесе қоспаларға дәмдеуіштерді қосқан кезде пластикалық заттарға тигізбеңіз, олар тұрақты пішімді беруі мүмкін.

Тіркемелерді қолдану

Әрбір тіркемені ұсынылған пайдалану кестесінен қараңыз.

⑬ Пластикалық блендер

Блендерді қолдану

Сурет ④ – ⑥

- 1 Ингредиенттерді бокалға салыңыз.
- 2 Қақпақты бокалға салыңыз және қауіпсіздендіру үшін төмен басыңыз.
- 3 Блендерді қуат блогына орнатып, өз орнына құлыптау үшін сағат тілінің бағытымен бұраңыз.
- 4 Ашаны розеткаға қосып, ең жоғарғы жылдамдықты таңдап, қажетті қоюлыққа дейін араластырыңыз.

Пайдалы кеңестер

- Майонез дайындағанда, қақпақтағы тесіктен майды жайлап құймас бұрын, майдан басқа барлық ингредиентті блендерге салыңыз. Содан кейін құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде, майды баяу қосыңыз.
- Қою қоспалар, мысалы, паштет және тұздықтар, қырып алуды қажет етуі мүмкін. Қоспа өңдеуге қиын болса, аздап сұйықтықты қосыңыз.
- Бөліктерді өңдеу ұсынылмайды, себебі пластикалық бөліктерге зақым келуі мүмкін.
- Қатырылған жеміс не көкөніс бөлшектерінің көлемі 3x3 см текшеден үлкен болса, оларды ешқашан блендерлемейіз.

⑭ Пышақ алмасы

«Тағамды өңдеу құралын қолдану» тармағының астындағы нұсқауларды орындаңыз.

Пайдалы кеңестер

- Үлкен құрылымдар үшін пульс реттегішін қолданыңыз.
- Ет, нан, көкөністер сияқты тағамды шамамен 2 см бөліктерге бөліңіз.
- Печеньені бөліктерге бөлу керек және құрылғы іске қосылып тұрғанда тағам түтікшесіне қосыңыз.
- Тым қатты өңдеп жібермес үшін сақ болыңыз.
- Кондитерлік өнімді жасаған кезде майды тікелей тоңазытқыштан алып, 2 см бөліктерге бөліңіз.

15 Қамыр құралы

Ашытылған қамыр қоспалары үшін қолданыңыз.

Пайдалы кеңестер

- 60 секундтан ұзақ өңдемеңіз.
- Құрғақ ингредиенттерді табаққа салып, құрылғы іске қосылып тұрған кезде сұйықтықты беру түтікшесіне салыңыз. Жұмсақ иілгіш қамыр шары жасалмайынша өңдеңіз.
- Тек қолмен қайта илеңіз. Табақта қайта илеу ұсынылмайды, себебі ол өңдеу құралының тұрақсыз болуын туғызуы мүмкін.

16 Эмульсиялаушы құрал

«Тағам процессорын пайдалану» бөліміндегі нұсқауларды орындаңыз.

Тек қаймақ, майонез секілді жеңіл қоспалар үшін пайдаланыңыз.

Пайдалы кеңестер

- Тостаған мен құралды пайдаланудан бұрын олардың таза екеніне және майлы болмағанына көз жеткізіңіз.

17 – 19 Дисктер

Кесу дисктерін қолдану

- 1 Жетек білігі мен тостағанды қуат блогына орнатыңыз.
- 2 Орталық кесу аймағын ұстап, сөйкес жағын жоғары қаратып дискіні жетекші білікке салыңыз.
- 3 Қақпағын жабыңыз.
- 4 Тағамды беру түтікшесіне салыңыз.
- 5 Қосыңыз және итеру құралымен тегіс итеріңіз, беру түтікшесіне ешқашан қолыңызды салып итермеңіз.

Пайдалы кеңестер

- Жаңа ингредиенттерді қолданыңыз
- Тағамды тым кішкентай бөлікке кеспеңіз. Беру түтікшесінің өнін тегіс толық етіп толтырыңыз. Бұл өңдеу кезінде тағамның жан-жағына шашырауының алдын алады.
- Жоғары қаратып салынған тағам көлбеу салынған тағамнан қысқарақ етіп беріледі.
- Өңдегеннен кейін дискіде немесе табақта ерқашан қалдықтың кішкентай бөлігі қалады.

20 Шағын ұсақтағыш/майдалағыш

(берілген болса)

- a Ұсақтағыш ыдыс
- b Тығыздауыш сақина
- c Алмас бөлігі

- 1 Ингредиенттерді құтыға салыңыз.
- 2 Тығыздауыш дөңгелекті алмас жинағына салыңыз.
- 3 Алмас жинағын төменгі жағын жоғары қаратып бұраңыз. Оны алмастарын төмен қаратып құтыға батырыңыз.

- 4 Қатты тартылмайынша алмас жинағын құтыға бұрап салыңыз. Келесі сияқты алмас жинағының төменгі жағындағы суреттерге қараңыз:

 – Құлыпталмаған қалып

 – Құлыпталған қалып

- 5 Ұсақтағышты қуат блогына орнатып, өз орнына құлыптау үшін сағат тілінің бағытымен бұраңыз.
- 6 Максималды жылдамдықты таңдаңыз немесе импульс (P) функциясын пайдаланыңыз.

Пайдалы кеңестер

- Бала тағамдары/өзбелер, ұнтақтағышта өңдемес бұрын пісірілген тағамның бөлме температурасында салқындатылуына мүмкіндік беріңіз.
- Көкөністерді ұнтақтаған кезде жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін, негізгі табақ ұсынылады.

Күтім көрсету және тазалау

- Тазаламас бұрын ерқашан өшіріңіз және токтан ажыратыңыз.
- **Диірменнің пышақ жинағын, кесу пышағын және дискілерді өте ұқыпты ұстаңыз. Олар тым өткір.**
- Кейбір тағамдар пластиктің түсін өзгертуі мүмкін. Бұл өте қалыпты жағдай және ол пластикке зиян келтірмейді және тағамның дәміне әсер етпейді. Түсінің өзгертілуін кетіру үшін өсімдік майына батырылған матамен сүртіңіз.

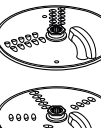
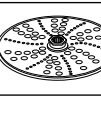
Қуат бөлігі

- Дымқыл матамен сүртіп, құрғатыңыз. Ішкі құлып аймағының тамақ қалдықтарынан таза болуын қамтамасыз етіңіз.
- Қуат бөлігін суға батырмаңыз.
- Артық сымды қуат бөлігінің артындағы сақтау аймағында сақтаңыз (1).

Құралдар мен тіркемелерді тазалау нұсқауларын **21**-суреттен қараңыз

Ұсынылған пайдалану кестесі

Құрылғыңызды демалдырусыз төменде берілген уақыт шамаларынан асыра жұмыс істетпеңіз. Берілген уақыт шамаларынан ұзағырақ жұмыс істетсеңіз, құрылғыңыз зақымдалып қалуы мүмкін.
Құрылғыны жұмыс істету бойынша берілген ақпарат тек анықтама ретінде қамтамасыз етілген және ол өңделетін ингредиенттерге қарай түрленуі мүмкін.
Ыстық ингредиенттерді өңдемеңіз

Құрал/ Тіркеме	Функция		 (Сек)	
	Барлығы бір көкс қоспасында	2	10	1,2 кг жалпы салмағы
	Пісірме - майды ұнға салу	2	10	300 г ұн салмағы
	Нан ингредиенттерін біріктіру үшін су қосу	1 – 2	10 – 20	
	Балықты және майсыз етті кесу	2	10 – 30	400 г макс майсыз сиыр еті
	Паштет пен террин			
	Көкөністерді кесу	Пульс	5 – 10	100 г- 250 г
	Жаңғақтарды майдалау	2	30 – 60	100 г – 200 г
	Ас шөптері	2	20 – 30	30 г - 50 г
	Майонез	2	60 – 80	4 жұмыртқа сарысы
	Жұмсақ жемісті майдалау, пісірілген жеміс пен өсімдіктер	2	10 – 30	500 г
	Шайқалған қаймақ (Өңдеу уақыты қаймақтағы май құрамына қарай түрленуі мүмкін)	2	15 – 20	250 мл
	Ашытылған қоспалар	2	60	340 г ұн салмағы 550 г жалпы салмағы
	Қатты текстурадағы тағамдарды үгу және турау, мысалы, сыр, картоп және осыған ұқсас тағамдар	2	—	Ыдыстағы 1,2 литр белгісінен артық толтырмаңыз
	Жұмсақ текстурадағы тағамдарды турау, мысалы қияр және қызанақ	1	—	
	Пармезан сырын майдалайды	2	—	
	Салық сорпалар мен сусындар (Шыны сауытқа мұзды/тоңазытылған ингредиенттерді ең соңында салыңыз)	2	30 – 60	1,2 литр
	Сүт коктейльдері/Қоспалар негізіндегі салқын сүт	2	15 – 30	1 литр
	Мұзды ұсақтау	Пульс	30 – 40	6 Мұз текшесі (125 г)
	Көпіршітілген ақуыз қоспасы (Ең алдымен сұйық ингредиенттерді салыңыз)	1 ↓ 2	10 ↓ 50	1 литр
	Жаңғақтар	2	10 – 30	50 г
	Кофе бұршақтары	2	30	50 г
	Піспеген ет (сиыр етінен стейк) 2 см кесектерге бөліңіз	Пульс	5	50 г

Қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес

- Егер құрылғыңызды пайдалану барысында қандай да бір мәселе туындаса, көмек сураудан бұрын нұсқаулықтағы «Ақаулықтарды жою бойынша нұсқаулар» бөлімін қараңыз немесе www.braunhousehold.com бетіне кіріңіз.
- Кепілдік және қызмет — егжей-тегжейлі ақпаратты бөлек кепілдіктен не қызмет көрсету брошюрасынан қараңыз немесе www.braunhousehold.com бетіне кіріңіз.
- Қытайда жасалған.



ЭЛЕКТР ЖӘНЕ ЭЛЕКТРОНДЫҚ ЖАБДЫҚТЫҢ ҚАЛДЫҚТАРЫ БОЙЫНША ЕУРОПАЛЫҚ (WEEE) ДИРЕКТИВАМЕН БІРГЕ ҚОЛДАНЫЛАТЫН ӨНІМДІ ДҰРЫС ТАСТАУҒА АРНАЛҒАН МАҢЫЗДЫ МӘЛІМЕТТЕР

Өз жұмысын тоқтатқан кезде, өнім қалалық қалдық сияқты пайдаға асырылмауы керек. Ол қалдықтарды сыныптайтын қызметті атқаратын жергілікті биліктің арнайы мекемесіне немесе осы қызметті беруші сатушының орталығына жіберілуі керек.

Күн коды туралы ақпарат сіздің өніміңіздің төменгі бөлігінде немесе кестенің іші мен жанында орналасуы мүмкін. Күн коды жыл, ай кодтарынан кейін апта нөмірі түрінде көрсетіледі.

ЕСКЕРТПЕ: Алғашқы екі сан жылға, ал соңғы екі сан апта санына қатысты болады.

Мысалы: 2026 жылғы 1 қыркүйек 26T04

Өндірушінің мекенжайы:

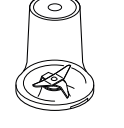
De'Longhi Braun Household GmbH, Carl-Ulrich-Straße 4, 63263 Neu-Isenburg/Germany.

Шағымдарды қабылдауға өкілетті ұйым және импорттаушы:

“Делонги” ААҚ, Ресей, 127055, Мәскеу қаласы, көше Суцеская 27 үй, 3 құрылым
Тел: +7 (495) 781-26-76

Үлгі	TYPE: FP301AI
Кернеу	220 – 240 В
Герц	50 – 60 Гц
Ватт	800 Вт
Сақтау шарттары	Температура: +5°C және +45°C аралығы Ылғалдылық: < 80%.
Сақтау мерзімі	Шектеусіз.
Қызмет көрсету мерзімі	2 жыл (тауарлардың арнайы түрлері үшін 5 жыл).
Тастау шарттары	Экологиялық талаптарға сай тастау керек.
Тасымалдау шарттары	Тасымалдау кезінде лақтыруға және шамадан тыс дірілдеуге жол берілмеу керек.
Сату шарттары	Сату шарттарын өндіруші белгілемейді, бірақ аймақтық, ұлттық және халықаралық ережелер мен стандарттарға сай болу керек.

Ақаулықтарды жою нұсқаулығы		
Ақаулық	Себебі	Шешім
Өңдеу құралы жұмыс істемейді.	Қуат жоқ. Табақ қуат бөлігіне дұрыс салынбаған. Табақ қақпағы дұрыс құлыпталмаған	Өңдеу құралының тоққа қосылғанын тексеріңіз. Бөру түтікшесі мен табақ тұтқасының оң жақ бұрышқа орнатылғанын тексеріңіз. Қақпақтың ішкі құлпы тұтқа аймағында дұрыс салынғанын тексеріңіз. Табақ пен қақпақ дұрыс салынбаса, өңдеу құралы жұмыс істемейді.
	Алынбалы жетекші білік ⑤ қуат блогына орнатылмаған.	Тостағанды орнату алдында алынбалы жетекші білікті ⑤ қуат блогына орнатыңыз. Тостаған құралдары мен саптамалары жетекші білік орнатылмайынша жұмыс істемейді.
Блендер немесе ұсақтағыш дұрыс жұмыс істемейді	Блендер немесе ұсақтағыш өз орындарында дұрыс бекітілмеген. Диірмен дұрыс құрастырылмаған.	Егер блендер немесе ұсақтағыш бекіткішке дұрыс орнатылмаса, жұмыс істемейді. Пышақ жинағының диірменге толықтай бекітілгеніне көз жеткізіңіз.
Өңдеу құралы өңдеп жатқанда тоқтайды	Өңдеу құралы шамадан тыс жүктелген/ максималды көлем асырылған. Қақпақ құлыпталмаған.	Ұсынылған жылдамдық диаграммасында көрсетілген максимум көлемді тексеріңіз. Қақпақтың дұрыс салынғанын тексеріңіз.
Шағын ұсақтағыштың/ диірменнің пышақ жинағының түбі тұсында ағатын жер бар.	Төсемесі жоқ Төсемесі дұрыс орнатылмаған Төсемеге зақым келтірілген.	Төсеменің дұрыс орнатылғанын және зақымдалмағанын тексеріңіз. Ауыстырылатын төсмені алу үшін «Қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес» бөлімін қараңыз.
Құралдардың/ Тіркемелердің нашар жұмысы	Сәйкес «Тіркемені қолдану» бөліміндегі кеңестерді қараңыз. Тіркемелерінің дұрыс құрастырылғанын тексеріңіз.	

جدول توصيات الاستخدام				
لا تستخدمى الجهاز لأزمنة أطول من تلك الموضحة أدناه دون السماح بفترات الراحة. استمرارية معالجة المزيد من المكونات لفترة زمنية أطول قد يتسبب في تلف الجهاز.				
معلومات المعالجة الموضحة هي إرشادية فقط، حيث تختلف الأزمنة والسرعات المستخدمة حسب الوصفة والمكونات المستخدمة.				
لا تستخدمى مكونات ساخنة أثناء التحضير				
الأداة/الملحق	الوظيفة		 (ثانية)	
	السوائل والمشروبات الباردة (أضيفي الثلج/ المكونات المجمدة إلى الدورق كآخر مكونات)	٢	٦٠ - ٣٠	١,٢ لتر
	الحليب المخفوق/الخلطات المستندة إلى حليب بارد	٢	٣٠ - ١٥	١ لتر
	جرش الثلج	P	٤٠ - ٣٠	٦ مكعبات ثلج (١٢٠ غرام)
	خليط المخفوقات (أضيفي المكونات السائلة أولاً)	١ ↓ ٢	١٠ ↓ ٥	١ لتر
	المكسرات	٢	٣٠ - ١٠	٥٠ غرام
	حبوب القهوة	٢	٣٠	٥٠ غرام
	قطع اللحم غير المطهية (ستيك بقري)، قطعها إلى مكعبات بطول ٢,٥ سم	P	٥	٥٠ غرام

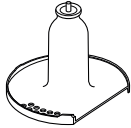
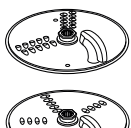
دليل اكتشاف المشكلات وحلها		
المشكلة	السبب	الحل
جهاز تحضير الطعام لا يعمل.	الجهاز غير موصل بمصدر تيار كهربائي.	تحقق من السلك الكهربائي وأنه موصل بمنفذ التيار الكهربائي.
	السلطانية غير مركبة على وحدة الطاقة (الموتور) بشكل صحيح.	تأكد من توجيه أنبوب إدخال المكونات ومقبض السلطانية إلى الجانب الأيمن للجهاز.
الممازج أو المطحنة لا تعمل	غطاء السلطانية غير مركب بشكل صحيح.	تأكد من تعشيق الغطاء العلوي بشكل صحيح في منطقة المقبض.
	محور الدوران القابل للفصل ⑤ غير مركب بوحدة الطاقة.	لن يعمل جهاز تحضير الطعام في حالة تركيب السلطانية والغطاء العلوي بشكل غير صحيح.
الممازج أو المطحنة لا تعمل	الممازج أو المطحنة غير مركبتين بشكل صحيح.	ركب محور الدوران القابل للفصل ⑤ في وحدة الطاقة قبل تركيب السلطانية. لن تعمل أدوات السلطانية والملحقات إذا لم يتم تركيب محور الدوران.
	المطحنة غير مُجمعة بشكل صحيح.	لن يعمل الممازج أو المطحنة في حالة التركيب بشكل غير صحيح في موضع تعشيق القفل.
توقف جهاز تحضير الطعام أثناء التشغيل.	تجاوز حد التحميل لجهاز تحضير الطعام/تجاوز السعات القصوى	تأكد من ربط وحدة الشفرات بإحكام في الدورق/وعاء الطحن
	تم فتح الغطاء العلوي.	تحقق من السعات القصوى الموصى بها والمحددة في جدول السرعات.
المفرمة الصغيرة/المطحنة بهم تسرب من قاعدة مجموعة الشفرات.	حلقة الإحكام غير مركبة.	تحقق من تركيب حلقة الإحكام في موضعها الصحيح وبطريقة صحيحة
	حلقة الإحكام غير مركبة في موضعها جيداً.	وانها غير تالفة. للحصول على حلقة إحكام لاستبدال الحلقة التالفة. راجعي قسم الصيانة ورعاية العملاء
لا تعمل الأدوات/الملحقات بشكل جيد.	حلقة الإحكام تالفة.	راجعي التلميحات المتعلقة بكل أداة أو ملحقات في قسم (استخدام الملحق). تأكد من تركيب الملحقات بشكل صحيح.
	راجعي التلميحات المتعلقة بكل أداة أو ملحقات في قسم (استخدام الملحق).	تأكد من تركيب الملحقات بشكل صحيح.

جدول توصيات الاستخدام

لا تستخدمى الجهاز لأزمنة أطول من تلك الموضحة أدناه دون السماح بفترات الراحة. استمرارية معالجة المزيد من المكونات لفترة زمنية أطول قد يتسبب في تلف الجهاز.

معلومات المعالجة الموضحة هي إرشادية فقط، حيث تختلف الأزمنة والسرعات المستخدمة حسب الوصفة والمكونات المستخدمة.

لا تستخدمى مكونات ساخنة أثناء التحضير

الأداة/الملحق	الوظيفة		 (ثانية)	
	خلطات الكعكات الجاهزة	٢	١٠	الوزن الإجمالي ١,٢ كغم
	المعجنات - خلط السمن مع الدقيق إضافة الماء لدمج مكونات المعجنات	٢ - ١	١٠ - ٢٠	وزن الدقيق ٣٠٠ غرام
	فرم الأسماك واللحوم العجائن الهشة وأرغفة اللحم	٢	١٠ - ٣٠	٤٠٠ غرام لحم بقري طري
	فرم الخضراوات	P	٥ - ١٠	١٠٠ - ٢٥٠ غرام
	فرم المكسرات	٢	٣٠ - ٦٠	١٠٠ - ٢٠٠ غرام
	الأعشاب	٢	٢٠ - ٣٠	٣٠ - ٥٠ غرام
	المايونيز	٢	٦٠ - ٨٠	٤ صفار بيض
	هرس الفواكه اللينة والفواكه والخضروات المطهية	٢	١٠ - ٣٠	٥٠٠ غرام
	القشدة المخفوقة (تختلف أزمنة المعالجة وفقاً لدرجة الدهون في القشدة)	٢	١٠ - ٢٠	٢٥٠ مل
	الخلطات المخمرة	٢	٦٠	وزن الدقيق ٣٤٠ غرام الوزن الإجمالي ٥٥٠ غرام
	بشر وتقطيع المكونات الغذائية الصلبة - الجبن والجزر والبطاطس والأغذية التي لها نفس ذلك القوام.	٢	-	لا تتجاوزي السعة القصوى المشار إليها على السلطانية وهي ١,٢ لتر
	تقطيع المكونات الغذائية اللينة إلى شرائح - الخيار والطماطم	١	-	
	بشر جبن البارميزان	٢	-	

العناية والتنظيف

- أوقفني دائماً تشغيل الجهاز وافصله عن مصدر التيار الكهربائي قبل التنظيف.
- تعاملني مع مجموعة شفرات المطحنة، وشفرة السكين، والأقراص بحرص - فهي حادة للغاية.
- قد تؤثر بعض الأغذية على لون البلاستيك. هذا امر طبيعي تماماً ولا يضر بالبلاستيك أو يؤثر على نكهة الطعام. امسحي البلاستيك بقماش مغموس في زيت نباتي لإزالة تغيير اللون.

وحدة الطاقة (الموتور)

- تمسح بقطعة قماش رطبة، ثم تجفف. تأكدي من خلو منطقة الترابط من بقايا الطعام.
- لا تقومي بغمر وحدة الطاقة في الماء.
- قومي بلف السلك الزائد في مكان تخزين السلك أسفل وحدة الطاقة. ⑪

راجعني الشكل التوضيحي 21 لمعرفة تفاصيل حول تعليمات تنظيف الأدوات والملحقات.

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

20 المفرمة / المطحنة الصغيرة (في حالة التزويد

داخل صندوق البيع)

- a الوعاء
- b حلقة الإحكام
- c وحدة الشفرات

- ١ ضعي المكونات في وعاء الطحن.
- ٢ ركبي حلقة الإحكام في وحدة الشفرات
- ٣ اقلبي وحدة الشفرات. ضعيها داخل الوعاء بحيث يكون اتجاه الشفرات لأسفل.
- ٤ اربطي وحدة الشفرات في الوعاء بإحكام باستخدام أصابعك. راجعي الرسوم التوضيحية الموجودة على الجانب السفلي لمجموعة وحدة الشفرات وهي كالتالي:

🔓 = موضع الفتح

🔒 = موضع القفل

- ٥ ضعي المطحنة في وحدة الطاقة (الموتور) ولقيها في اتجاه عقارب الساعة إلى أن تستقر في موضعها.
- ٦ حددي السرعة القصوى أو استخدمني وظيفة التشغيل النبضي (P).

تلميحات ونصائح

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

الصيانة ورعاية العملاء

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



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

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

استخدام الملحقات

راجعى جدول توصيات الاستخدام لمعرفة تفاصيل استخدام كل ملحق.

13 المازج البلاستيكي

استخدام المازج

الرسم التوضيحي 4 - 6

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

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

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

🔒 = موضع الفتح

🔒 = موضع القفل

٣ ضعي المكونات داخل الدورق.

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

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

تلميحات ونصائح

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

14 سكين التقطيع

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

تلميحات ونصائح

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

15 أداة العجين

تستخدم مع خلطات العجين المخمرة.

تلميحات ونصائح

- لا تعالجي الفواكه لفترة أطول من ٦٠ ثانية.
- ضعي المكونات الصلبة في السلطانية وأضيفي السائل عن طريق غطاء فتحة التعبئة أثناء تشغيل الجهاز. أستمرى في التشغيل حتى تكون كرات لدنة من العجين.
- أعيدي العجن بيدك فقط. غير منصوح بإعادة العجن في السلطانية حيث قد يؤدي ذلك إلى عدم استقرار جهاز تحضير الطعام.

16 أداة تحضير المستحلب

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

تستخدم مع الخلطات الخفيفة فقط على سبيل المثال القشدة والمايونيز.

تلميحات ونصائح

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

17 - 19 الأقراص

استخدام أقراص التقطيع

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

تلميحات ونصائح

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

استخدام جهاز تحضير الطعام

الرسم التوضيحي ① - ③

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

ملاحظة هامة

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

استخدام الملحقات

راجعى جدول توصيات الاستخدام لمعرفة تفاصيل استخدام كل ملحق.

13 المازج البلاستيكي

استخدام المازج

الرسم التوضيحي ④ - ⑤

- ١ ضعي المكونات داخل الدورق.
- ٢ ركبى الغطاء العلوي على الدورق ولقيها في اتجاه عقارب الساعة حتى إحكام القفل. ركبى غطاء فتحة التعبئة.
- ٣ ركبى المازج على وحدة الطاقة (الموتور) ثم لقي في اتجاه عقارب الساعة إلى أن يستقر في موضع التعشيق.
- ٤ وصلى بالتيار الكهربائي، حددي السرعة القصوى، وامزجي حتى الوصول إلى القوام المطلوب.

تلميح ونصائح

- عند تحضير المايونيز، ضعي كل المكونات، باستثناء الزيت، في المازج. بعد ذلك، أثناء تشغيل الجهاز، أضيفي الزيت ببطء من خلال الفتحة الموجودة في الغطاء العلوي.
- قد تحتاج الخلطات السميكة مثل المعجنات الهشة والمغموسات إلى تقطيع. إذا وجدت صعوبة في تحضيرها، أضيفي المزيد من السوائل.
- غير منصوح بطحن التوابل فقد تؤدي إلى إحداث أضرار بالأجزاء البلاستيكية.
- يحظر مزج قطع الفاكهة أو الخضروات المجمدة التي يزيد حجمها عن مكعبات ٣ سم × ٣ سم.

قبل الاستعمال للمرة الاولى

- ١ أزيلى أغشية النصل البلاستيكية عن سكين التقطيع. توخى الحذر فسكين التقطيع حاد جداً. يجب التخلص من هذه الأغشية حيث أنها مزودة لحماية سكين التقطيع أثناء التصنيع والنقل.
- ٢ اغسلي الأجزاء "راجعى قسم الرعاية والتنظيف".

مفتاح الرموز

جهاز تحضير الطعام

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

13 المازج البلاستيكي

- a الغطاء العلوي المزود بفتحة إضافة المكونات بالتقسيط
- b

A - ملحقات قياسية

- ⑭ شفرة السكين
- ⑮ أداة العجن
- ⑯ أداة تحضير المستحلب
- ⑰ قرص التقطيع الرفيع/التقطيع الطولي (البشر) ٤ مم

B - ملحقات اختيارية (*موديلات معينة فقط)

- ⑱ قرص التقطيع الرفيع/التقطيع الطولي (البشر) ٢ مم
- ⑲ قرص التقطيع الطولي (البشر) الناعم
- ⑳ المفرمة / المطحنة الصغيرة

المازج

- يحذر تشغيل المازج فارغاً.
- بالنسبة لوصفات المشروبات المخفوقة ذات الرغوة - لا تمزجي المكونات المجمدة التي تحولت إلى كتلة صلبة أثناء التجميد، ولكن هشميها إلى أجزاء قبل إضافتها إلى الدورق.
- تحذير - قومي دائماً بتشغيل المازج مع وضع الغطاء العلوي في الموضع المشار إليه في التعليمات.
- يحظر مزج قطع الفاكهة أو الخضروات المجمدة التي يزيد حجمها عن مكعبات ٣ سم × ٣ سم.
- لا تضعي أبداً يدك في دورق المازج عندما يكون موضوعاً على وحدة القاعدة. إذا كانت هناك حاجة لدفع الطعام إلى أسفل، استخدمى أداة مناسبة، مثل المعلقة البلاستيكية.

المفرمة / المطحنة الصغيرة

- يحذر فك وعاء الطحن عن المطحنة أثناء تركيبها في الجهاز.
- يحذر إزالة المطحنة قبل توقف الشفرات عن الدوران تماماً.
- لن يعمل الجهاز في حالة تركيب المطحنة بشكل غير صحيح.
- لا تلمسي الشفرات الحادة - احتفظي بمجموعة الشفرات بعيداً عن متناول الأطفال.
- لا تحضري المكونات الساخنة في المطحنة. دعيها تبرد إلى أن تصل لدرجة حرارة الغرفة قبل التحضير.

أقراص التقطيع/البشر

- يحذر إزالة الغطاء العلوي قبل توقف أقراص التقطيع تماماً.

استهلاك الطاقة

- عند عدم اختبار أي إعداد للسرعة، أو عند الضغط على زر إيقاف التشغيل (■).
- التحول التلقائي إلى وضع إيقاف التشغيل (OFF): غير منطبق.
- طاقة وضع Off (إيقاف التشغيل): ≥ 0.3 وات.

قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي

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

لا تستخدم يدليها أعطيل دفع الطعام خلال أنبوب التغذية.
المكونات المزودة.

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

معلومات مهمة للسلامة

- اقرئي التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- قبل الاستخدام لأول مرة، أزيللي جميع مواد التغليف ومواد التسويق وأغطية الشفرات البلاستيكية (إن وجدت). اغسلي الأجزاء: انظري "العناية والتنظيف".
- في حالة تلف السلك الكهربائي أو القابس، يجب استبداله لأسباب متعلقة بالسلامة بواسطة Braun أو مركز خدمة معتمد من قبل Braun.
- لا تلمسي الشفرات الحادة. مجموعة المازج/المطحنة وشفرة السكين والأقراص حادة للغاية، ويجب التعامل معها بعناية. اجعلي مقبض الأصابع دائماً في الأعلى، بعيداً عن حافة التقطيع، سواءً عند التعامل مع شفرات التقطيع الحادة أو عند تفريغ الوعاء، أو أثناء التنظيف.
- لا تستخدم مكنونات ساخنة أثناء التحضير.
- توخي الحذر في حالة سكب السائل الساخن في جهاز تحضير الطعام أو المازج فقد يتم إخراجك من الجهاز بسبب التبخير المفاجئ.
- مخاطر التعرض لحروق: يجب ترك المكونات الساخنة حتى تبرد وتصبح في درجة حرارة الغرفة قبل إضافتها إلى السلطانية أو الدورق أو المطحنة قبل المزج.
- لا تتركي الجهاز دون ملاحظة أثناء تشغيله.
- لا تتجاوز الساعات القصوى الموصى بها والمحددة في جدول الاستخدام.
- لا تستخدم الجهاز لأزمنة أطول من تلك الموضحة أدناه دون السماح بفترات الراحة. استمرارية معالجة المزيد من المكونات لفترة زمنية أطول قد يتسبب في تلف الجهاز.

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

- لا تقومي برفع أو حمل جهاز تحضير الطعام من المقبض - حيث قد ينكسر المقبض مما ينتج عنه حدوث إصابات.
- أزيللي سكين التقطيع دائماً قبل صب المحتويات من السلطانية.
- أبقى على يديك وأدوات المطبخ خارج السلطانية ودورق المازج أثناء التوصيل مع مصدر التيار الكهربائي.
- قومي دائماً بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله من مصدر الكهرباء إذا ترك دون مراقبة، وقبل التجميع أو التفكيك، أو تغيير الملحقات، أو الاقتراب من الأجزاء المتحركة، أو التنظيف.

