



CombiMax 700

CombiMax 750

Type 3202

Küchenmaschinen Center
Food preparation center
Combiné culinaire
Macchina da cucina multifunzione
Foodprocessor Center
Food processor center
Mattilberedingscenter
Matberedningscenter
Monipuolinen keittiökone
Robot kuchenny
Πολλαπλό σύστημα κουζινομηχανής

Deutsch

- 4 Gebrauchsanweisung
- 8 Garantie

Norsk

- 34 Bruksanvisning
- 38 Garanti

English

- 9 Use Instructions
- 13 Guarantee

Svenska

- 39 Bruksanvisning
- 43 Garanti

Français

- 14 Mode d'emploi
- 18 Garantie

Suomi

- 44 Käyttöohjeet
- 48 Takuu

Italiano

- 19 Istruzioni d'uso
- 23 Garanzia

Polski

- 49 Instrukcja obsługi
- 53 Warunki gwarancji

Nederlands

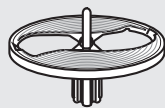
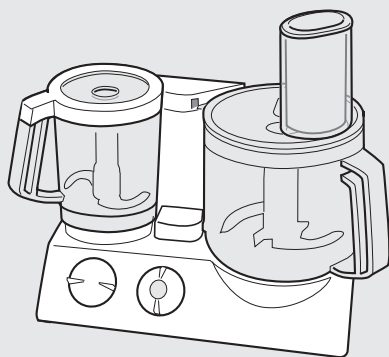
- 24 Gebruiksaanwijzing
- 33 Garantie

Ελληνικά

- 54 Οδηγίες χρήσεως
- 58 Εγγύηση

Dansk

- 29 Brugsanvisning
- 33 Garanti



(a)



(b)



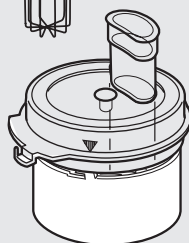
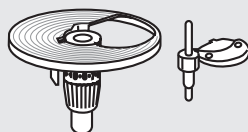
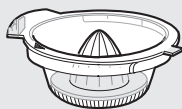
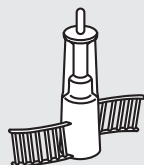
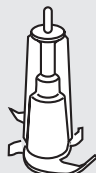
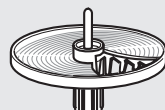
(c)



(d)



(e)



K 700

K 700 vital

K 750

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•



Braun Infolines

D **A** 00 800 27 28 64 63
00 800 BRAUNINFOLINE

CH 08 44 - 88 40 10

GB 0800 783 70 10

IRL 1 800 509 448

F 0 810 309 780

B 0 800 14 952

I (02) 6 67 86 23

NL 0 800-445 53 88

DK 70 15 00 13

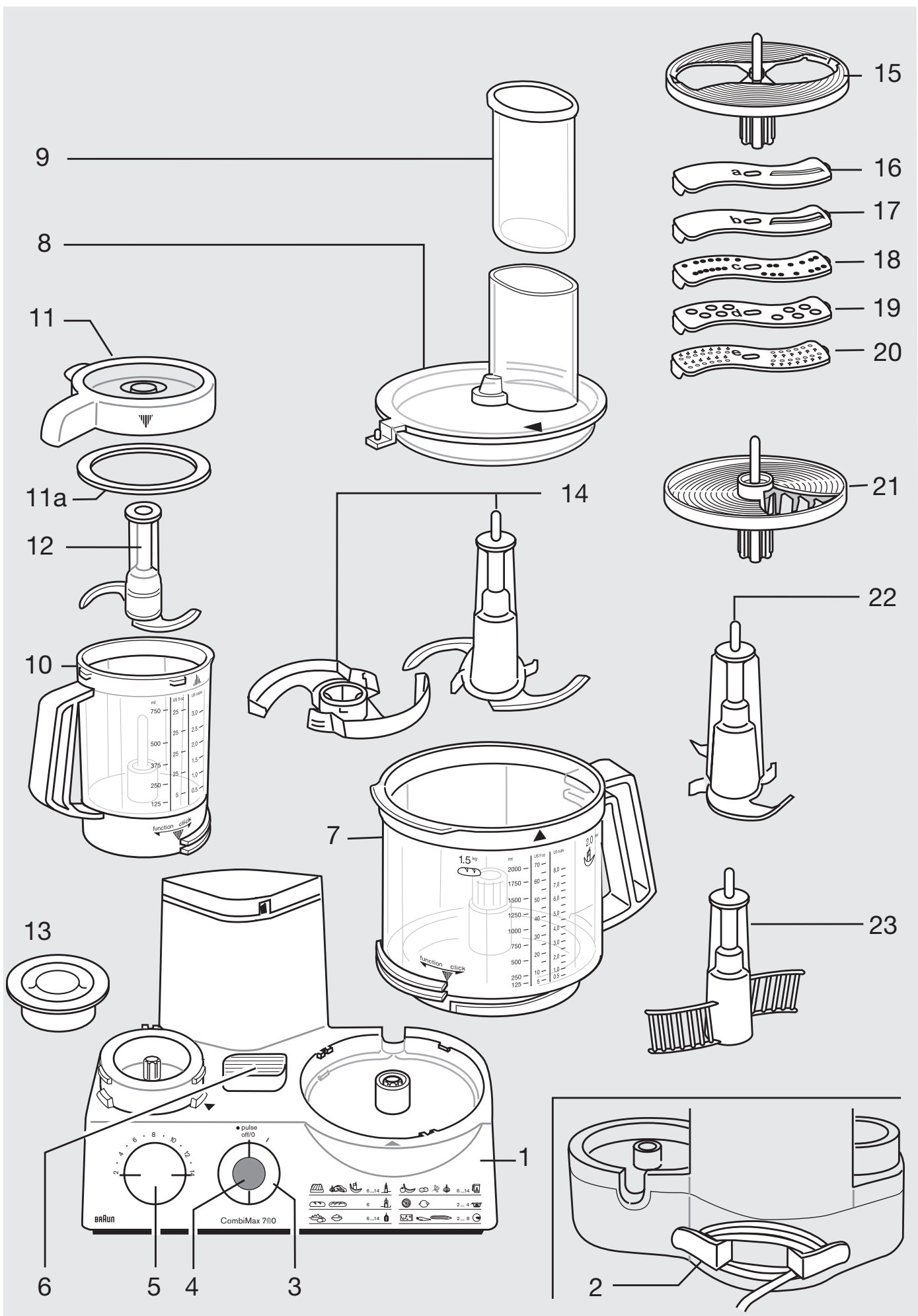
N 22 63 00 93

S 020 - 21 33 21

FIN 020 377 877

Internet:
www.braun.com

Braun GmbH
Frankfurter Straße 145
61476 Kronberg/Germany



Deutsch

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

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

Vorsicht

- **Die Schneiden der Messer ⑫ / ⑭ sind sehr scharf!**
Die Messer nur am Knauf anfassen. Nach Gebrauch immer erst das Messer aus den Behältern ⑦ / ⑩ nehmen und erst dann das verarbeitete Gut ausleeren.
- Die Netzspannung muss mit der Spannungsangabe auf der Bodenplatte des Gerätes übereinstimmen. Nur an Wechselspannung anschließen.
- Dieses Gerät gehört nicht in Kinderhände.
- Das Gerät ist nur zum Gebrauch im Haushalt und zur Verarbeitung der angegebenen Mengen bestimmt.
- Keines der Teile im Mikrowellen-Herd verwenden.
- Achten Sie darauf, dass Sie mit den Fingern nicht an die laufenden Antriebe greifen. Versehen Sie den jeweils freien Antriebsplatz mit der Schutzabdeckung ⑬, da nach dem Einschalten beide Antriebe gleichzeitig laufen.
- Gerät nicht unbeaufsichtigt arbeiten lassen.
- Braun Geräte entsprechen den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Reparaturen und das Auswechseln der Anschlussleitung dürfen nur autorisierte Fachkräfte vornehmen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Aufbewahrung des Gerätes nur bei abgeschaltetem Motor und bei gezogenem Netzstecker.

Technische Daten

- Spannung/Leistung: siehe Typenschild auf der Bodenplatte des Gerätes.
- Betriebsdauer und max. Füllmenge: siehe Verarbeitungsangaben.

Gerätebeschreibung

Die Braun CombiMax mit dem 2-Topf-System erfüllt höchste Ansprüche beim Kneten, Rühren, Mischen, Mixen, Hacken und Zerkleinern, Schneiden, Raspeln und Reiben. Für eine optimale Verarbeitung stehen Ihnen zwei verschiedene Arbeitsbehälter zur Verfügung: die Universalschüssel ⑦ und der Zerkleinerer/Mixer ⑩.

Somit haben Sie beim Zerkleinern, Mixen oder Pürieren die Wahl zwischen einem großen und einem kleinen Arbeitsbehälter. Praktisch ist außerdem das mögliche Zuarbeiten vom kleinen Behälter in den großen (z. B. Nüsse hacken für Nußkuchenteig). Es kann immer nur ein Arbeitsbehälter betrieben werden.

- ① Motorblock
- ② Kabelaufwicklung
- ③ Ein-/Ausschalter (Ein = I, Aus = off/0)
- ④ Momentschaltung «• pulse»
- ⑤ Stufenloser Geschwindigkeitsregler (2-14)
- ⑥ Sicherheitsriegel (verhindert das gleichzeitige Betreiben beider Arbeitsbehälter)
- ⑦ Universalschüssel (2 l Füllmenge)
- ⑧ Deckel für Universalschüssel ⑦
- ⑨ Stopfer für Deckel ⑧
- ⑩ Zerkleinerer/Mixer für kleine Mengen (0,75 l Füllmenge)
- ⑪ Deckel für Zerkleinerer/Mixer ⑩
- ⑫ Dichtungsring für Deckel ⑪
- ⑬ Messer für Zerkleinerer/Mixer ⑩
- ⑭ Schutzabdeckung für den freien Antriebsplatz

Arbeitseinsätze

- für die Universalschüssel ⑦**
Wichtig: Nicht alle Arbeitseinsätze gehören bei allen Modellen zur serienmäßigen Ausstattung.)
- ⑭ Messer für Universalschüssel ⑦ mit Messerschutz
 - ⑮ Einsatzträger
 - ⑯ Feiner Schneideinsatz – a
 - ⑰ Grober Schneideinsatz – b
 - ⑱ Feiner Raspeleinsatz – c
 - ⑲ Grober Raspeleinsatz – d
 - ⑳ Reibeinsatz – e
 - ㉑ Pommes-frites-System
 - ㉒ Knethaken
 - ㉓ Quirl

Hinweis: Reinigen Sie vor dem Erstgebrauch alle Teile wie unter «Reinigung» beschrieben.

Überlastungsschutz

Um Schäden durch Überhitzung zu vermeiden, ist dieses Gerät mit einem automatischen Sicherheitsschalter versehen, der bei Bedarf die Stromzufuhr unterbricht. Stellen Sie in diesem Fall den Schalter ③ auf «off/0» und lassen Sie das Gerät ca. 15 Minuten abkühlen, bevor Sie es wieder einschalten.

Momentschaltung

- «• pulse» ④
- Die Momentschaltung ist z. B. für folgende Verarbeitungen hilfreich:
- Hacken von empfindlichen und weichen Gütern, z. B. Eier, Zwiebeln oder Petersilie.
 - Vorsichtiges Unterheben von Mehl in Teige, ohne deren schaumige Struktur zu zerstören.
 - Einarbeiten von Eischnee oder Sahne in feste Massen.

Die Momentschaltung «• pulse» betätigen Sie durch Drücken der grünen Taste ④ bei Schalterstellung «off/0».
Die Geschwindigkeit können Sie vorab durch Einstellen des Geschwindigkeitsreglers ⑤ wählen. Beim Loslassen der Taste ④ schaltet das Gerät ab.

Empfohlene Geschwindigkeitsbereiche für einzelne Arbeitseinsätze

Die Geschwindigkeitsbereiche sind mit dem stufenlosen Geschwindigkeitsregler ⑤ zu wählen. Es empfiehlt sich, zuerst die Geschwindigkeit zu wählen und erst dann das Gerät einzuschalten (Ein-/Ausschalter ③), um gleich mit der gewünschten Geschwindigkeit arbeiten zu können.

Arbeitseinsätze	Geschwindigkeit
Knethaken	6
Messer ⑫ und ⑭	6 - 14
Quirl bei Eiweiß	5
Quirl bei Sahne	3
Schneid-, Reib-, Raspeleinsätze	2 - 8
Pommes-frites-System	2 - 3
(siehe auch Gerätebedruckung)	

Arbeiten mit dem 2-Topf-System

Es kann immer nur ein Arbeitsbehälter betrieben werden.
Der nicht benutzte Arbeitsbehälter – muss sich in angehobener Position befinden (Pfeil auf Pfeil)
– kann auch weiter in Pfeilrichtung «click» gedreht und dort eingerastet werden.

Wenn die Pfeilmarkierungen übereinstimmen, kann der Arbeitsbehälter abgenommen werden. Aus Sicherheitsgründen muss der freie Arbeitsplatz dann mit der Schutzabdeckung ⑬ versehen werden.

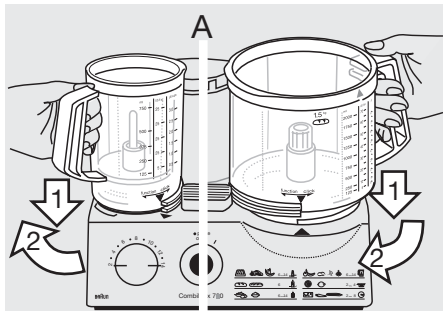
Doppeltes Sicherheitssystem

Der Motor lässt sich nur einschalten, wenn der jeweilige Arbeitsbehälter mit Deckel richtig eingerastet ist. Wird der Deckel während des Betriebs geöffnet, schaltet sich das Gerät automatisch ab, auch wenn der Schalter ③ noch auf «I» steht. Um unbeabsichtigtes Einschalten zu vermeiden, drehen Sie den Schalter auf «off/0».

Aufsetzen der Arbeitsbehälter

Die Universalschüssel ⑦ wird auf dem großen Antriebsplatz des Motorblocks ① betrieben, der Zerkleinerertopf ⑩ auf dem kleinen.

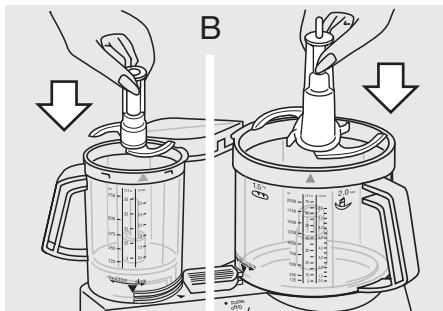
1. Setzen Sie den betreffenden Arbeitsbehälter bei ausgeschaltetem Motor so auf den jeweiligen Antriebsplatz, dass die Pfeilmarkierungen auf dem Motorblock und dem Arbeitsbehälter übereinstimmen (A).



Dann drehen Sie den Arbeitsbehälter in Pfeilrichtung «function» bis zum Anschlag. Der Arbeitsbehälter bewegt sich dabei nach unten.

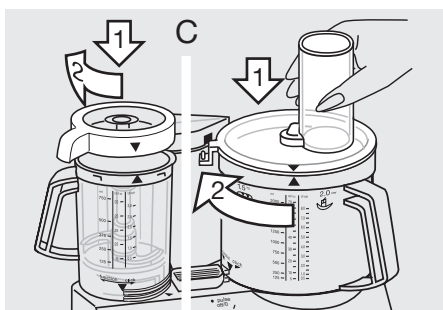
Der Arbeitsbehälter auf dem anderen Antriebsplatz muss sich in angehobener Position befinden. Ist der andere Antriebsplatz frei, versehen Sie ihn mit der Schutzabdeckung ⑬.

2. Den gewünschten Arbeitseinsatz (siehe Beschreibung im Folgenden) bis zum Anschlag in den Arbeitsbehälter einsetzen (B).



Beim Einsetzen des Messers ⑭ in den Zerkleinerertopf ⑩ ist darauf zu achten, dass das Messer hörbar einrastet.

3. Den Deckel so auf den Arbeitsbehälter setzen, dass der Pfeil auf dem Deckel mit dem Pfeil auf dem Arbeitsbehälter übereinstimmt (C).



Drehen Sie den Deckel dann im Uhrzeigersinn, bis sich die Nase am Deckel in die Sicherheitsverschlussöffnung am Motorblock ① schiebt und hörbar einrastet.

Hinweis: Der Deckel ⑧ für den Zerkleinerertopf ⑩ darf nur mit eingesetztem Dichtungsring ⑮ aufgesetzt werden.

Abnehmen der Arbeitsbehälter

Bei ausgeschaltetem Gerät den Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen. Den Arbeitsbehälter in Pfeilrichtung «click» nach oben drehen, bis die Pfeilmarkierungen auf dem Gerät und dem Arbeitsbehälter übereinstimmen. Arbeitsbehälter abnehmen.

Bei Entnahme des Messers aus dem Arbeitsbehälter fassen Sie das Messer am Knauf und ziehen Sie es heraus.

Vorsicht: Die Schneiden der Messer sind sehr scharf!

Für das Messer ⑭ wird ein Messerschutz mitgeliefert. Falls Sie das Messer nicht benutzen, setzen Sie es in den Messerschutz.

Reinigung

Immer erst das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen.

Den Motorblock ① nur mit einem feuchten Tuch reinigen.

Alle Teile können in der Spülmaschine gereinigt werden. Falls nötig, reinigen Sie alle Teile vor dem Spülen gut mit einem Spatel und einer Bürste.

Bei farbstoffreichen Gütern (z. B. Karotten) können Kunststoffteile beschlagen. Mit Speiseöl abwischen, bevor diese Teile gereinigt werden.

Beim Deckel ⑧ des Zerkleinerers ⑩ ist zum Reinigen zunächst der Dichtungsring ⑮ herauszunehmen und nach dem Reinigen wieder einzusetzen. Der Dichtungsring kann von beiden Seiten verwendet werden.

Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände zum Reinigen.

Vorsicht beim Reinigen der Arbeitseinsätze und Messer – diese sind sehr scharf!

Arbeiten in der Universalschüssel ⑦

Setzen Sie beim Arbeiten mit der Universalschüssel die benötigten Arbeitseinsätze ein, bevor Sie Zutaten einfüllen.

1. Kneten

Zum Kneten kann sowohl der Knethaken ⑫ als auch das Messer ⑭ verwendet werden. Beste Ergebnisse erzielen Sie mit dem Knethaken, da dieser speziell für die Zubereitung von Hefe-, Nudel- und Mürbeteig konstruiert wurde.

Hefeteig (Brot/Kuchen)

Max. 500 g Mehl plus Zutaten
Geschwindigkeit 6, 1 ½ Minuten

Geben Sie zuerst das Mehl, dann die übrigen Zutaten – außer der Flüssigkeit – in die Universalschüssel ⑦. Deckel ⑧ aufsetzen und einrasten, Geschwindigkeit 6 einstellen und Motor einschalten. Dann die erforderliche Flüssigkeit bei laufendem Motor durch den Einfüllschacht im Deckel zugießen.

Bei der Verwendung des Messers ⑭ zum Kneten dürfen Zutaten, die nicht stark zerkleinert werden sollen (wie z. B. Rosinen, Zitronat und Mandeln) erst nach dem Knetvorgang von Hand untergeknetet werden. Dazu den Teig aus der Universalschüssel nehmen.

Nudelteig

Max. 500 g Mehl plus Zutaten
Geschwindigkeit 6, ca. 1 ½ Minuten

Geben Sie zuerst das Mehl, dann die übrigen Zutaten – außer der Flüssigkeit – in die Universalschüssel ⑦.

Die erforderliche Flüssigkeitsmenge bei laufendem Motor durch den Einfüllschacht im Deckel ⑧ zugießen.

Geben Sie nach der Ballenbildung des Teiges keine Flüssigkeit mehr zu, da der Teig die Flüssigkeit dann nicht mehr gleichmäßig aufnehmen kann.

Mürbeteig

Max. 500 g Mehl plus Zutaten
Geschwindigkeit 6, ca. 1 Minute

Geben Sie zuerst das Mehl, dann die übrigen Zutaten in die Universalschüssel. Verwenden Sie keine zu harte, aber auch keine zu weiche Butter. Deckel ⑧ aufsetzen und einrasten, Geschwindigkeit 6 einstellen und Motor einschalten.

Sobald sich ein Ballen bildet, darf nur noch kurz weitergeknetet werden, denn durch zu langes Kneten wird der Teig zu weich.

2. Rühren

Zubereitung von Rühr- und Biskuitteig mit dem Messer 14

Der Knethaken 22 ist für die Zubereitung von Rühr- und Biskuitteig nicht geeignet.

Max. 500 g Mehl plus Zutaten

Rührteig

(auf 2 Arten) Geschwindigkeit/Zeit

a) Zucker, Fett, Eier
schaumig schlagen 6 / ca. 1 Min.
dann Milch zugießen 6 / ca. 15 Sek.
und Mehl vorsichtig
mit der Momentstufe 14 / ca. 10-15 x
unterheben. «• pulse»

b) Alle Zutaten außer
Flüssigkeit in die
Universalschüssel
geben. 14 / ca. 1 Min.

Flüssigkeit bei laufendem Motor
durch die Deckelöffnung zugießen.
Zutaten wie Rosinen zuletzt von Hand
unterrühren.

Biskuitteig

Geschwindigkeit/Zeit

Eier und ggfs. Wasser
schaumig schlagen 14 / ca. 2 Min.
Zucker hinzufügen 14 / ca. 4 Min.
Mehl vorsichtig
mit der Momentstufe
unterheben 8 / 5 x «• pulse»
evtl. Kakao
hinzufügen. 8 / 3 x «• pulse»

3. Mixen

Mixen von Suppen, Shakes usw. mit dem Messer 14

Maximale Füllmenge 2 l
Geschwindigkeit ca. 10
(sonst kann es zum Überlaufen
kommen)

Zur Herstellung von Shakes das Obst
in Stücken einfüllen. Deckel 8 aufsetzen
und einrasten. Mit Geschwindigkeit 14
das Obst vorpürieren, dann Flüssigkeit
bei Geschwindigkeit 10 zugeben und fer-
tigmixen. Beim Mixen von Milch sollten
Sie beachten, dass diese aufschäumt.
Entsprechend weniger Milch verwenden.

4. Hacken

Hacken in der Universalschüssel 7 mit dem Messer 14

Hinweis: Zur Verarbeitung größerer
Mengen sollten Sie die Universalschüs-
sel 7 verwenden. Für die Verarbeitung
kleinerer Mengen empfehlen wir den
Zerkleinerer/Mixer 10 mit dem Messer 12.

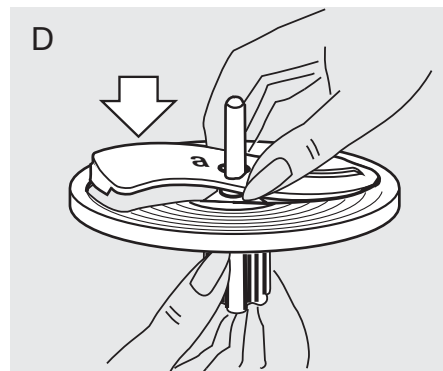
Verarbeitungsbeispiele

Die Verarbeitungszeiten sind Richtwerte, die u. a. von der Beschaffenheit des Gutes, der Verarbeitungsmenge und dem gewünschten Feinheitsgrad abhängen.

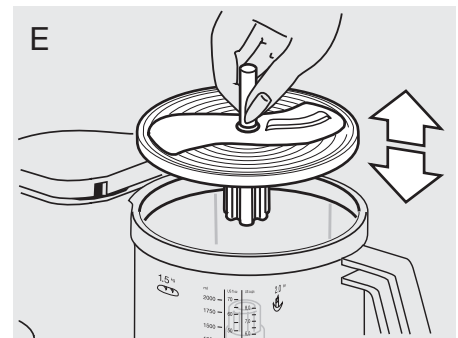
Produkt	Max. Menge	Vor- bereitung	Geschwin- digkeit	Schalter- stellung	Einschalt- zeiten/-vorgänge
Brötchen trocken	4 St.	geviertelt	14	I	45 Sekunden
Eiswürfel	28 St.	ganz	15	I	1 Minute (Schnee)
Äpfel	700 g	geviertelt	8	• pulse/I	15 Sekunden
Schokolade gekühlt	400 g	gebrochen	14	I	15 Sekunden grob 30 Sekunden fein
Eier	8 St.	ganz	6	• pulse	8 mal
Käse (weich)	400 g	3 cm-Würfel	14	I	20 Sekunden
Käse (hart)	700 g	3 cm-Würfel	14	I	60-70 Sekunden
Fleisch	700 g	gewürfelt	14	• pulse/I	40 Sekunden
Karotten	700 g	in Stücken	14	I	10 Sekunden
Zwiebeln	700 g	geviertelt	14	• pulse	10 - 13 mal

5. Schneiden, Raspeln und Reiben

- Setzen Sie den gewünschten Einsatz wie abgebildet (D) in den Einsatzträger 15 und rasten Sie ihn ein. Um den Einsatz zu entnehmen, drücken Sie das unten herausstehende Ende des Einsatzes nach oben.



- Dann den Einsatzträger 15 auf die Antriebsachse in der Universalschüssel setzen (E).
- Deckel 8 aufsetzen und einrasten, Geschwindigkeit wählen und das Gut bei ausgeschaltetem Motor in den Einfüllschacht geben. Wir empfehlen, bei ausgeschaltetem Gerät nachzufüllen.



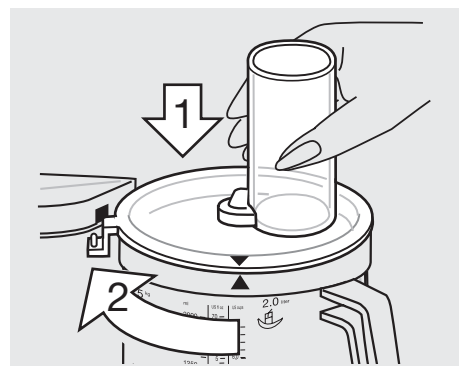
- Nie bei laufendem Gerät in den Einfüllschacht greifen. Immer den Stopfer 9 zum Nachschieben nehmen (F).

Hinweis: Bei saftigen und weichen Gütern erhalten Sie besonders gute Ergebnisse, wenn Sie eine niedrige Geschwindigkeit wählen. Harte Güter sollten mit einer höheren Geschwindigkeit verarbeitet werden. Die Universalschüssel nicht überfüllen.

Feiner Schneideinsatz – a 16

Geschwindigkeit 2 - 3

Verarbeitungsbeispiele: Gurken, Kraut, rohe Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln, Radieschen.



Grober Schneideinsatz – b ⑦

Geschwindigkeit 2 - 3

Verarbeitungsbeispiele:

Gurken, Kohlrabi, rohe Kartoffeln, Zwiebeln, Bananen, Tomaten, Champignons, Sellerie.

Feiner Raspeleinsatz – c ⑧

Geschwindigkeit 4 - 6

Verarbeitungsbeispiele:

Käse (weich und mittelhart), Gurken, Karotten, rohe Kartoffeln, Äpfel.

Grober Raspeleinsatz – d ⑨

Geschwindigkeit 4 - 6

Verarbeitungsbeispiele:

Käse (weich und mittelhart), Gurken, Kohlrabi, rote Bete, Karotten, rohe Kartoffeln, Äpfel, Kohl.

Reibeinsatz – e ⑩

Geschwindigkeit 8 - 14

Verarbeitungsbeispiele:

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

Pommes-frites-System ⑪

Setzen Sie das Pommes-frites-System auf die Antriebsachse und setzen Sie den Deckel ⑧ auf. Bei abgeschaltetem Motor pro Arbeitsgang am besten 3-4 Kartoffeln (je nach Größe) in den Einfüllschacht im Deckel legen.

Geschwindigkeit 2 - 3 einstellen und das Gerät einschalten. Nachfüllen nur bei ausgeschaltetem Motor. Stopfer ⑨ mit leichtem Druck ansetzen.

6. Schlagen mit dem Quirl ⑫

Geschwindigkeit/Zeit

Biskuitteig

Max. 280-300 g Mehl

plus Zutaten

Eier und ggfs. Wasser

schaumig schlagen 5 / ca. 2 Min.

Zucker hinzufügen 5 / ca. 2 Min.

Mehl vorsichtig unterheben 2 / ca. 30 Sek.

Eiweiß

Minim. 2 Eiweiß 4-5 / ca. 4 Min.

Max. 6 Eiweiß 4-5 / ca. 6 Min.

Sahne

Minim. 0,15 - 0,2 l 3 / ca. 1-2 Min.

Max. 0,4 l 3 / ca. 3,5-4 Min.

Bei Verwendung von haltbarer (ultra-hocherhitzter) Sahne sollte die Sahne vor der Verarbeitung mehrere Stunden bei ca. 4 °C gekühlt werden.

Arbeiten im Zerkleinerer/Mixer ⑩

Mit dem Messer ⑫ können Sie kleinere Mengen hacken, mixen, pürieren und rühren. Der Zerkleinerertopf ist hervorragend für die Zubereitung von Mousse, Aufstrichen und Dips geeignet.

Maximale Füllmenge:

750 ml Flüssigkeit

Achtung:

Das Messer ⑫ ist sehr scharf.

Wichtig: Die maximale Verarbeitungszeit im Zerkleinerer beträgt 1 Minute.

Flüssigkeiten können länger verarbeitet werden.

Nicht zerkleinert werden dürfen:

Schokolade, harte Gewürze, Kaffeebohnen.

Alle Zutaten bei ausgeschaltetem Gerät und eingesetztem Messer in den Zerkleinerer geben.

Den Deckel mit eingesetztem Dich-

tungsring ⑬ aufsetzen und einrasten.

Flüssigkeiten können Sie bei laufendem Motor nur durch die Öffnung im Deckel ⑪ zugießen. Beim Mixen von Milch sollten Sie beachten, dass diese aufschäumt.

Entsprechend weniger Milch verwenden.

Nach Gebrauch immer zuerst das Messer aus dem Zerkleinerer nehmen und erst dann das verarbeitete Gut ausleeren.

Verarbeitungsbeispiele

Die Verarbeitungsbeispiele sind Richtwerte, die u.a. von Gut, Menge und Feinheitsgrad abhängen.

Hacken

Produkt	Max. Menge	Vorbereitung	Geschwindigkeit	Schalterstellung	Einschaltzeiten/-vorgänge
Karotten	150 g	in Stücken	6	«• pulse»	7 mal
Zwiebeln	100 g / 1 1/2 St.	geviertelt	6	«• pulse»	6-8 mal
Petersilie	30 g / 1/2 Bund	ohne Stiele	14	I	5-10 Sekunden
Knoblauch	1 Zehe	ganz	14	I	5 Sekunden
Fleisch (mager)	250 g	gewürfelt	14	I	15 Sekunden

Mixen und Pürieren

Produkt	Vorbereitung	Geschwindigkeit	Schalterstellung	Einschaltzeiten/-vorgänge
Mixgetränke	Früchte zerkleinern und vorpürieren. Milch zugeben.	14	I	ca. 30 Sekunden
Babynahrung (z. B. Obst, Gemüse)	in Stücken	14	«• pulse» I	10 mal 10 Sekunden
Mayonnaise	1 Ei, Gewürze, Senf mit Essig mischen. Öl langsam durch die Deckelöffnung zufließen lassen.	14	I	30-45 Sekunden
Remouladen-sauce	1 Ei, Gewürze, Senf mit Essig mischen. Öl langsam durch die Deckelöffnung zufließen lassen. Ei (geviertelt), Gurke zugeben.	14 6	I «• pulse»	30-45 Sekunden 3-5 mal
Avocado-Dip	1 Knoblauchzehe zerkleinern, 2 reife Avocados (geviertelt, entkernt), 1 EL Zitronensaft, 1 EL Olivenöl, 150 ml Joghurt, 1/2 TL Zucker, Salz, Pfeffer zugeben.	14	I	5 Sekunden ca. 45 Sekunden

Rühren von kleinen Teigmengen

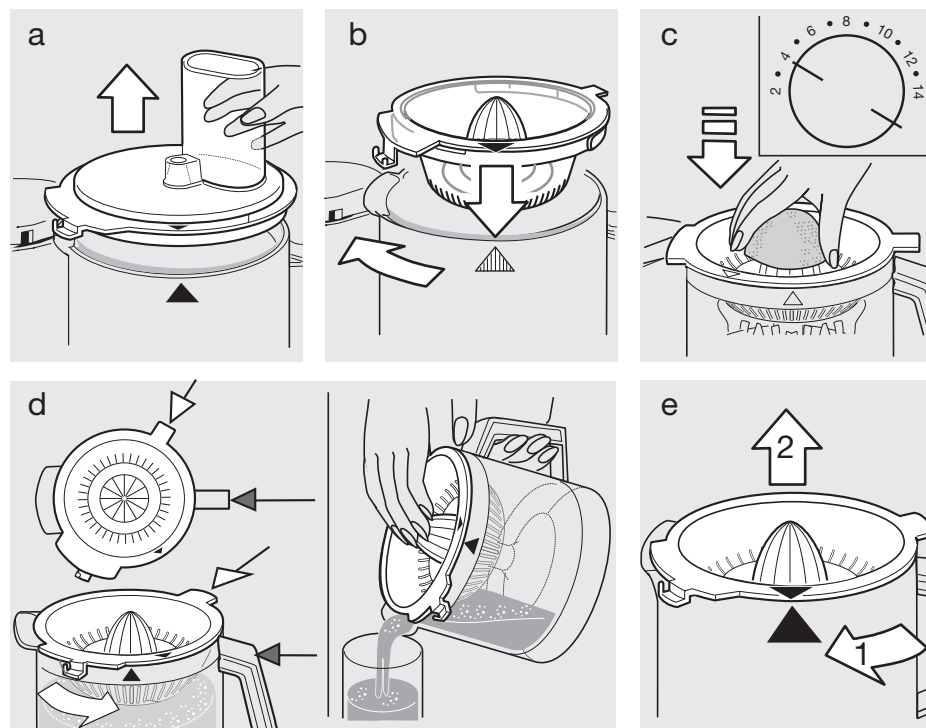
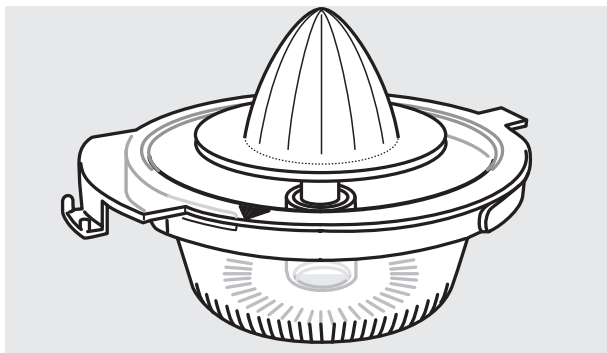
Der Zerkleinerer/Mixer ist ausschließlich für die unten aufgeführte Teigart mit den angegebenen Maximalmengen geeignet:

		Geschwin- digkeit	Schalter- stellung	Einschalt- zeiten
Pfannkuchenteig				
250 g Mehl	Mehl, Eier, Salz und die Hälfte der Milch einfüllen, restliche Milch im Lauf zugeben.	6	I	45-60 Sek.
375 ml Milch				
2 Eier				
Salz				
Sahne schlagen				
200 ml Sahne		6	I	30 Sek.

Sonderzubehör

Braun Zitruspresse PJ 600 Type 3200

Geschwindigkeitseinstellung: 2 - 4



Dieses Gerät entspricht den EU-Richtlinien EMV 89/336/EWG und Niederspannung 73/23/EWG.



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

Garantie

Als Hersteller übernehmen wir für dieses Gerät – nach Wahl des Käufers zusätzlich zu den gesetzlichen Gewährleistungsansprüchen gegen den Verkäufer – eine Garantie von 2 Jahren ab Kaufdatum. Innerhalb dieser Garantiezeit beseitigen wir nach unserer Wahl durch Reparatur oder Austausch des Gerätes unentgeltlich alle Mängel, die auf Material- oder Herstellungsfehlern beruhen. Die Garantie kann in allen Ländern in Anspruch genommen werden, in denen dieses Braun Gerät von uns autorisiert verkauft wird.

Von der Garantie sind ausgenommen: Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch, normaler Verschleiß und Verbrauch sowie Mängel, die den Wert oder die Gebrauchstauglichkeit des Gerätes nur unerheblich beeinflussen. Bei Eingriffen durch nicht von uns autorisierte Braun Kundendienstpartner sowie bei Verwendung anderer als Original Braun Ersatzteile erlischt die Garantie.

Im Garantiefall senden Sie das Gerät mit Kaufbeleg bitte an einen autorisierten Braun Kundendienstpartner. Die Anschrift für Deutschland können Sie kostenlos unter 00800/27 28 64 63 erfragen.

English

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

Important

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

Specifications

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

Description

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

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

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

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

Attachments for food processor bowl ⑦

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

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

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

Overload protection

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

Pulse mode «• pulse» ④

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

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

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

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

Recommended speed ranges for individual attachments

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

Attachments	Speed range
Kneading hook	6
Blade ⑫ and ⑭	6 - 14
Whipping attachment:	
– egg-whites	5
– cream	3
Slicing, grating and shredding inserts	2 - 8
French-fries system	2 - 3
(please also refer to product printing)	

Working with the 2-bowl system

Only one working bowl can be operated at a time.

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

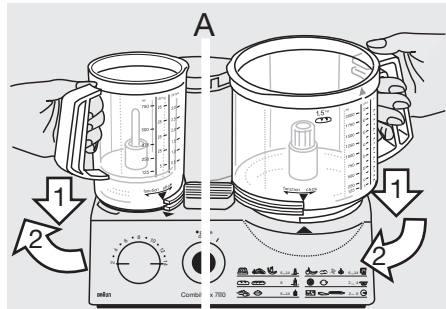
Double safety feature:

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

Attaching the working bowls

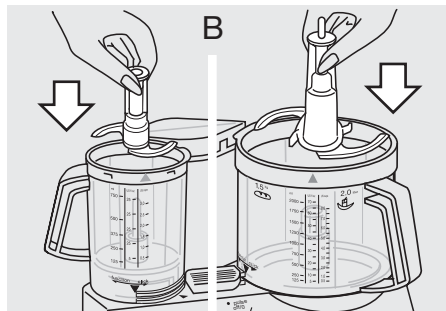
The food processor bowl ⑦ is operated on the large drive place of the motor block ①. The chopper bowl ⑩ is operated on the small drive place.

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



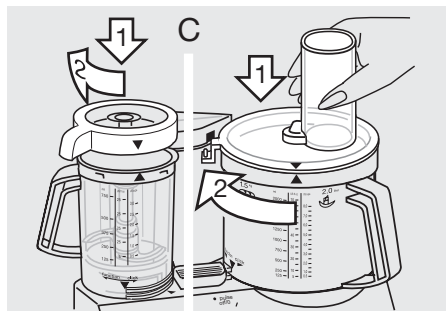
Then turn the bowl in the «function» direction until the lower fixed stop is reached. The bowl on the other drive place must be in the lifted position. If the other drive place is free, put on the protective cover ⑬.

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



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

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



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

N.B.

When attaching the lid ⑧ of the chopper bowl ⑩, it must be provided with the seal ring ⑭.

Removing the working bowls

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

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

Caution: The blades are very sharp.

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

Cleaning

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

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

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

For cleaning the lid ⑧, first remove the seal ring ⑭. Put the seal ring back in place after cleaning. You can use the seal ring from both sides. Do not use sharp objects for cleaning purposes.

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

Using the food processor bowl ⑦

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

1. Kneading

For kneading you can use the dough hook ⑫ or the blade ⑭. For best results, we recommend using the kneading hook which is specially designed for making yeast dough, pasta and pastries.

Yeast dough (bread/cake)

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

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

Put on the lid ⑧ and lock in place.

Then choose speed 6 and switch the appliance on.

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

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

Pasta dough

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

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

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

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

Pastries

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

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

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

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

2. Mixing

For mixing cake dough or sponges use the blade ⑭.

The kneading hook ② is not suitable for mixing cake doughs or sponges.

Max. 500 g flour plus other ingredients

Cake mixture

(2 methods)

Speed / time

a) Cream butter with sugar and eggs
pour in milk and carefully fold in flour with pulse mode.
6 / ca. 1 min
6 / ca. 15 secs
14 / ca. 10-15 x «• pulse»

b) Pour all ingredients except liquids into the food processor bowl.
14 / ca. 1 min

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

Sponge

Speed/time

Cream eggs and water (if required) and sugar
fold in flour with pulse mode
add cocoa powder
14 / ca. 2 mins
14 / ca. 4 mins
8 / 5 x «• pulse»
8 / 3 x «• pulse»

3. Blending

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

Maximum capacity 2 l

Speed 10

(otherwise the bowl may overflow)

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

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

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

4. Chopping

Chopping in the food processor bowl with the blade ⑭

Note: For processing larger quantities, use the food processor bowl ⑦ with blade ⑭. For processing smaller quantities, we recommend to use the chopper bowl ⑩ with blade ⑫.

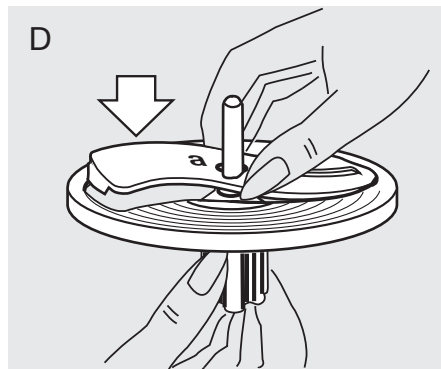
Processing examples

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

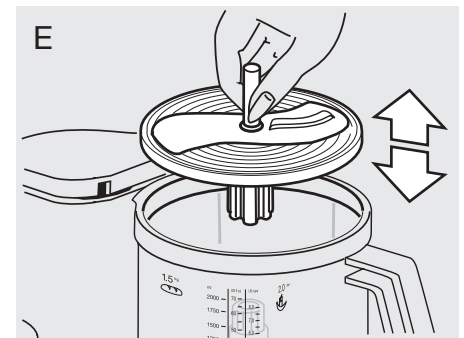
Product	Max. amount	Preparation	Speed	Mode	Time/pulses
Hard bread rolls	4	quartered	14	I	45 secs
Ice cubes	28	whole	14	I	1 minute (snow)
Apples	700 g	quartered	8	«• pulse/I»	15 secs
Chocolate cool	400 g	broken	14	I	coarse 15 secs fine 30 secs
Eggs	8	whole	6	«• pulse»	8 x
Cheese (soft)	400 g	3-cm cubes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

5. Slicing, shredding, grating

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



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



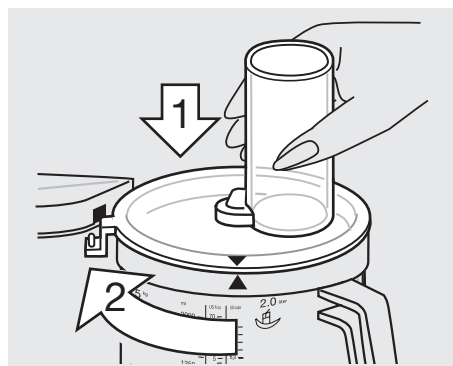
- Never reach into the filling tube when the motor is running. Always use the pusher ⑨ (F).

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

Fine slicing insert – a ⑮

Speed 2 - 3

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



Coarse slicing insert – b ⑦

Speed 2 - 3

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

Fine shredding insert – c ⑧

Speed 4 - 6

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

Coarse shredding insert – d ⑨

Speed 4 - 6

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

Grating insert – e ⑩

Speed 8 - 14

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

French-fries system ⑪

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

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

6. Whipping with the whipping attachment ⑫

	Speed	time
Whipping sponges		
Max. 280-300 g flour plus ingredients		
Cream eggs and water (if required)	5 / ca.	2 mins
add sugar	5 / ca.	2 mins
fold in flour	2 / ca.	30 secs
Whipping egg-whites		
Min.: 2 egg-whites	4-5 / ca.	4 mins
Max.: 6 egg-whites	4-5 / ca.	6 mins
Whipping cream		
Min.: 0.15-0.2 l	3/ca.	1-2 mins
Max.: 0.4 l	3/ca.	3.5-4 mins

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

Using the chopper bowl ⑩

The blade ⑫ can be used for chopping, blending, puréeing and mixing smaller quantities. The chopper bowl is perfectly suited for preparing mousse, pastes or dips.

Maximum capacity: 750 ml liquid.

Caution:

The blade ⑫ is extremely sharp.

Important: The maximum processing time in the chopper bowl is 1 minute. Liquids can be processed longer.

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

With the motor switched off, insert the blade ⑫ in the chopper bowl ⑩, then place all ingredients into the chopper bowl.

Liquids can be poured through the opening in the lid ⑪ when the motor is running.

Put the lid ⑪ with the seal ring ⑬ onto the chopper bowl and close it as described earlier. After use, always remove the blade from the chopper bowl first and then empty the processed food. When blending milk, please note that it will froth. Use smaller quantities.

Processing examples

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

Chopping

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

Blending

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

Mixing smaller dough quantities

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

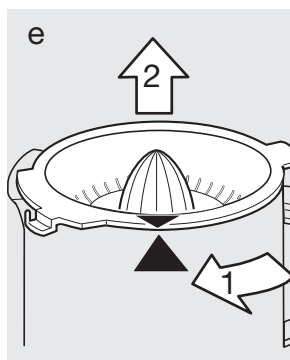
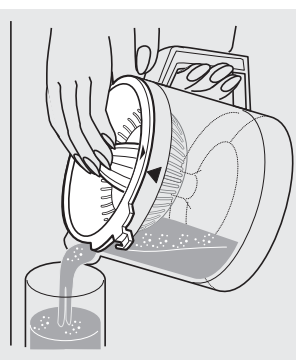
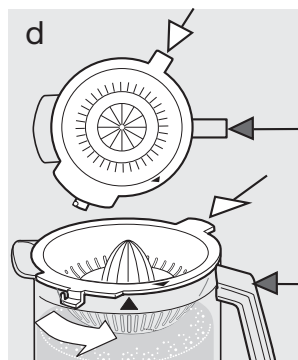
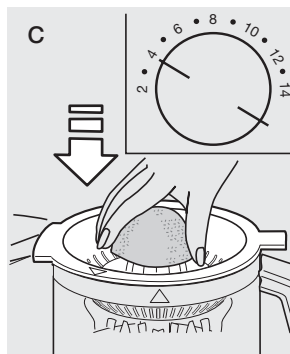
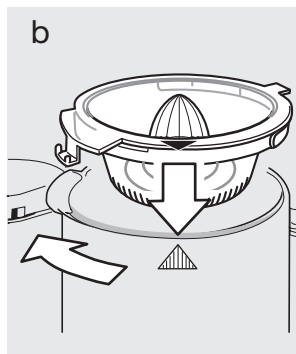
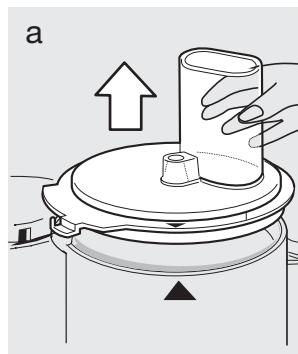
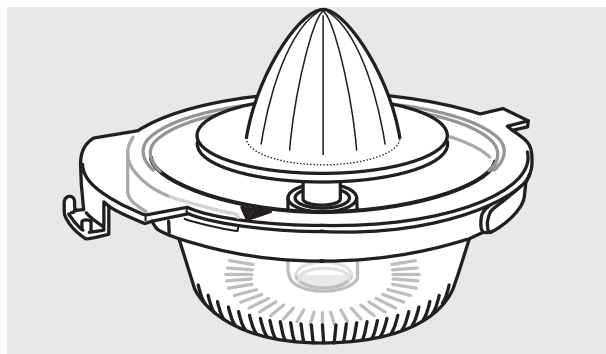
		Speed	Switch position	Time
Pancake mixture				
240 g flour	Mix the flour, eggs, salt and half of the milk, add rest of the milk while te motor is running.	6	I	46-60 sec.
375 ml milk				
2 eggs				
salt				
Whipping cream				
200 ml cream		6	I	30 sec.

Special accessories

Braun Citrus press PJ 600

Type 3200

Speed: 2 - 4



Subject to change without notice.



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



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

Guarantee

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

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

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

For UK only:

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

Français

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

Important

- **Les couteaux ⑫/⑭ sont très acérés!** Les tenir par le manche uniquement. Après utilisation, retirer toujours des bols ⑦/⑩ les couteaux, puis les aliments travaillés.
- S'assurer que la tension correspond bien à celle indiquée sur la plaque de fond de l'appareil. Brancher sur un courant alternatif uniquement.
- Garder l'appareil hors de portée des enfants.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement et pur travailler les quantités indiquées.
- Ne mettre aucune pièce de cet appareil au micro-ondes.
- Éviter de toucher les pignons d'entraînement avec les doigts. Poser le capot de protection ⑬ à chaque fois qu'un des bols n'est pas dans son logement car les entraînements tournent simultanément dès que l'on branche l'appareil.
- Ne pas laisser l'appareil en marche sans surveillance.
- Les appareils électriques Braun répondent aux normes de sécurité en vigueur. Leur réparation ou le changement du cordon d'alimentation doivent être effectués uniquement par les Centres Service Agréés Braun (C.S.A. – voir liste sur le 3615 Braun). Des réparations effectuées par du personnel non qualifié peuvent causer accidents ou blessures à l'utilisateur.
- Arrêter et débrancher l'appareil avant de le ranger.

Précisions

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

Description

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

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

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

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

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

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

Protection contre la surcharge

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

Mode intermittent

« • pulse » ④

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

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

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

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

Vitesses conceillées pour l'utilisation de chacun des accessoires

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

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

Utilisation avec le système à 2 bols

Un seul bol peut être utilisé à la fois.

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

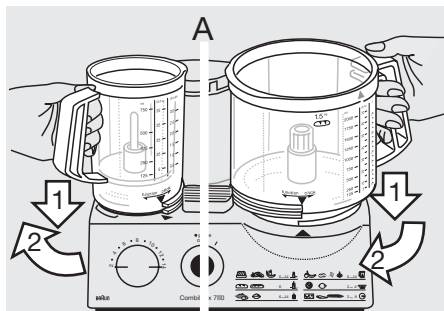
Double sécurité :

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

Mise en place des bols de travail

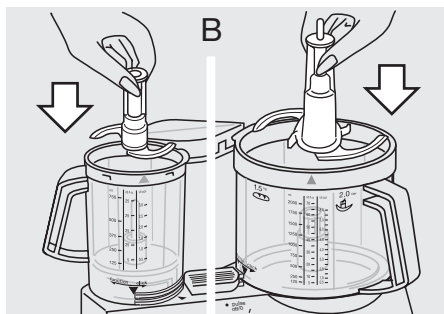
Le bol universel ⑦ travaille sur le grand logement du bloc-moteur ①, le bol hachoir ⑩ sur le petit logement.

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



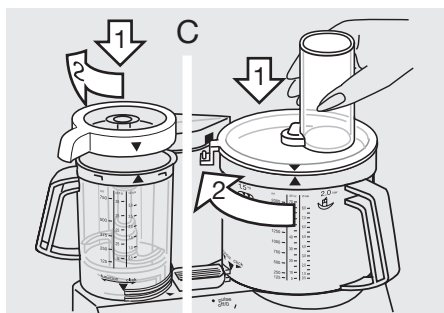
Puis tourner le bol dans la direction « fonction » jusqu'à ce qu'il atteigne le cran de blocage. Le bol de l'autre logement doit être placé en position haute. Si son logement est vide, poser le couvercle de protection ⑬.

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



Lorsque l'on place le couteau ⑫ dans le bol hachoir ⑩, le pousser vers le bas jusqu'à entendre un clic de blocage.

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



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

NB: Placer toujours le couvercle ⑪ sur le bol hachoir ⑩ avec l'anneau d'étanchéité ⑭.

Démontage des bols de travail

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

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

Attention : les lames sont très acérées.

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

Nettoyage

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

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

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

Pour nettoyer le couvercle ⑪, retirer d'abord l'anneau d'étanchéité ⑭ puis le replacer après nettoyage. L'anneau d'étanchéité peut être utilisé indifféremment sur ses deux faces. Ne pas utiliser d'objets coupants pour le nettoyage.

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

Utilisation du bol universel ⑦

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

1. Pétrir

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

Pâtes lourdes (pain/gâteaux)

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

Verser la farine dans le bol universel ⑦, ajouter les autres ingrédients sauf les liquides. Poser le couvercle ⑧ et bloquer. Positionner sur la vitesse 6 et mettre en route. Ajouter les liquides en les versant dans la cheminée du couvercle pendant que le moteur tourne.

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

Pâtes alimentaires

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

Verser la farine dans le bol universel ⑦, ajouter les autres ingrédients sauf les liquides. Verser la quantité nécessaire de liquide par la cheminée du couvercle ⑧ pendant que le moteur tourne. Ne plus ajouter de liquide lorsque la pâte a formé une boule car il ne serait plus absorbé uniformément.

Pâte à tartes

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

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

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

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

2. Mélanger

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

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

Maximum 500 g de farine plus les ingrédients complémentaires.

Pâte à gateaux
(2 méthodes)

Vitesse/Durée

a) Battre le beurre avec du sucre et des oeufs, 6 / ca. 1 mn
ajouter le lait 6 / ca. 15 sec
et recouvrir de farine avec le mode intermittent 14 / ca. 10-15 x «• pulse»

b) Verser tous les ingrédients sauf les liquides, dans le bol universel 14 / ca. 1 mn

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

Biscuit de Savoie (ou pâtes souples)

Vitesse/Durée

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

3. Mixer

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

Capacité maximale : 2 L

Vitesse 10 (respecter la contenance, sinon le bol pourrait déborder)

Pour les milk-shakes, verser les fruits grossièrement coupés dans le bol universel. Placer le couvercle ⑧ et bloquer. Avec la vitesse 14, mixer d'abord les fruits puis ajouter le liquide en vitesse 10 et terminer le mélange.

Lorsqu'on mixe le lait, ne pas oublier qu'il peut mousser. Utiliser de plus petites quantités.

4. Hacher

Hacher dans le bol universel ⑦ avec le couteau ⑭

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

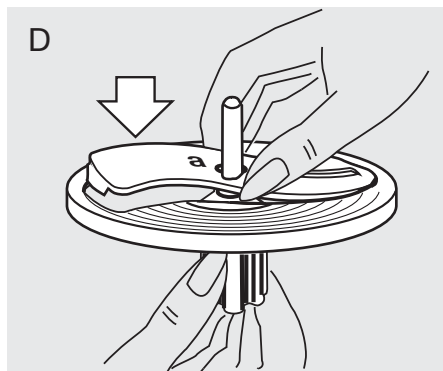
Exemples d'utilisation

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

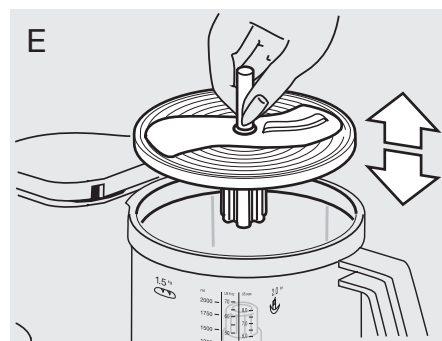
Aliment	Quantité maximale	Préparation	Vitesse	Mode	Durée
Pain dur	4	en morceaux	14	I	45 sec
Cubes de glace	28	entiers	14	I	1 mn (pilés)
Pommes	700 g	en quartiers	8	«• pulse/I»	15 sec
Chocolat dur	400 g	cassé	14	I	épais 15 sec fin 30 sec
Oeufs	8	entiers	6	«• pulse»	8 x
Fromage (pâte molle)	400 g	cubes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

5. Émincer, râper, gratter

- Poser le disque à utiliser sur le porte-disques ⑤ (D); le mettre en place d'un coup sec. Pour le retirer, pousser vers le haut le dessous du disque qui dépasse du support-disques.

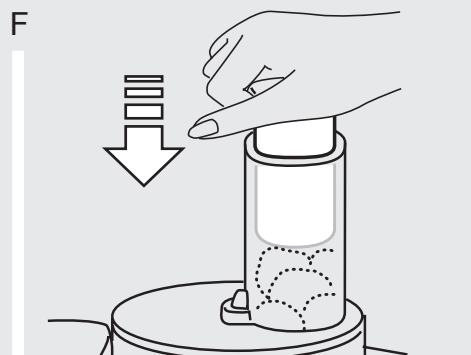
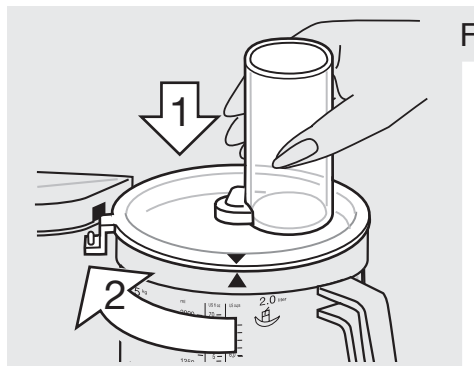


- Placer l'éminceur ou la râpe sur l'entraînement du bol universel (E).
- Poser le couvercle ⑧ et bloquer. Sélectionner la vitesse et verser les aliments dans la cheminée pendant que le moteur est arrêté. Le remplissage ne doit être effectué que lorsque l'appareil est à l'arrêt.



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

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



Disque éminceur tranches fines – a ⑩

Vitesse 2 - 3

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

Disque éminceur tranches épaisses – b ⑪

Vitesse 2 - 3

Utilisation pour : concombres, courges, pommes de terre crues, oignons, bananes, tomates, champignons, céleris.

Disque à râper – râpe fin – c ⑫

Vitesse 4 - 6

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

Disque à râper – râpe épaisse – d ⑬

Vitesse 4 - 6

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

Disque à gratter – e ⑭

Vitesse 8 - 14

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

Système coupe-frites ⑮

Placer le système coupe-frites sur le pignon d'entraînement, poser le couvercle ⑧ et bloquer. Pour de meilleurs résultats, placer 3 ou 4 pommes de terre (suivant leur taille) dans la cheminée du couvercle ⑧ pendant que le moteur est arrêté.

Positionner sur la vitesse 2-3 et mettre l'appareil en marche. Arrêter le moteur avant de remplir à nouveau la cheminée. Utiliser le poussoir ⑨ avec de légères pressions pour pousser les pommes de terre dans la cheminée.

6. Fouetter ⑯

Vitesse / Durée

Mélanger les pâtes souples

Maximum 280-300 g

de farine plus ingrédients complémentaires

fouetter les oeufs

(et l'eau si nécessaire)

ajouter le sucre 5 / ca. 2 mn

verser dans la farine 2 / ca. 30 sec

Monter les blancs en neige

minimum 2 blancs 4-5 / ca. 4 mn

maximum 6 blancs 4-5 / ca. 6 mn

Fouetter la crème

minimum 0,15-0,2 L 3 / ca. 1-2 mn

maximum 0,4 L 3 / ca. 3 1/2-4 min

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

Utilisation du bol hachoir ⑩

Le couteau ⑫ peut être utilisé pour hacher, mixer, réduire en purée et mélanger de petites quantités. Le bol hachoir est parfaitement adapté pour la préparation de mousses (par exemple guacamole, tarama), mayonnaises ou sauces épaisses.

Capacité maximale: 750 ml de liquide.

Attention : Le couteau ⑫ est extrêmement acéré.

Important : Le temps d'utilisation du bol hachoir est d'une minute maximum. Mais les liquides peuvent être travaillés plus longtemps.

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

Pendant que le moteur est arrêté, placer le couteau ⑫ dans le bol hachoir ⑩ puis ajouter tous les ingrédients. Les liquides peuvent être versés par l'ouverture du couvercle ⑪ pendant que le moteur tourne. Lorsqu'on mixe le lait, ne pas oublier qu'il peut mousser. Utiliser de plus petites quantités.

Placer le couvercle ⑪ avec l'anneau d'étanchéité ⑬ sur le bol hachoir et fermer comme indiqué plus haut. Après utilisation, retirer toujours le couteau du bol hachoir avant les aliments travaillés.

Exemples d'utilisation

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

Hacher

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

Mixer

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

Mélanger de petits quantités de pâte

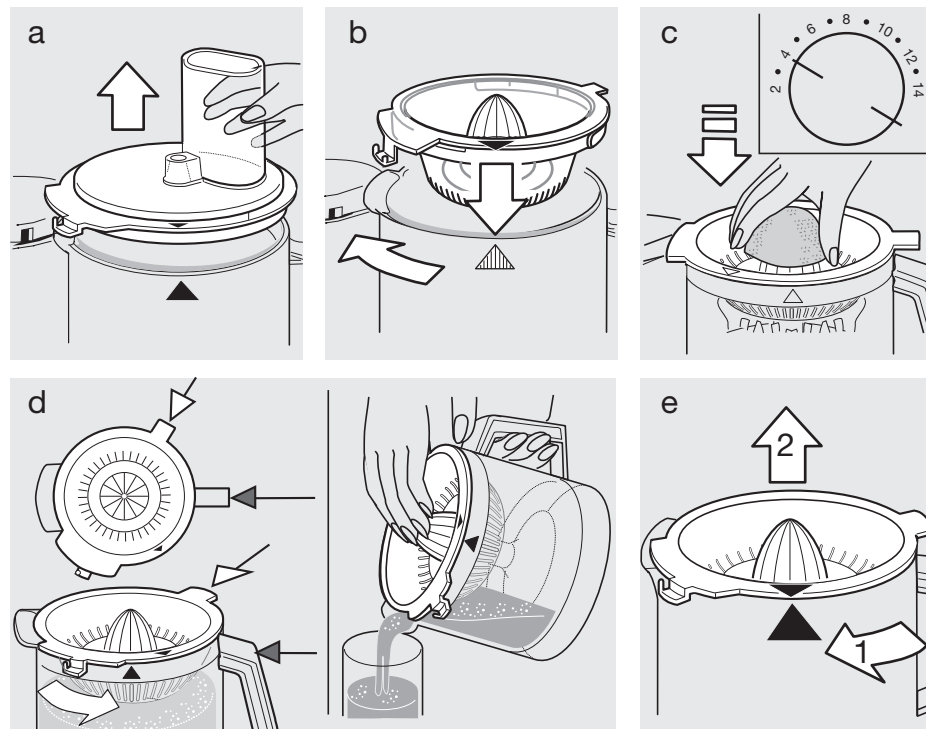
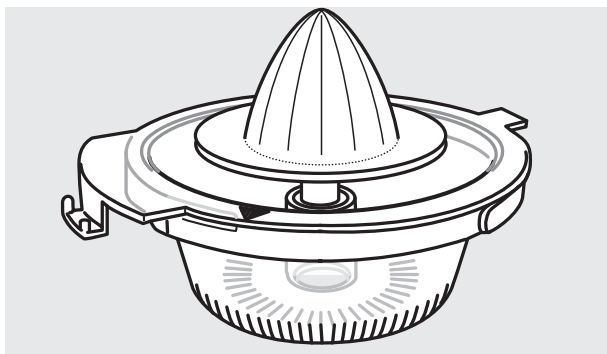
Le bol hachoir ne peut être utilisé que pour travailler la pâte décrit ci-dessous. Les quantités indiquées sont les quantités maximales pouvant être utilisées.

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

Accessoires spéciaux

Braun Presse-agrumes PJ 600
Type 3200

Vitesse: 2-4



Sujet à modifications sans préavis.



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



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

Garantie

Nous accordons une garantie de 2 ans sur ce produit, à partir de la date d'achat.

Pendant la durée de la garantie, Braun prendra gratuitement à sa charge la réparation des vices de fabrication ou de matière en se réservant le droit de décider si certaines pièces doivent être réparées ou si l'appareil lui-même doit être échangé.

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

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

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

Appelez au 08.10.30.97.80 (ou se référez à <http://www.braun.com/global/contact/servicepartners/europe.country.html>) pour connaître le Centre Service Agréé Braun le plus proche de chez vous.

Clause spéciale pour la France

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

Italiano

I nostri prodotti sono stati studiati per garantire i più elevati standard di qualità, funzionalità e design. Ci auguriamo che il vostro nuovo prodotto Braun risponda pienamente alle vostre aspettative.

Importante

- **Le lame dei blocchi coltelli ⑫/⑭ sono molto affilate!**
Maneggiatela i coltelli solo prendendoli dall'impugnatura. Dopo l'uso, togliete sempre i coltelli dai recipienti ⑦/⑩ prima di rimuovere il cibo lavorato.
- Assicuratevi che il voltaggio corrisponda a quello riportato sulla targhetta alla base dell'apparecchio. Collegare l'apparecchio soltanto alla corrente alternata.
- Tenete l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.
- questo apparecchio è stato progettato per solo uso domestico, e per lavorare le quantità massime di cibo riportate.
- Nessun accessorio può essere utilizzato nel forno a microonde.
- Fate attenzione a non toccare i perni motore in funzione con le dita. Ricoprite sempre i perni con la copertura protettiva ⑬ ogni qual volta non è in uso, dal momento che i due perni motore girano simultaneamente quando l'apparecchio è in funzione.
- Non lasciate l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
- Gli elettrodomestici Braun corrispondono ai parametri di sicurezza vigenti. Se l'apparecchio mostra dei difetti, smettete di usarlo e portatelo ad un Centro Assistenza Braun per le riparazioni. Riparazioni errate o eseguite da personale non qualificato potrebbero causare danni ed infortuni agli utilizzatori.
- Prima di riporre l'apparecchio spegnetelo e staccate la spina dalla presa.

Caratteristiche tecniche

- Voltaggio/potenza: vedi targhetta alla base dell'apparecchio.
- Tempo massimo di funzionamento e capacità massima: vedi tempi di lavorazione.

Descrizione

Braun CombiMax è dotato di due sistemi per rispondere al meglio alle esigenze del consumatore di impastare, mescolare, frullare, tritare, affettare, sminuzzare e grattugiare semplicemente e velocemente. Per ottenere i migliori risultati, sono disponibili due diversi recipienti di lavoro: un ampio recipiente universale ⑦ e un recipiente tritatutto di dimensioni più ridotte ⑩.

Perciò, per tritare, ridurre a purea o miscelare potete scegliere tra il recipiente più grande e quello più piccolo. Inoltre potete utilizzare il recipiente più piccolo per preparare cibi che dovete ulteriormente lavorare nel recipiente più grande (per es. tritare noci per l'impasto di una torta). Può essere utilizzato un solo recipiente per volta.

- ① Corpo motore
- ② Avvolgi cavo
- ③ Interruttore
I = acceso, off/0 = spento)
- ④ Pulsante per la funzione intermittenza «• pulse»
- ⑤ Selettore di velocità (2-14)
- ⑥ Chiusura di sicurezza
(evita il funzionamento simultaneo dei due recipienti)
- ⑦ Recipiente universale (capacità 2 l)
- ⑧ Coperchio per il recipiente universale ⑦
- ⑨ Pressino per il coperchio ⑧
- ⑩ Recipiente tritatutto/frullatore per piccole quantità (capacità 0,75 l)
- ⑪ Coperchio per il recipiente tritatutto ⑩
- ⑫ Guarnizione di tenuta per il coperchio ⑪
- ⑬ Blocco coltelli per il recipiente tritatutto ⑩
- ⑭ Copertura protettiva da utilizzare quando è stato rimosso il recipiente

Accessori per il recipiente universale ⑦

(Importante: non tutti gli accessori sono inclusi nell'equipaggiamento standard di tutti i modelli.)

- ⑭ Blocco coltelli per il recipiente universale ⑦ e coprilama
- ⑮ Supporto portalama
- ⑯ Lama per affettare fine – a
- ⑰ Lama per affettare grossolanamente – b
- ⑱ Lama per sminuzzare fine – c
- ⑲ Lama per sminuzzare grossolanamente – d
- ⑳ Lama per grattugiare – e
- ㉑ Lama per patate a bastoncino
- ㉒ Gancio per impastare
- ㉓ Accessorio per montare a neve

Attenzione: Prima di utilizzare il recipiente universale per la prima volta, pulite tutte le parti come descritto nel paragrafo «Pulizia».

Dispositivo di sicurezza

Per evitare eventuali danni causati da un sovraccarico, l'apparecchio è dotato di un dispositivo di sicurezza automatico che interrompe quando necessario il flusso della corrente elettrica. In tal caso, riposizionate l'interruttore ③ sulla posizione «off/0» e attendete circa 15 minuti per permettere al motore di raffreddarsi prima di riaccendere l'apparecchio.

Funzione intermittenza

«• pulse» ④

La funzione intermittenza è utile, per esempio, nei seguenti casi:

- Tritare cibi delicati morbidi, come uova cipolle o prezzemolo.
- Incorporare delicatamente farina in un impasto o in una pastella, mantenendone la cremosità.
- Aggiungere albumi o panna montati ad ingredienti solidi.

La funzione intermittenza «• pulse» viene attivata tenendo premuto il pulsante verde sull'interruttore ④ quando questo è nella posizione «off/0».

Prima di attivare la funzione intermittenza, selezionate la velocità desiderata con il selettore di velocità ⑤. Quando il pulsante verde ④ viene rilasciato, l'apparecchio si spegne.

Velocità di lavorazione consigliate per singolo accessorio

La velocità può essere scelta tramite il selettore di velocità ⑤. È consigliabile selezionare la velocità prima di accendere l'apparecchio per lavorare fin dall'inizio con la giusta velocità.

Accessorio	Velocità
Gancio per impastare	6
Blocchi coltelli ⑫ e ⑭	6 - 14
Accessorio per montare: – albumi	5
– panna	3
Lame per affettare, grattugiare e sminuzzare	2 - 8
Lama per patate a bastoncino	2 - 3
(fate riferimento anche alla tabella stampata sul prodotto)	

Lavorare con i due sistemi

Pu' essere utilizzato un solo recipiente per volta.

Il recipiente non utilizzato deve essere in posizione sollevata o in aggiunta può essere girato in direzione della posizione di scatto dove rimarrà bloccato in posizione. Quando le frecce sono allineate, il recipiente può essere rimosso. Per ragioni di sicurezza, dopo aver rimosso il recipiente, coprire sempre il perno motore con la copertura protettiva ⑬.

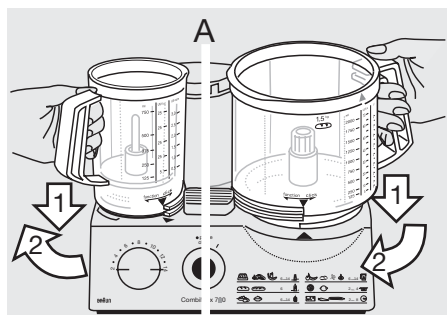
Doppia sicurezza:

L'apparecchio può essere acceso solo se il recipiente che si desidera utilizzare è correttamente montato sul perno motore con il coperchio inserito. Se il coperchio viene aperto durante l'utilizzo, il motore si spegne automaticamente. In questo caso, l'interruttore ③ ancora sulla posizione «I» deve essere riportato nella posizione «off/0» per evitare che il motore si riaccenda accidentalmente.

Inserimento del recipiente di lavoro

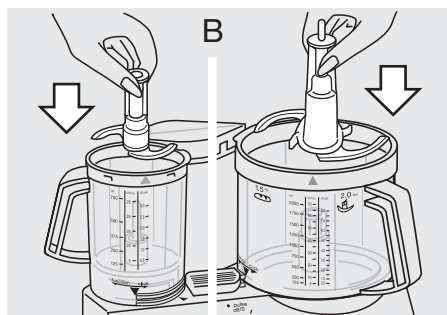
Il recipiente universale ⑦ si inserisce sull'alloggiamento più grande del corpo motore ①. Il recipiente tritattutto ⑩ si inserisce su quello piccolo.

1. Ad apparecchio spento, inserite il recipiente sul perno motore corrispondente facendo coincidere la freccia sul recipiente con la freccia sulla base (A).



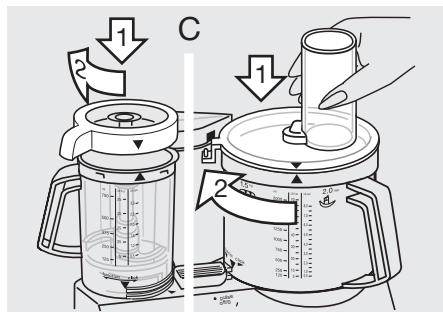
Girate quindi il recipiente verso la direzione «function» fino a raggiungere il punto in cui si blocca. Il recipiente sull'altro perno motore deve essere sollevato. Se l'altro perno motore è libero, copritelo con la copertura protettiva ⑬.

2. Inserite gli accessori necessari (vedere le istruzioni riguardanti ogni singolo accessorio) sul perno motore del recipiente e spingeteli verso il basso fino in fondo (B).



quando inserite il blocco coltelli ⑫ sul recipiente tritattutto ⑩, spingetelo verso il basso finché si blocca con uno scatto.

3. Inserite il coperchio sul recipiente facendo coincidere la freccia sul coperchio con la freccia sul recipiente (C).



Quindi girate il coperchio in senso orario guidando la sporgenza sul coperchio verso la chiusura di sicurezza sul corpo motore ① finché si blocca con uno scatto.

N.B.:

Quando posizionate il coperchio ⑪ del recipiente tritattutto ⑩ assicuratevi di aver inserito la guarnizione di tenuta ⑭.

Rimozione del recipiente di lavoro

Spegnete l'apparecchio. Girate il coperchio in senso antiorario e toglietelo. Ruotate il recipiente verso la posizione di scatto fino a far coincidere la freccia sul recipiente con la freccia sul corpo motore e sollevare il recipiente. Quando rimuovete il blocco coltelli da un recipiente, tenetelo dalla parte dell'impugnatura e tiratelo fuori.

Attenzione: le lame del blocco coltelli sono molto affilate!

La lama ⑭ è fornita con una copertura protettiva. Quando non la utilizzate inserite la lama nella copertura protettiva.

Pulizia

Prima di tutto, spegnete sempre l'apparecchio e togliete la spina dalla presa. Pulite il corpo motore ① solamente con un panno umido.

Tutte le parti possono essere lavati in lavastoviglie. Se necessario, pulite a fondo tutte le parti con la spatola o con una spazzola prima di sciacquarli. Cibi particolarmente pigmentati (come le carote) possono lasciare macchie sulle parti in plastica: toglietele con olio da cucina prima di pulire con acqua.

Per pulire il coperchio ⑪, prima rimuovete la guarnizione di tenuta ⑭. Riposizionate la guarnizione dopo la pulizia. Potete utilizzare la guarnizione indifferentemente sui due lati. Non utilizzare oggetti affilati per operazioni di pulizia.

Pulite i blocchi coltelli e le lame facendo molta attenzione – sono molto affilati.

Utilizzo del recipiente universale ⑦

Quando utilizzate il recipiente universale inserite sempre gli accessori necessari prima di versare gli ingredienti da lavorare.

1. Impasti duri

Per impastare potete usare il gancio ⑫ o il blocco coltelli ⑭. Per risultati ottimali, si consiglia l'utilizzo del gancio per impastare che è stato appositamente studiato per lavorare pasta lievitata, pasta all'italiana e pasta frolla.

Pasta lievitata (pane/dolci)

Fino a 500 g di farina più altri ingredienti
Velocità 6, 1 1/2 minuti

Versate la farina nel recipiente universale, aggiungete gli altri ingredienti – tranne quelli liquidi. Inserite il coperchio ⑧ e chiudetelo. Selezionate la velocità 6 e accendete l'apparecchio. Aggiungete gli ingredienti liquidi tramite il tubo di alimentazione del coperchio mentre l'apparecchio è in funzione. Quando utilizzate il blocco coltelli ⑭ per impastare non aggiungete ingredienti come uvetta, canditi, mandorle, etc. a meno che non debbano essere spezzettati. Devono essere aggiunti manualmente dopo aver tolto l'impasto dal recipiente universale.

Pasta all'uovo

Fino a 500 g di farina più altri ingredienti
Velocità 6, 1 1/2 minuti

Versate la farina nel recipiente universale, aggiungete gli altri ingredienti – tranne quelli liquidi. Inserite il coperchio ⑧ e chiudetelo. Selezionate la velocità 6 e accendete l'apparecchio. Aggiungete gli ingredienti liquidi tramite il tubo di alimentazione del coperchio mentre l'apparecchio è in funzione. Non aggiungete ingredienti liquidi quando l'impasto ha assunto la forma di una palla, in quanto a questo punto i liquidi non verrebbero più assorbiti omogeneamente.

Pasta frolla

Fino a 500 g di farina più altri ingredienti
Velocità 6, circa 1 minuto

Versate la farina nel recipiente universale, aggiungete gli altri ingredienti. Per risultati migliori, il burro deve essere a temperatura ambiente, ma non troppo morbido. Inserite il coperchio ⑧ e chiudetelo. Selezionate la velocità 6 e accendete l'apparecchio. Spegnete l'apparecchio non appena l'impasto ha assunto la forma di una palla, in caso contrario diverrebbe troppo morbido.

2. Impasti cremosi

Per miscelare impasti per torte o pan di Spagna utilizzate il blocco coltelli ⑭.
Il gancio per impastare ⑫ non è adatto per mescolare questi tipi di impasti.

Fino a 500 g di farina più altri ingredienti

Impasti per torte (2 metodi) Velocità/tempo

a) Mescolate burro, zucchero e uova, versate del latte e delicatamente incorporate la farina con la funzione intermittenza 14 / ca 10-15 x «• pulse»
6 / ca 1 min.
6 / ca 15 sec.

b) Versate tutti gli ingredienti – tranne quelli liquidi nel recipiente universale 14 / ca 1 min.

Aggiungete gli ingredienti liquidi necessari attraverso il tubo di alimentazione del coperchio, mentre l'apparecchio è in funzione. Infine aggiungete manualmente ingredienti come uvetta.

Impasto per Pan di Spagna Velocità/tempo

Sbattete le uova con acqua (se necessario) fino ad ottenere un impasto cremoso 14 / ca 2 min.

e aggiungete lo zucchero 14 / ca 4 min.

incorporate la farina con la funzione intermittenza e aggiungete polvere di cacao 8 / 5 x «• pulse»
8 / 3 x «• pulse»

3. Frullati

Usare il blocco coltelli ⑭ per preparare zuppe, frullati, etc.
Capacità massima 2 l
Velocità 10
(altrimenti il liquido potrebbe fuoriuscire)

Per frullati a base di latte, versate la frutta tagliata a pezzi grossi nel recipiente universale. Inserite il coperchio ⑧ e chiudetelo. Selezionate la velocità 14, frullate prima la frutta, quindi aggiungete gli ingredienti liquidi a velocità 10 e frullate ulteriormente. Quando utilizzate il latte tenete presente che si forma della schiuma. Utilizzate delle quantità leggermente ridotte.

4. Utilizzo del tritatutto

Per tritare nel recipiente universale utilizzate il blocco coltelli ⑭.

Attenzione: per lavorare quantità più elevate utilizzate il recipiente universale ⑦ con il blocco coltelli ⑭. Per lavorare quantità ridotte, si consiglia l'utilizzo del recipiente tritatutto ⑩ con il corrispondente blocco coltelli ⑫.

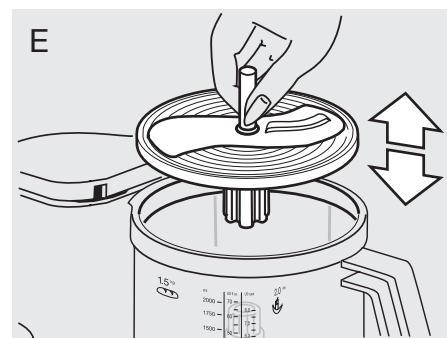
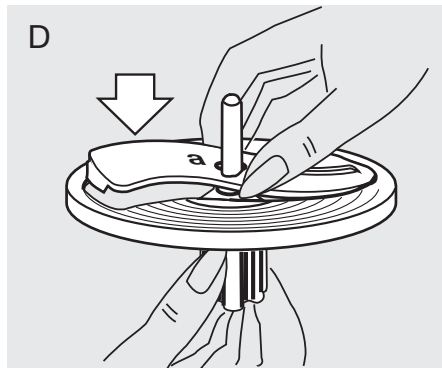
Esempi di lavorazione

I tempi di lavorazione sono approssimativi e dipendono dalla qualità, dalla quantità degli ingredienti e dal grado di finezza richiesta.

Ingrediente	Quantità max.	Preparazione	Velocità	Posizione interruttore	Tempo/ intermittenze
Pane secco	4	in quarti	14	I	45 sec.
Cubetti di ghiaccio	28	interi	15	I	1 minuto (a neve)
Mele	700 g	in quarti	8	«• pulse/I»	15 sec.
Cioccolato	400 g	a pezzetti	14	I	grosso 15 sec. fine 30 sec.
Uova	8	interi	6	«• pulse»	8 intermitt.
Formaggio (morbido)	400 g	cubetti di 3 cm	14	I	20 sec.
Formaggio (duro)	700 g	cubetti di 3 cm	14	I	60-70 sec.
Carne	700 g	a cubetti	14	«• pulse/I»	40 sec.
Carote	700 g	a pezzetti	14	I	10 sec.
Cipolle	700 g	in quarti	14	«• pulse»	10 - 13 intermitt.

5. Utilizzo delle lame per affettare, sminuzzare, grattugiare

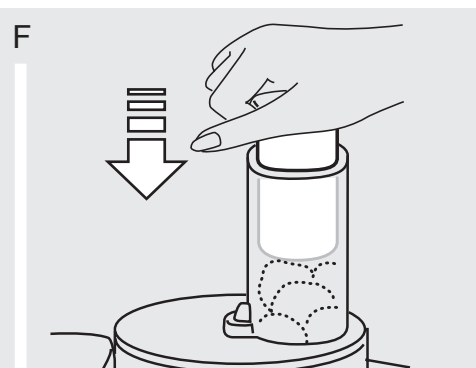
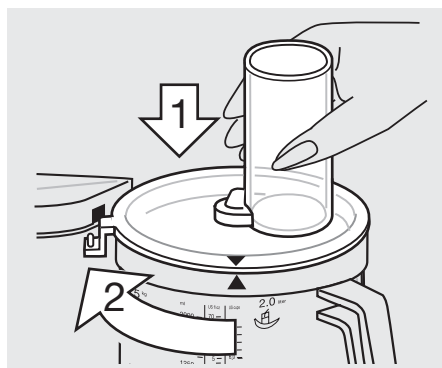
- Posizionate la lama che desiderate utilizzare sul supporto portalama ⑤ come mostrato nella figura (D) in modo che si inserisca perfettamente. Per rimuovere la lama, spingete verso l'alto l'estremità della lama che sporge dal lato inferiore del supporto.



dienti mentre l'apparecchio è spento. Riempite nuovamente il tubo di alimentazione, sempre a motore spento.

- Non introducete mai le dita nel tubo di alimentazione quando l'apparecchio è in funzione. Utilizzate sempre il presino ⑨ (F).

N.B.: Quando lavorate cibi morbidi o sugini otterrete risultati migliori ad una velocità più bassa. Cibi solidi o duri devono essere lavorati a velocità più alta. Non riempite eccessivamente il recipiente universale.



Lama per affettare fine – a ⑩

Velocità 2 - 3

Esempi di lavorazione: cetrioli, cavolo, patate, carote, cipolle, ravanelli.

Lama per affettare grossolanamente – b ⑦

Velocità 2 - 3

Esempi di lavorazione: cetrioli, cavolo rapa, patate, cipolle, banane, pomodori, funghi, sedano.

Lama per sminuzzare fine – c ⑧

Velocità 4 - 6

Esempi di lavorazione: formaggio (da morbido a medio), cetrioli, carote, patate, mele.

Lama per sminuzzare grossolanamente – d ⑨

Velocità 4 - 6

Esempi di lavorazione: formaggio (da morbido a medio), cetrioli, cavolo rapa, barbabietola, carote, patate, mele, cavolo.

Lama per grattugiare – e ⑫

Velocità 8 - 14

Esempi di lavorazione: patate (per esempio per frittelle di patate), barbaforte, parmigiano (stagionato).

Lama per patate e bastoncino ⑪

Inserite la lama per patate a bastoncino sul perno motore, inserite il coperchio ⑩ e chiudetelo. Per risultati ottimali, inserite 3-4 patate (a seconda della grandezza) nel tubo di alimentazione del coperchio ⑩ ad apparecchio spento. Selezionate la velocità 2-3 e accendete l'apparecchio. Prima di riempire nuovamente il tubo di alimentazione spegnete l'apparecchio. Usate il pressino ⑨ per esercitare una leggera pressione e spingere le patate nel tubo di alimentazione.

6. Utilizzo dell'accessorio per montare ⑬

Velocità/tempo

Pasta a spuma

Fino a 280-300 g farina più ingredienti

Miscelare le uova con l'acqua

(se richiesta) 5 / ca 2 min.

fino ad ottenere

un composto cremoso

aggiungere zucchero 5 / ca 2 min.

incorporare la farina 2 / ca 30 sec.

Albumi a neve

Min.: 2 albumi

4-5 / ca 4 min.

Max.: 6 albumi

4-5 / ca 6 min.

Panna

Min.: 0,15 - 0,2 l

3 / ca 1-2 min.

Max.: 0,4 l

3 / ca 3,5-4 min.

Prima di montare la panna sterilizzata (a lunga conservazione), fatela raffreddare (a ca 4 °C) per alcune ore.

Utilizzo del recipiente tritatutto ⑩

Il blocco coltelli ⑫ può essere utilizzato per tritare, frullare, rendere a purea e miscelare piccole quantità. Il recipiente tritatutto è particolarmente adatto per la preparazione di mousse, pastelle o salse.

Capacità massima: 750 ml di ingredienti liquidi.

Attenzione:

Le lame del blocco coltelli ⑫ sono estremamente affilate.

Importante: Il tempo di lavorazione massima del recipiente tritatutto è 1 minuto. I liquidi possono essere lavorati per un tempo superiore.

Cioccolato, spezie dure e caffè non possono essere tritati.

Ad apparecchio spento, inserite il blocco coltelli ⑫ nel recipiente tritatutto ⑩, introducete tutti gli ingredienti nel recipiente. Gli ingredienti liquidi possono essere versati tramite l'apertura nel coperchio ⑪ mentre l'apparecchio è in funzione. Posizionate il coperchio ⑪ con la guarnizione di tenuta ⑬ sul recipiente tritatutto e chiudetelo come descritto in precedenza. Dopo l'utilizzo, rimuovete sempre per primo il blocco coltelli dal recipiente e in seguito versate il contenuto. Quando utilizzate il latte tenete presente che si forma della schiuma. Utilizzate delle quantità leggermente ridotte.

Esempi di lavorazione

I tempi di lavorazione sono approssimativi e dipendono dalla qualità, dalla quantità degli ingredienti e dal grado di finezza richiesta.

Tritare

Ingrediente	Quantità max.	Preparazione	Velocità	Posizione interruttore	Tempo/ intermittenze
Carote	150 g	a pezzetti	6	«• pulse»	7 intermitt.
Cipolle	100 g / 1 1/2 cipolle	in quarti	6	«• pulse»	6-8 intermitt.
Prezzemolo	30 g / 1/2 manciata	senza gambi	14	I	5-10 sec.
Aglio	1 spicchio	intero	14	I	5 sec.
Carne (magra)	250 g	in quarti	14	I	15 sec.

Frullare

Ingrediente	Preparazione	Velocità	Posizione interruttore	Tempo/ intermittenze
Frullati	Tagliare a cubetti la frutta prima di frullarla. Aggiungere latte.	14	I	circa 30 sec.
Pappe per Bambini (per es. frutta, verdura)	A cubetti	14	«• pulse» I	10 intermitt. 10 sec.
Maionese	Lavorare 1 uovo, insaporire, aggiungere mostarda e aceto. Versare lentamente olio tramite l'apertura del coperchio.	14	I	30-45 sec.
Tartara	Lavorare 1 uovo, insaporire, aggiungere mostarda e aceto. Versare lentamente olio tramite l'apertura del coperchio. Aggiungere un uovo sodo tagliato a quarti e aceto.	14 6	I «• pulse»	30-45 sec 3-5 intermitt.
Salsa di avocado	Tritare uno spicchio d'aglio, aggiungere 2 avocado pelati (in quarti e senza nocciolo), 1 cucchiaino di succo di limone, 1 cucchiaino di olio d'oliva, 150 ml di yogurt, 1/2 cucchiaino di zucchero, sale, pepe.	14	I	5 sec. circa 45 sec.

Miscelare piccole Quantità di impasto

Il recipiente tritatutto è adatto per lavorare solo il seguente tipo di impasto; la ricetta rifletta le Quantità massime:

		Velocità	Posizione interruttore	Tempo
Impasto per pancake (focaccia)				
250 g farina 375 ml latte 2 uova sale	Miscelare la farina, le uova, il sale e metà del latte; aggiungete il resto mentre l'apparecchio è in funzione.	6	I	45-60 sec.
Panna montata				
250 ml panna		6	I	30 sec.



Questo prodotto è conforme alle normative EMC come stabilito dalla direttiva CEE 89/336 e alla Direttiva Bassa Tensione (CEE 73/23).



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

Garanzia

Braun fornisce una garanzia valevole per la durata di 2 anni dalla data di acquisto.

Nel periodo di garanzia verranno eliminati, gratuitamente, i guasti dell'apparecchio conseguenti a difetti di fabbrica o di materiali, sia riparando il prodotto sia sostituendo, se necessario, l'intero apparecchio.

Tale garanzia non copre: danni derivanti dall'uso improprio del prodotto, la normale usura conseguente al funzionamento dello stesso, i difetti che hanno un effetto trascurabile sul valore o sul funzionamento dell'apparecchio. La garanzia decade se vengono effettuate riparazioni da soggetti non autorizzati o con parti non originali Braun.

Per accedere al servizio durante il periodo di garanzia, è necessario consegnare o far pervenire il prodotto integro, insieme allo scontrino di acquisto, ad un centro di assistenza autorizzato Braun.

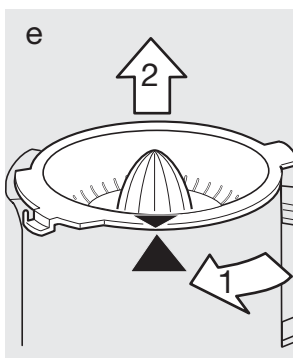
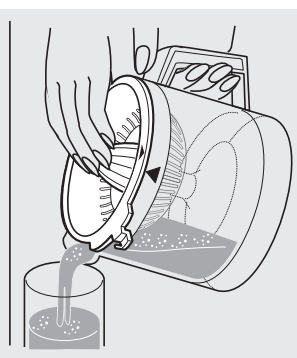
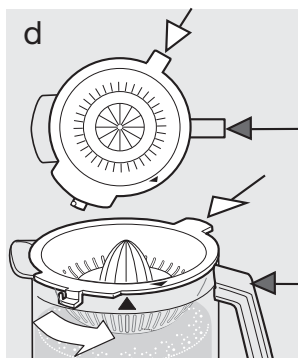
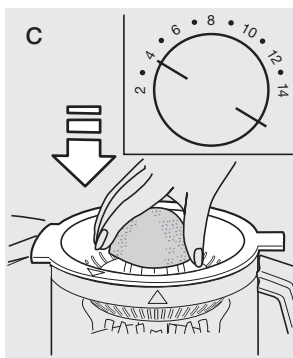
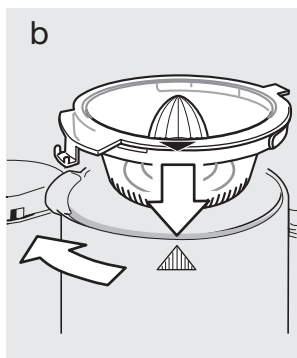
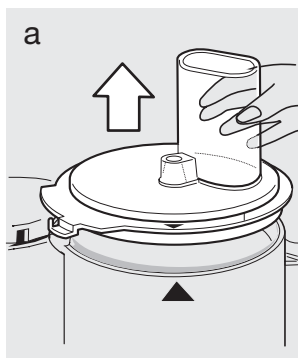
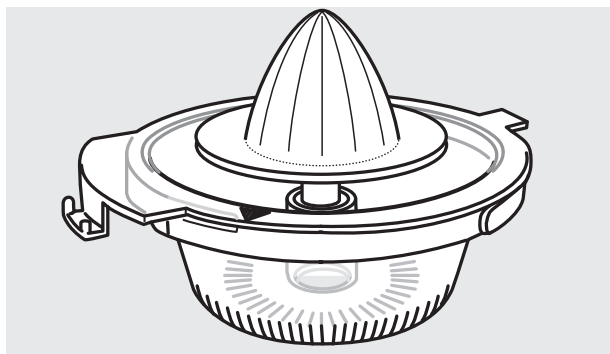
Contattare il numero 02/6678623 per avere informazioni sul Centro di assistenza autorizzato Braun più vicino.

Accessori speciale

Braun spremiagrumi PJ 600

Type 3200

Velocità: 2 - 4



Salvo cambiamenti.

Nederlands

Onze producten worden gemaakt om te voldoen aan de hoogste eisen van kwaliteit, functionaliteit en vormgeving. We hopen dat u veel plezier zult hebben van dit nieuwe Braun apparaat.

Belangrijk

• De sikkelmessen ⑫/⑭ zijn zéér scherp!

Pak de sikkelmessen uitsluitend bij de kunststof knop vast. Na gebruik dienen de sikkelmessen altijd eerst te worden verwijderd voordat de kommen ⑦/⑩ worden geleegd.

• Controleer of het voltage aangegeven op de bodemplaat overeenkomt met die van het lichtnet. De machine uitsluitend op wisselspanning (~) aansluiten.

• Houd de machine buiten het bereik van kinderen.

• Dit apparaat is beduidend voor normaal huishoudelijk gebruik. Het is geschikt voor verwerking van de in deze gebruiksaanwijzing vermelde hoeveelheden.

• De onderdelen en accessoires, zoals de kom e. d. zijn niet geschikt voor gebruik in een magnetronoven.

• Vermijd aanraking van de aandrijfdelen met de vingers. Plaats daarom altijd de beschermkap ⑬ op het aandrijfdeel dat niet in gebruik is. De aandrijfassen draaien namelijk gelijktijdig als u het apparaat inschakelt.

• Houd toezicht op het apparaat als deze in werking is.

• Elektrische apparaten van Braun voldoen aan de veiligheidsvoorschriften. Reparaties aan het apparaat of vervanging van het snoer mogen alleen worden uitgevoerd door deskundig service-personeel. Ondeskundig, on-eigenlijk reparatiewerk kan aanzienlijk gevaar opleveren voor de gebruiker.

• Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat opbergt.

Technische gegevens

- Voltage/wattage: zie typeplaatje aan de onderzijde van het apparaat.
- Gebruiksduur en max. capaciteit: zie gegevens m.b.t. verwerking.

Beschrijving

De Braun CombiMax, het 2-kommen-systeem, voldoet op een eenvoudige en snelle manier aan de hoogste eisen voor kneden, mixen, mengen, kloppen, hakken, schaven, snijden en raspen. Om het beste resultaat te krijgen, beschikt de CombiMax over twee verschillende kommen: een grote foodprocessorkom voor de verwerking van grote hoeveelheden ⑦ en een kleine hak-/mixkom voor de verwerking van kleine hoeveelheden ⑩.

Voor hakken, pureren of mixen kunt u kiezen tussen de grote foodprocessorkom of de kleine hak-/mixkom. Verder kunt u de hak-/mixkom gebruiken om voedsel te bewerken voordat u het overbrengt naar de grote kom (bijv. om nootjes te hakken voor het beslag van notencake). U kunt slechts één kom tegelijkertijd in gebruik nemen.

- ① Motorhuis
- ② Snoeropbergplaats
- ③ Aan-/Uitschakelaar (Aan = I, uit = off/0)
- ④ Groene drukknop voor handmatig gebruik (momentschakelaar «• pulse»)
- ⑤ Variabele snelheidsregelaar (2-14)
- ⑥ Veiligheidsknop (voorkomt gelijktijdige werking van beide kommen)
- ⑦ Foodprocessorkom (2 l. capaciteit)
- ⑧ Deksel voor foodprocessorkom ⑦
- ⑨ Naduwstop voor deksel ⑧
- ⑩ Hak-/mixkom voor kleine hoeveelheden (0,75 l capaciteit)
- ⑪ Deksel voor hak-/mixkom ⑩
- ⑫ Afsluitring voor deksel ⑪
- ⑬ Sikkelmessen voor hak-/mixkom ⑩
- ⑭ Beschermkap voor aandrijfdeel, wanneer kom is verwijderd.

Hulpstukken voor foodprocessorkom ⑦

(Belangrijk: Niet alle hulpstukken zijn inbegrepen bij de standaarduitrusting van alle modellen.)

- ⑭ Sikkelmessen voor foodprocessorkom ⑦ met beschermkap
- ⑮ Snij-/raspplaathouder
- ⑯ Fijne snij inzetplaat – a
- ⑰ Grove snij inzetplaat – b
- ⑱ Fijne rasp inzetplaat – c
- ⑲ Grove rasp inzetplaat – d
- ⑳ Speciale raspplaat – e
- ㉑ Fritessnijplaat
- ㉒ Kneedhaak
- ㉓ Slagroom-/eiwitklopper

Opmerking: Voordat u de CombiMax voor de eerste keer gebruikt, dient u alle onderdelen af te wassen zoals staat beschreven onder «Schoonmaken».

Beveiliging tegen overbelasting

Om beschadiging als gevolg van overbelasting te voorkomen, is dit apparaat uitgerust met een automatische veiligheidschakelaar. Bij overbelasting zal de

motor zichzelf uitschakelen. Indien van deze situatie sprake is, dient u de aan-/uitschakelaar ③ op «off/0» te zetten en ca. 15 minuten te wachten totdat de motor is afgekoeld. Schakel vervolgens het apparaat opnieuw in met de schakelaar ③ (stand «I»).

Momentschakelaar

«• pulse» ④

De momentschakelaar is bijvoorbeeld zeer geschikt voor de volgende toepassingen:

- Hakken van delicaat en zacht voedsel, bijv. gekookte eieren, uien of peterselie.
- Voorzichtig toevoegen van bloem aan beslag om de luchtigheid te behouden.
- Toevoegen van geklopt eiwit of room aan een stevige massa.

De momentschakelaar «• pulse» wordt geactiveerd door de groene knop ④ op de aan-/uitschakelaar in te drukken. De groene knop kan alleen worden ingedrukt als de aan-/uitschakelaar op stand «off/0» staat.

Voordat de momentschakelaar wordt geactiveerd, dient eerst de gewenste snelheid met de snelheidsregelaar ⑤ te worden ingesteld. Wanneer de groene knop ④ wordt losgelaten, zal de motor stoppen.

Aanbevolen snelheden voor de diverse hulpstukken

De verschillende snelheden zijn te kiezen met de variabele snelheidsregelaar ⑤. Het is aan te bevelen om eerst de snelheid te kiezen alvorens het apparaat in te schakelen, om vanaf het begin over de gewenste snelheid te beschikken.

Hulpstukken	Snelheid
Kneedhaak	6
Sikkelmessen ⑫ en ⑭	6 - 14
Slagroom-/eiwitklopper:	
– eiwit	5
– slagroom	3
Snij en rasp inzetplaten	2 - 8
Fritessnijplaat	2 - 3
(let ook op aanduidingen op het apparaat)	

Werken met het 2-kommen-systeem

Slechts één kom kan tegelijkertijd in gebruik worden genomen.

De kom die niet wordt gebruikt dient in de hoogste positie te staan of kan in de «click»-richting worden gedraaid zodat hij op zijn plaats zit. Als de markeringen overeenkomen, kan de kom van het apparaat worden genomen. Plaats

om veiligheidsredenen altijd de beschermkap ⑬ op het aandrijfdeel als de kom van het apparaat wordt genomen.

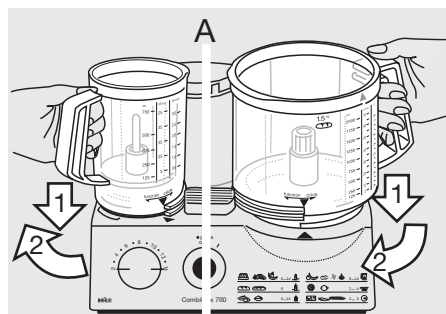
Dubbele veiligheidsvoorziening:

Het apparaat kan alleen worden ingeschakeld, als de kom met deksel waarmee men wil werken op de juiste manier op het apparaat is bevestigd. Als het deksel wordt geopend terwijl het apparaat in werking is, zal de motor automatisch uitschakelen. Als in dit geval de aan-/uitschakelaar ③ nog op «I» staat, zet deze dan terug op «off/0», ter voorkoming dat de motor plotseling inschakelt.

Bevestigen van de kommen

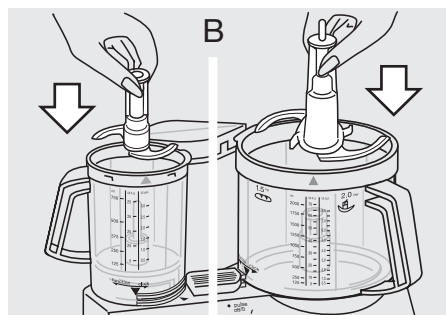
De foodprocessorkom ⑦ wordt op het grote aandrijfdeel van het motorhuis ① geplaatst. De hak-/mixkom ⑩ op het kleine aandrijfdeel.

1. Met de motor uitgeschakeld plaatst u de gewenste kom op het juiste aandrijfdeel, zodanig dat de markeringen op de kom overeenkomen met de tekens op het motorhuis (A).



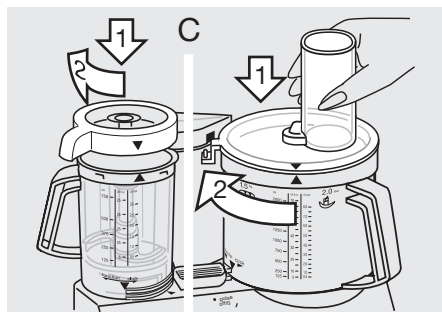
Draai de kom met de klok mee in de «function»-richting totdat deze vastklikt in de lagere positie. De kom op het andere aandrijfdeel dient in de hogere positie te staan. Als het andere aandrijfdeel vrij is, plaats hier dan de beschermkap ⑬ overheen.

2. Plaats het gewenste hulpstuk (zie hiervoor de aanwijzingen van de afzonderlijke hulpstukken) op de aandrijfas in de kom en duw dit zover mogelijk naar beneden (B).



Wanneer u het sikkelmes van de hak-/mixkom ⑩ in de kom ⑦ plaatst, duw het mes dan naar beneden tot het hoorbaar vastklikt.

3. Plaats de deksel zo op de kom dat de pijl op de deksel overeenkomt met de pijl op de kom (C).



Draai de deksel vervolgens met de klok mee, zodat de nok van de deksel hoorbaar vastklikt in de veiligheidsgleuf van het motorhuis ①.

N.B.

Wanneer u de deksel ⑪ op de kom ⑦ plaatst, dan dient u tevens de afsluitring ⑫ te plaatsen.

Verwijderen van kommen en de deksels

Schakel de motor uit. Draai de deksel tegen de klok in los en neem het van de kom. Draai vervolgens de kom in de «click»-richting tot de pijl op de kom overeenkomt met de pijl op het motorhuis. U kunt nu de kom verwijderen. Wanneer u het mes uit een kom verwijderd, pak het dan uitsluitend bij de kunststof knop vast en trek het eraf.

Voorzichtig: de sikkelmessen zijn zéér scherp.

Er wordt een kunststof beschermkap bij het sikkelmes ⑭ geleverd. Als het sikkelmes niet in gebruik is, berg het dan op met de beschermkap eroverheen.

Schoonmaken

Altijd eerst de motor uitschakelen en de stekker uit het stopcontact nemen. Het motorhuis ① alleen met een vochtige doek afnemen.

Alle delen kunnen in de vaatwasmachine. Maak indien nodig alle delen grondig schoon met een spatel of borstel, voordat u ze met water afspoelt. Bij kleurstoffrijke produkten (b. v. wortelen) kan op de kunststofonderdelen aanslag ontstaan; wrijf dit eerst met spijsolie schoon alvorens ze afwassen.

Verwijder eerst de afsluitring ⑫ voordat u de deksel ⑪ schoonmaakt. Plaats de afsluitring na het schoonmaken terug op zijn plaats. U kunt de ring aan beide zijden gebruiken. Gebruik geen scherpe voorwerpen bij het schoonmaken.

Wees voorzichtig bij het reinigen van de sikkelmessaen en inzetplaten – deze zijn erg scherp!

Gebruik van de foodprocessorkom ⑦

Wanneer de foodprocessorkom wordt gebruikt, dienen altijd eerst de gewenste hulpstukken te zijn geplaatst, voordat de ingrediënten worden toegevoegd.

1. Kneden

Voor kneden kunt u de kneedhaak ② of het sikkelmes ⑭ gebruiken. Voor de beste resultaten, raden wij u aan de kneedhaak te gebruiken die speciaal is gemaakt om gistdeeg, pasta en korstdeeg te maken.

Gistdeeg (brood/cake)

Maximale hoeveelheid:
500 gr. bloem plus andere ingrediënten
Snelheid 6, 1 1/2 minuut

Doe eerst de bloem in de kom en vervolgens de andere ingrediënten, met uitzondering van de vloeibare ingrediënten. Plaats de deksel ⑧ op de kom en klik het op zijn plaats. Stel de snelheid in op stand 6 en schakel het apparaat in. Voeg vervolgens de vloeibare ingrediënten toe via de vulschacht van de deksel, terwijl de motor draait.

Wanneer men kneedt met het sikkelmes ⑭, voeg dan geen ingrediënten als rozijnen, noten of geconfijte vruchten toe als deze niet kleingehakt hoeven te worden. Deze ingrediënten dienen handmatig, nadat het sikkelmes uit de kom is verwijderd, door het deeg te worden gemengd.

Pastadeeg

Maximale hoeveelheid:
500 gr. bloem plus andere ingrediënten
Snelheid 6, 1 1/2 minuut

Doe eerst de bloem en vervolgens de andere ingrediënten, met uitzondering van de vloeibare ingrediënten, in de kom ⑦. Voeg de vloeibare ingrediënten toe via de vulschacht van de deksel ⑧, terwijl de motor draait.

Voeg geen vloeibare ingrediënten meer toe nadat het deeg zich tot een bal heeft gevormd. De vloeistof wordt dan niet meer gelijkmatig opgenomen.

Korstdeeg

Maximale hoeveelheid:
500 gr. bloem plus andere ingrediënten
Snelheid 6, ca. 1 minuut

Doe eerst de bloem en vervolgens de andere ingrediënten in de kom. Voor een goed resultaat mag de boter niet te hard en niet te zacht zijn. Plaats de deksel ⑧ op de kom en klik het op zijn plaats. Stel de snelheid in op stand 6 en schakel het apparaat in. Stop met kneden, kort nadat het deeg zich tot een bal heeft gevormd, anders wordt het deeg te zacht.

2. Mixen

Voor het mixen van cakebeslag of Moskovisch beslag gebruikt u het sikkelmes 14.

De kneedhaak 2 is niet geschikt voor het mixen van cakebeslag of Moskovisch beslag.

Maximale hoeveelheid:
500 gr. bloem plus andere ingrediënten

Cakebeslag

(2 methoden) Snelheid/bereidingsduur

- a) Mix de boter romig met de suiker en de eieren, giet de melk erbij en voeg voorzichtig de bliem toe met gebruik van de momentschakelaar. 6 / ca. 1 min.
6 / ca. 15 sec.
14 / ca. 10-15 x «• pulse»

- b) Doe alle ingrediënten, behalve de vloeibare ingrediënten in de foodprocessorkom. 14 / ca. 1 min.

Voeg vloeibare ingrediënten toe via de vulschacht van de deksel, terwijl de motor draait. Meng als laatste ingrediënten, zoals rozijnen, met de hand door het beslag.

Moskovisch beslag

Snelheid/bereidingsduur

- Klop eieren en water (indien nodig) schuimig. 14 / ca. 2 min.
Voeg suiker toe. 14 / ca. 4 min.
Voeg vervolgens bloem toe met gebruik van de momentschakelaar. 8/5 x «• pulse»
Daarna cacao toevoegen. 8/5 x «• pulse»

3. Mixen/mengen

Gebruik het sikkelmes 14 voor het mengen van soepen, milkshakes, etc.

Maximale hoeveelheid 2 l.

Snelheid 10

(anders kan de kom overlopen)

Doe voor het maken van milkshakes grof gesneden fruit in de foodprocessorkom. Plaats de deksel 8 op de kom en klik het op zijn plaats. Meng eerst het fruit op snelheid 14. Voeg de vloeistof op snelheid 10 toe en beëindig het mengen. Wanneer u melk mengt houdt u er dan rekening mee dat het gaat schuimen. Gebruik kleinere hoeveelheden.

4. Hakken

Gebruik voor het hakken in de foodprocessorkom 7 het sikkelmes 14.

Opmerking: Voor grote hoeveelheden gebruikt u de foodprocessorkom 7 met het sikkelmes 14. Voor kleine hoeveelheden raden wij u aan de hak-/mixkom 10 met het bijbehorende sikkelmes 12 te gebruiken.

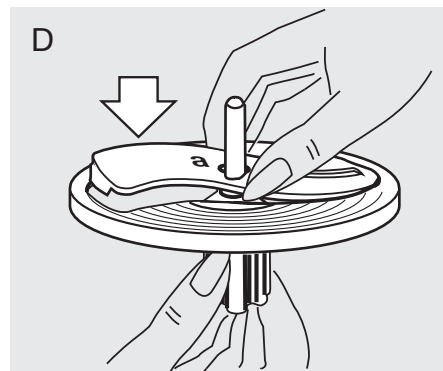
Voorbeeldtabel voor het hakken van voedsel

De verwerkingstijden zijn bij benadering weergegeven omdat ze afhankelijk zijn van de kwaliteit en de hoeveelheid van het te verwerken voedsel en de gewenste fijnheid.

Ingrediënten	Max. hoeveelheid	Voorbe- werking	Snelheids- regelaar	Schakel- stand	Tijd/Aantal bewegingen met moment- schakelaar
Harde broodjes	4	in vieren	14	I	45 sec.
Ijsblokjes	28	heel	15	I	1 min. (sneeuw)
Appels	700 g	in vieren	8	«• pulse/I»	15 sec.
Chocolade (koud)	400 g	gebroken	14	I	grof 15 sec fijn 30 sec.
Eieren, gekookt	8	heel	6	«• pulse»	8 x
Kaas (zacht)	400 g	stukjes 3 cm.	14	I	20 sec.
Kaas (hard)	700 g	stukjes 3 cm.	14	I	60-70 sec.
Vlees	700 g	in blokjes	14	«• pulse/I»	40 sec.
Wortelen	700 g	in blokjes	14	I	10 sec.
Uien	700 g	in vieren	14	«• pulse»	10 - 13 x

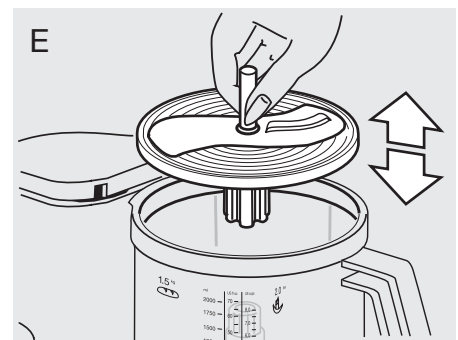
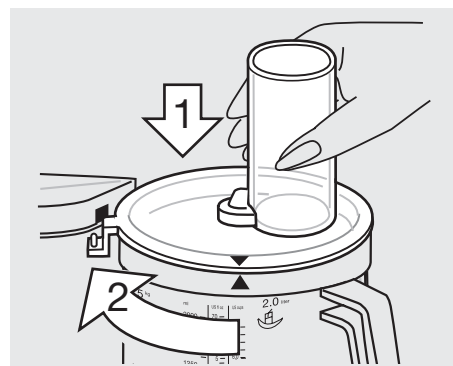
5. Snijden, raspen, schaven

- Plaats de gewenste inzetplaat op de plaathouder 6 volgens afbeelding (D) en klik deze op zijn plaats. Om de inzetplaat te verwijderen, dient u het uiteinde van de inzetplaat dat in de plaathouder steekt omhoog te drukken.



- Plaats plaathouder met inzetplaat op de aandrijfas in de foodprocessorkom (E).

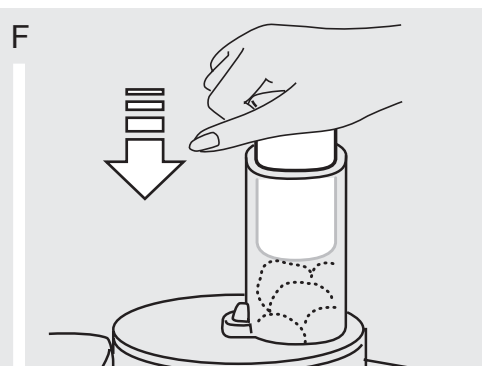
- Plaats de deksel 8 op de kom en klik deze op zijn plaats. Stel de gewenste snelheid in en doe het te bewerken



voedsel in de vulschacht van de deksel, terwijl de motor staat uitgeschakeld. Bijvullen altijd met uitgeschakelde motor.

- Grijp nooit in de vulschacht wanneer de motor draait. Gebruik altijd de naduwstop 9 om het voedsel door de vulschacht te duwen (F).

Opmerking: Wanneer u sappige of zachte ingrediënten gebruikt, behaalt u betere resultaten bij een lagere snelheid. Harde ingrediënten kunnen beter bij een hogere snelheid worden verwerkt. Doe niet teveel voedsel in de kom.



Fijne snij inzetplaat – a ⑩

Snelheid 2 - 3

Te gebruiken voor bijv. komkommers, kool, rauwe aardappelen, wortelen, uien, radijs.

Grove snij inzetplaat – b ⑪

Snelheid 2 - 3

Te gebruiken voor bijv. komkommers, koolraap, rauwe aardappelen, uien, bananen, tomaten, champignons, selderij.

Fijne rasp inzetplaat – c ⑫

Snelheid 4 - 6

Te gebruiken voor bijv. kaas (jong tot belegen), komkommers, wortelen, rauwe aardappelen, appels.

Grove rasp inzetplaat – d ⑬

Snelheid 4 - 6

Te gebruiken voor bijv. kaas (jong tot belegen), komkommers, koolraap, rode bieten, wortelen, rauwe aardappelen, appels, kool.

Speciale rasp inzetplaat – e ⑭

Snelheid 8 - 14

Te gebruiken voor bijv. rauwe aardappelen (bijvoorbeeld voor aardappelpannenkoek), mierikswortel, Parmezaanse kaas (hard).

Fritessnijplaat ⑮

Plaats de fritessnijplaat op de aandrijfas in de foodprocessor. Doe vervolgens de deksel ⑩ op de kom en klik deze op zijn plaats. Vul voor het beste resultaat de vulschacht op de deksel ⑩ met 3-4 aardappelen (afhankelijk van de grootte), terwijl de motor staat uitgeschakeld.

Zet de snelheidsregelaar op stand 2-3 en schakel het apparaat in. Voordat u de vulschacht met een nieuwe hoeveelheid aardappelen vult, dient u het apparaat uit te schakelen. Gebruik de naduwstop ⑨ om lichte druk uit te oefenen bij het duwen van de aardappelen door de vulschacht.

6. Kloppen met de slagroom-/eiwitklopper ⑯

Snelheid/bereidingsduur

Kloppen van Moskovisch beslag

Max. 280-300 gr. bloem plus andere ingrediënten
Klop eieren en water (indien nodig) schuimig. 5 / ca. 2 min.
Voeg suiker toe. 5 / ca. 2 min.
Meng bloem erdoor. 2 / ca. 30 sec.

Kloppen van eiwit

Min.: eiwit van 2 eieren 4-5 / ca. 4 min.
Max.: eiwit van 6 eieren 4-5 / ca. 6 min.

Slagroom

Min.: 0,15 - 0,2 l 3/ca. 1-2 min.
Max.: 0,4 l 3/ca. 3,5-4 min.

Gebruik van de hak-/mixkom ⑩

Het sikkelmes ⑫ kan worden gebruikt voor hakken, mengen, pureren en mixen van kleine hoeveelheden. De hak-/mixkom is bijzonder geschikt voor het maken van mousse, pastei, dipsaus of babyvoeding.

Maximale hoeveelheid: 0,75 l vloeistof.

Waarschuwing:

Het sikkelmes ⑫ is zeer scherp.

Belangrijk: De maximale verwerkstijd in de hak-/mixkom is 1 minuut. Vloeistoffen mogen langer verwerkt worden.

Chocolade, koffie en andere harde zaken mogen niet worden gehakt. Plaats het sikkelmes ⑫ in de hak-/mixkom ⑩ met de motor uitgeschakeld. Doe vervolgens alle ingrediënten in de hak-/mixkom. Wanneer de motor draait kunnen vloeistoffen worden toegevoegd. Dit doet men via de vulopening in de deksel ⑪.

Plaats de deksel ⑪ met de afsluitring ⑬ op de hak-/mixkom en sluit het op de eerder beschreven manier. Verwijder na gebruik altijd eerst het sikkelmes en daarna pas het verwerkte voedsel. Wanneer u melk mengt houdt u er dan rekening mee dat het gaat schuimen. Gebruik kleinere hoeveelheden.

Voorbeeldtabel voor gebruik van de hak-/mixkom

De verwerkingstijden zijn bij benadering weergegeven omdat ze afhankelijk zijn van de kwaliteit en de hoeveelheid van het te verwerken voedsel en de gewenste fijnheid.

Hakken

Ingrediënten	Max. hoeveelheid	Voorbewerking	Snelheidsregelaar	Schakelstand	Tijd/Aantal bewegingen met moment-schakelaar
Wortelen	150 g	in stukjes	6	«• pulse»	7 x
Uien	100 g / 1 1/2 uien	in vieren	6	«• pulse»	6-8 x
Peterselie	30 g / 1/2 bosje	zonder steel	14	I	5-10 sec.
Knoflook	1 teentje	heel	14	I	5 sec.
Vlees (mager)	250 g	in vieren	14	I	15 sec.

Mixen/mengen

Ingrediënten	Voorbewerking	Snelheidsregelaar	Schakelstand	Tijd/Aantal bewegingen met moment-schakelaar
Mixdranken	Snij fruit. Voeg melk toe.	14	I	ca. 30 sec.
Babyvoeding (bijv. fruit, groente)	Snij ingrediënten.	14	• pulse I	10 x 10 sec.
Mayonaise	Doe 1 ei, kruiden, mosterd en azijn in hak-/mixkom. Voeg langzaam olie toe via vulschacht.	14	I	30-45 sec.
Tartaarsaus	Doe 1 ei, kruiden, mosterd en azijn in hak-/mixkom. Voeg langzaam olie toe via vulschacht. Voeg komkommer en ei in vieren toe.	14 6	I • pulse	30-45 sec. 3-5 x
Avocadopasta	Hak 1 teentje knoflook. Voeg 2 rijpe avocado's toe (in vieren, zonder pit), 1 eetl. citroensap, 1 eetl. olijfolie, 150 ml yoghurt, 1/2 theelepel suiker, zout, peper.	14 14	I I	5 sec. ca. 45 sec.

Mixen van kleine hoeveelheden deeg

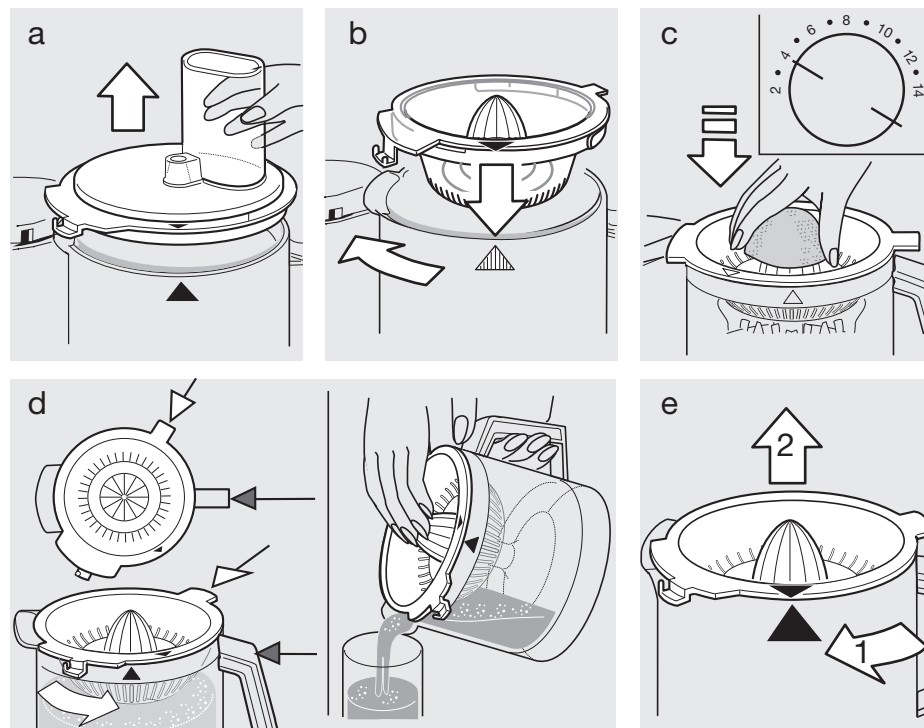
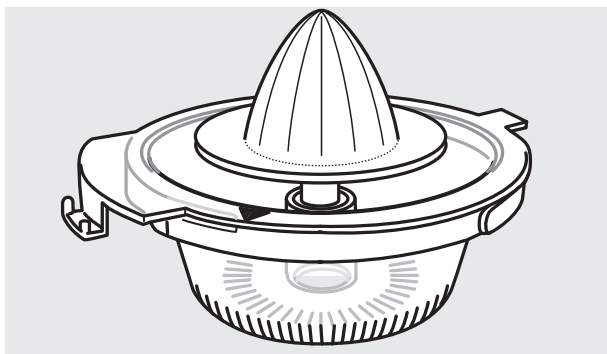
De hak-/mixkom is alleen geschikt voor de verwerking van de volgende deegsoort; de recept geeft de maximale hoeveelheden weer:

		Snelheids- regelaar	Schakel- stand	Tijd
Pannenkoekenmix				
250 g meel 375 ml milk 2 eieren zout	Mix de meel, eieren, zout en de helft van de melk, voeg de rest van de melk toe terwijl de motor loopt.	6	I	45-60 sec.
Kloppen van slagroom				
200 ml slagroom		6	I	30 sec.

Speciale accessoires

Braun Citruspers PJ 600 Type 3200

Snelheid 2 - 4



Wijzigingen voorbehouden.



Dit produkt voldoet aan de EMC-normen volgens de EEG richtlijn 89/336 en aan de EEG laagspannings richtlijn 73/23.



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

Garantie

Op dit produkt verlenen wij een garantie van 2 jaar geldend vanaf datum van aankoop. Binnen de garantieperiode zullen eventuele fabricagefouten en/of materiaalfouten gratis door ons worden verholpen, hetzij door reparatie, vervanging van onderdelen of omruilen van het apparaat.

Deze garantie is van toepassing in elk land waar dit apparaat wordt geleverd door Braun of een officieel aangestelde vertegenwoordiger van Braun.

Beschadigingen ten gevolge van onoordeelkundig gebruik, normale slijtage en gebreken die de werking of waarde van het apparaat niet noemenswaardig beïnvloeden vallen niet onder de garantie. De garantie vervalt bij reparatie door niet door ons erkende serviceafdelingen en/of gebruik van niet originele Braun onderdelen.

Om gebruik te maken van onze service binnen de garantieperiode, dient u het complete apparaat met uw aankoopbewijs af te geven of op te sturen naar een geautoriseerd Braun Customer Service Centre.

Bel 0800-gillette voor een Braun Customer Service Centre bij u in de buurt.

Dansk

Vore produkter er fremstillet, så de opfylder de strengeste krav til kvalitet, funktionalitet og design. Vi håber, at du vil få stor glæde af dit nye Braun produkt.

Vigtige sikkerhedsforanstaltninger

- **Knivindsatserne ⑫/⑭ er meget skarp!** Hold altid kun på plastikskaffet af knivindsatserne. Efter brug skal knivindsatserne altid tages op af skålene ⑦/⑩, før den forarbejdede mad tages op.
- Kontrollér, at netspændingen stemmer overens med spændingsangivelsen angivet på maskinens bund. Tilslut kun maskinen til vekselstrøm.
- Af sikkerhedshensyn skal maskinen opbevares uden for børns rækkevidde.
- Maskinen er udelukkende beregnet til brug i private husholdninger og til tilberedning af de anførte mængder.
- Ingen af delene må anvendes i mikrovovn.
- Rør ikke ved drivakslerne, når de kører. Det anbefales at sætte beskyttelseshætten ⑬ over den af akslerne, der ikke er i anvendelse, da begge drivakslers roterer samtidig, når der tændes for maskinen.
- Lad ikke maskinen køre uden opsyn.
- Brauns elektriske apparater overholder gældende sikkerhedsbestemmelser. Reparation eller udskiftning af ledning må kun foretages af autoriseret servicepersonale. Forkert, ukvalificeret reparation kan forårsage ulykker og være til fare for brugeren.
- Sluk for maskinen og træk altid stikket ud af stikkontakten, når du er færdig med at bruge maskinen.

Tekniske data

- Spænding (volt)/forbrug (watt): se typeplade i bunden af maskinen.
- Driftstid og max. påfyldningsmængde: se tilberedningsoplysninger.

Beskrivelse

Braun CombiMax med 2-skålssystemet opfylder de højeste krav til æltning, mixing, blendning, hakning, snitning, rivning op raspning – alt sammen enkelt og hurtigt. For at opnå de bedste resultater har maskinen 2 arbejdsskåle, henholdsvis en stor food processor skål ⑦ og en lille hakkeskål ⑩.

Når du skal hakke, rupere eller mixe kan du således vælge mellem enten den store eller den lille arbejdsskål. Du kan desuden anvende den lille skål til at forberede en ingrediens og dernæst viderebehandle den i den store arbejdsskål (f.eks. først hakke nødder til en nødekagedej og siden putte dem i dejen). Bemærk, at du kun kan bruge én skål ad gangen.

- ① Sokkel (motordel)
- ② Ledningsoprul
- ③ Afbryder (tændt = I, slukket = off/0)
- ④ Momentindstilling «• pulse»
- ⑤ Hastighedsregulator (2-14)
- ⑥ Sikkerhedslås (hindrer at begge arbejdsskåle kører samtidig)
- ⑦ Food processor skål (kapacitet 2 l)
- ⑧ Låg til food processor skål ⑦
- ⑨ Stopper til låget ⑧
- ⑩ Hakke- og mixeskål til små mængder (kapacitet 0,75 l)
- ⑪ Låg til hakkeskål ⑩
- ⑫ Gummiring til låget ⑩
- ⑬ Knivindsats til hakkeskål ⑪
- ⑭ Beskyttelseshætte til montering på drivakslen, når skålene er fjernet

Tilbehørsdele til food processor skål ⑦

(Vigtigt: Ikke alle tilbehørsdele findes som standardtilbehør til alle modeller.)

- ⑭ Knivindsats til food processor skål ⑦ med beskyttelsesdel
- ⑮ Pladeholder
- ⑯ Fin snitteindsats – a
- ⑰ Grov snitteindsats – b
- ⑱ Fin riveindsats – c
- ⑲ Grov riveindsats – d
- ⑳ Raspeindsats – e
- ㉑ Pommes frites system
- ㉒ Æltekrog
- ㉓ Pisketilbehør

OBS: Før maskinen bruges første gang anbefales det, at alle dele rengøres som beskrevet i afsnittet «Rengøring».

Overbelastningssikring

For at sikre, at maskinen ikke beskadiges ved overbelastning, er den udstyret med en automatisk sikring, som om nødvendigt afbryder maskinen. Hvis dette er tilfældet, skal du slukke for maskinen ved at dreje afbryderen ③ til «off/0». Lad maskinen køle af ca. 15 minutter, før du tænder for den igen.

Momentindstilling

«• pulse» ④

Momentindstillingen er især velegnet i følgende tilfælde:

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

Momentindstillingen «• pulse» aktiveres ved at trykke den grønne knap på afbryderen ④ ned, mens afbryderen står på «off/0» (slukket).

Før momentknappen aktiveres, skal den ønskede hastighed indstilles på hastighedsregulatoren ⑤. Når den grønne momentknap ④ slippes, slukker maskinen.

Anbefalede hastigheder til brug af tilbehørsdelene

De forskellige hastigheder vælges vha. hastighedsregulatoren ⑤. Det anbefales først at vælge hastighed, og derefter starte maskinen for at have den korrekte hastighed fra start.

Tilbehør	Hastighed
Æltekrog	6
Knivindsats ⑫ og ⑭	6 - 14
Pisketilbehør:	
– æggevider	5
– flødeskum	3
Snitte-, raspe- og riveindsatser	2 - 8
Pommes frites system	2 - 3

Sådan arbejder du med 2-skålssystemet

Der kan kun bruges én arbejdsskål ad gangen.

Den arbejdsskål, der ikke er i anvendelse, placeres enten i den forhøjede indstilling eller drejes i «click» retningen, hvor den går i hak. Når pilmarkeringerne er ud for hinanden kan skålen tages af. Af sikkerhedsmæssige årsager bør beskyttelseshætten ⑬ altid sættes over den frie drivaksel, hver gang en skål er taget af.

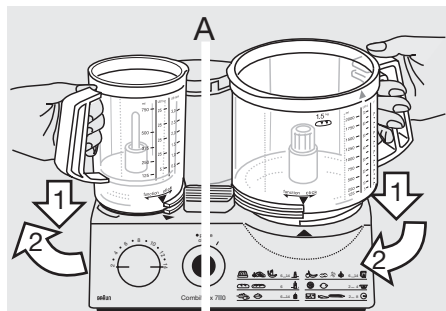
Dobbelt sikkerhedsforanstaltning

Motoren kan kun starte, hvis den valgte arbejdsskål med låg er sat korrekt på. Hvis låget åbnes, mens maskinen kører, slukker motoren automatisk. Da afbryderen ③ i dette tilfælde stadig står på «I», drejes afbryderen tilbage til «off/0», så du undgår at maskinen starter utilsigtet.

Montering af skåle

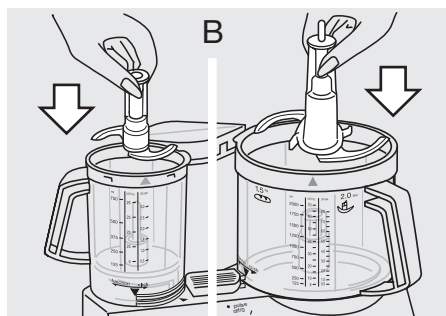
Food processor skålen ⑦ kører ved hjælp af motordelens ① store drivaksel. Hakkeskålen ⑩ kører på den lille aksel.

1. Når motoren er slukket placeres den ønskede skål på den korrekte drivaksel med pilmarkeringen på skålen ud for pilen på motordelen (A).



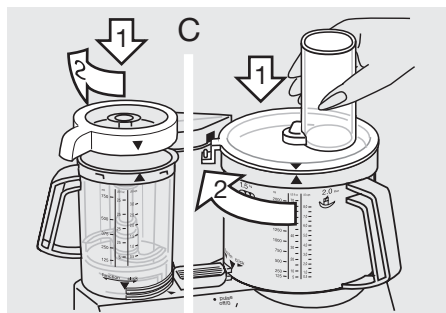
Herefter drejes skålen i «function» retningen, indtil den når den nedre position og går i hak. Skålen på den anden drivaksel skal være i løftet position. Hvis den anden drivaksel er ledig, bør beskyttelseshætten ③ sættes over.

2. Sæt det ønskede tilbehør (se beskrivelse for hver tilbehørsdel) helt ned over drivakslen i skålen (B).



Når du sætter knivindsatsen ⑫ i hakkeskålen ⑩ skal du skubbe den så langt ned i skålen, at den «klikker» på plads.

3. Anbring låget på skålen, således at pilen på låget er ud for pilen på skålen (C).



Drej låget med uret, således at tappen på låget passer i sikkerhedslåsen på motordelen ①, og indtil du kan høre, at det går i hak.

N.B. Når du monterer låget ⑪ til hakkeskålen ⑩ skal det være forsynet med gummiringen ⑬.

Afmontering af skålene

Sluk for motoren. Drej låget mod uret og løft det af. Drej skålen i «click» retningen, indtil pilen på skålen er ud for pilen på motordelen, og løft så skålen af.

Hold om skaftet af knivindsatserne, når du løfter dem op af skålene.

Vær forsigtig: Knivene er meget skarpe.

Knivindsatsen ⑭ er forsynet med en beskyttelseskappe. Når kniven ikke anvendes, anbefales det at opbevare den i beskyttelseskappen.

Rengøring

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

Alle dele kan gå i opvaskemaskinen. Om nødvendigt kan delene evt. først rengøres ved hjælp af en plastspatel eller en børste, før de skylles.

Nogle madvarer indeholder meget farve (f. eks. gulerødder) og kan misfarve maskinens plastdele. Er dette tilfældet kan det afhjælpes ved at aftørre den misfarvede del med spiseolie inden afvaskning med vand.

Ved rengøring af låget ⑪ skal du først afmontere gummiringen ⑬. Put gummiringen tilbage igen efter rengøring. Det er ligegyldigt, hvordan du vender gummiringen. Brug aldrig skarpe genstande til rengøring.

Vær meget forsigtig, når du rengør knivene – de er særdeles skarpe!

Anvendelse af food processor skålen ⑦

Husk at sætte det ønskede tilbehør i food processor skålen, før du tilsætter ingredienserne.

1. Æltning

Til æltning anvendes æltekrogen ⑫ eller knivindsatsen ⑭. For at du kan opnå det bedst mulige resultat, anbefaler vi imidlertid, at du anvender æltekrogen, som er specielt designet til tilberedning af gær-, pasta- og kagedej.

Gærdej (brød/kage)

Max. 500 g mel + øvrige ingredienser
Hastighed 6
Tid 1 1/2 minut

Hæld melet i food processor skålen og tilsæt herefter de øvrige ingredienser på nær væsken. Sæt låget ⑪ på, og drej del

til låst position. Vælg hastighed 6 og tænd for maskinen. Tilsæt væske gennem påfyldningstragten, mens motoren er i gang.

Når man anvender kniven ⑭ til æltning, må der ikke tilsættes ingredienser såsom rosiner, sukat, mandler o. lign., som ikke er beregnet til at blive hakket. Disse ingredienser bør tilsættes ved håndkraft, når du har fjernet den æltede dej fra food processor skålen.

Pastadej

Max. 500 g mel + øvrige ingredienser
Hastighed 6
Tid 1 1/2 minut

Hæld melet i food processor skålen og tilsæt herefter de øvrige ingredienser på nær væsken. Tilsæt væske gennem påfyldningstragten, mens motoren er i gang.

Det kan ikke anbefales at tilsætte mere væske til dejen, når den har samlet sig til en kugle, idet væsken derefter ikke vil blive optaget jævnt i dejen.

Kagedej

Max. 500 g mel + øvrige ingredienser
Hastighed 6
Tid ca. 1 minut

Hæld melet i food processor skålen og tilsæt herefter de øvrige ingredienser. For at opnå de bedst mulige resultat, må smørret hverken være for hårdt eller for blødt.

Sæt låget ⑪ på, og drej det til låst position. Vælg hastighed 6 og tænd for maskinen.

Stop æltningen, når dejen har samlet sig i en kugle. Vær opmærksom på, at kagedejen bliver for blød, hvis den æltes for længe.

2. Mixning

Til mixning af kageblandinger og sandkagedej anvendes knivindsatsen ⑭.

Æltekrogen ② er ikke velegnet til mixning af kageblandinger og sandkagedej.

Max. 500 g mel + øvrige ingredienser

Kageblanding

(2 metoder)

Hastighed/tid

a) Bland smørret med sukker og æg, 6 / ca. 1 min.
hæld mælken i og 6 / ca. 15 sek.
bland forsigtigt melet i
ved hjælp af moment-14 / ca. 10-15 x
indstillingen. «• pulse»

b) Hæld alle ingredienser med undtagelse af væsken i food processor skålen. 14 / ca. 1 min.

Tilsæt den nødvendige mængde væske gennem påfyldningstragten, mens motoren er i gang. Til sidst tilsættes ingredienser som f.eks. rosiner ved håndkraft.

Sandkagedej

Hastighed/tid

Bland æg og vand (om nødvendigt), 14 / ca. 2 min.
tilsæt sukker, 14 / ca. 4 min.
gland forsigtigt melet i
ved hjælp af moment- 8 / 5 x «• pulse»
indstillingen og tilsæt
ex. vis. kakaopulver. 8 / 3 x «• pulse»

3. Blende

Brug knivindsatsen ⑭ til at blende supper, milkshakes o. lign. med.

Max. kapacitet 2 liter
Hastighed 10 (eller risikerer du, at skålen løber over)

Ved tilberedning af milkshakes hældes den groftskårne frugt i food processor skålen. Låget ⑧ sættes på, og dejes til låst position. Med hastighed 14 blendes først frugten, hvorefter væsken tilsættes ved hastighed 10.

Når du blander mælk skal du være opmærksom på, at mælken vil skumme. Det anbefales at blende mindre mængder.

4. Hakning

Hakning i food processor skålen med knivindsatsen ⑭

Bemærk: Ved hakning af større kvantiteter anbefales det at anvende den store food processor skål ⑦ med knivindsatsen ⑭, hvorimod det ved mindre mængder anbefales at anvende hakkeskålen ⑩ med knivindsatsen ⑫.

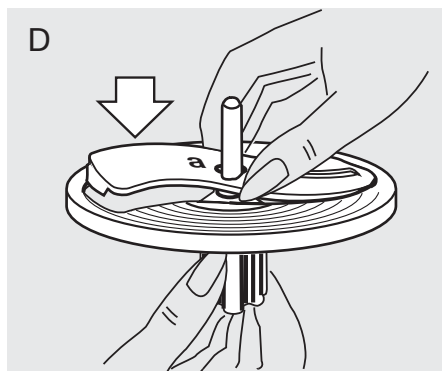
Eksempler på tilberedning

De angivne tider er ca. tider og afhænger af kvaliteten og mængden af fødevarer samt den ønskede finhedsgrad.

Fødevarer	Max. mængde	Tilberedning	Hastighed	Program-vælger	Tid/antal gange
Tørre brødstykker (til rasp)	4	i kvarte	14	I	45 sek.
Isterninger	28	hele	14	I	1 minut (sne)
Æbler	700 g	i kvarte	8	«• pulse/I»	15 sek.
Chokolade (kold)	400 g	i stykker	14	I	groft 15 sek. fint 30 sek.
Æg	8	hele	6	«• pulse»	8 x
Ost (blød)	400 g	3 cm store terninger	14	I	20 sek.
Ost (hård)	700 g	3 cm store terninger	14	I	60-70 sek.
Kød	700 g	i terninger	14	«• pulse/I»	40 sek.
Gulerødder	700 g	i stykker	14	I	10 sek.
Løg	700 g	i kvarte	14	«• pulse»	10 - 13 x

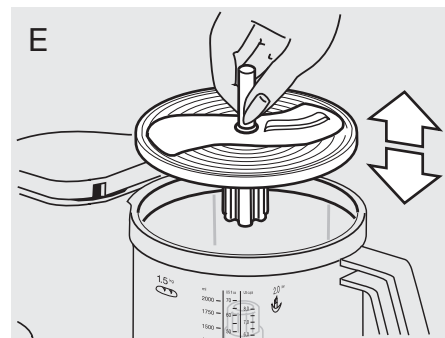
5. Snitning, rivning og raspning

- Læg den indsats, du skal bruge, på pladeholderen ⑮, som vist i (D) og tryk den på plads. Indsatsen fjernes ved at trykke på indsatsens ende, der stikker ud i bunden af pladeholderen.



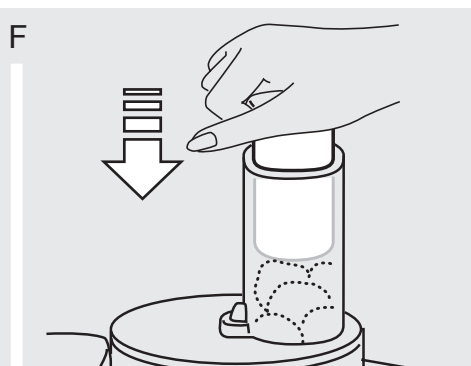
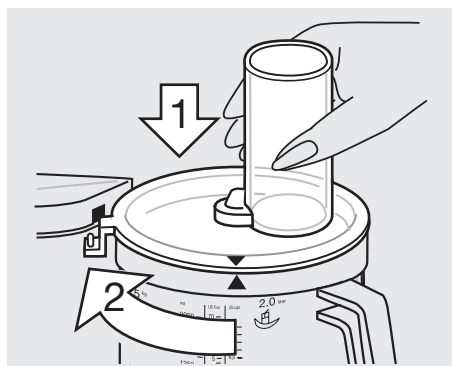
- Anbring det samlede rive/snittetilbehør på drivakslen i food processor skålen (E).
- Anbring låget ⑧, så det går i hak. Indstil hastigheden og hæld fødevarerne gennem påfyldningstragten, mens motoren er slukket. Ny påfyld-

ning skal ligeledes foretages med motoren slukket.



- Grib aldrig ned i påfyldningstragten, når motoren kører. Benyt altid stopperen ⑨ (F).

OBS: Hvis du anvender saftige eller bløde ingredienser, vil du få et bedre resultat ved bearbejdning ved lav hastighed. Hårde fødevarer bliver bedst ved høj hastighed. Sørg for ikke at overfylde food processor skålen.



Fin snitteindsats – a ⑯

Hastighed 2 - 3

Eksempler på tilberedning: agurker, kål, rå kartofler, gulerødder, løg og radiser.

Grov snitteindsats – b ⑰

Hastighed 2 - 3

Eksempler på tilberedning: agurker, kålrabi, rå kartofler, løg, bananer, tomater, champignons og selleri.

Fin riveindsats – c ⑱

Hastighed 4 - 6

Eksempler på tilberedning: Ost (blød til medium), agurker, gulerødder, rå kartofler og æbler.

Grov riveindsats – d ⑲

Hastighed 4 - 6

Eksempler på tilberedning: Ost (blød til medium), agurker, kålrabi, rødbeder, gulerødder, rå kartofler, æbler og kål.

Raspeindsats – e ⑳

Hastighed 8 - 14

Eksempler på tilberedning: rå kartofler (f. eks. til kartoffelpandekager), peberrod og parmesanost (hård).

Pommes frites system ㉑

Anbring pommes frites systemet på drivakslen, sæt låget ⑧ på skålen, og lad det gå i hak. For at opnå det bedste resultat anbefales det at anbringe 3-4 kartofler (alt afhængig af størrelsen) i låget ⑧ påfyldningstragt, mens motoren er slukket.

Indstil hastigheden på 2-3 og tænd for maskinen. Efterfyld med maskinen slukket. Pres let med stopperen ⑨, når du stopper kartoflerne ned i påfyldningstragten.

6. Piskning med pisketilbehøret ㉒

Hastighed/tid

Piskning af lette rørekager

Max. 280-300 g mel

+ ingredienser

Pist æg og vand

(om nødvendigt), 5 / ca. 2 min.

tilsæt sukker, 5 / ca. 2 min.

og vend melet i. 2 / ca. 30 sek.

Piskning af æggeghvider

Min.: 2 æggeghvider 4-5 / ca. 4 min.

Max.: 6 æggeghvider 4-5 / ca. 6 min.

Piskning af flødeskum

Min.: 0,15 - 0,2 liter 3 / ca. 1-2 min.

Max.: 0,4 liter 3 / ca. 3 1/2-4 min.

Før du pisker flødeskum, bør fløden have været i køleskab i nogle timer (ca. 4 °C).

Anvendelse af hakkeskålen ⑩

Knivindsatsen ② kan anvendes til at hakke, blende, pure og mixe mindre mængder. Hakkeskålen er meget anvendelig til tilberedning af mousse, puré eller dip.

Max. kapacitet: 3/4 liter væske

Vær forsigtig: Knivindsatsen ② er meget skarp.

Vigtigt: Max. arbejds- og tilberedningstid i hakkeskålen er 1 minut. Væsker kan dog tilberedes i længere tid.

Chokolade, hårde krydderier og kaffebønner kan ikke hakkes.

Med motoren slukket sættes knivindsatsen ② i hakkeskålen ⑩, hvorefter ingredienserne tilsættes. Væske kan tilsættes gennem åbningen i låget ⑪, mens motoren kører.

Sæt låget ⑪ med gummiringen ⑬ i på hakkeskålen og luk som beskrevet tidligere. Efter endt hakning skal knivindsatsen altid tages op af hakkeskålen, før den forarbejdede mad tages op. Når du blender mælk skal du være opmærksom på, at mælken vil skumme. Den anbefales at blende mindre mængder.

Eksempler på tilberedning

De angivne tider er ca. tider og afhænger af kvaliteten og mængden af fødevarer samt den ønskede finhedsgrad.

Hakning

Fødevarer	Max. mængde	Tilberedning	Hastighed	Program-vælger	Tid/antal gange
Gulerødder	150 g	i stykker	6	«• pulse»	7 x
Løg	100 g / 1 1/2 løg	i kvarte	6	«• pulse»	6-8 x
Persille	30 g / 1/2 bdt.	uden stilk	14	I	5-10 sek.
Hvidløg	1 fed	helt	14	I	5 sek.
Kød (magert)	250 g	i terninger	14	I	15 sek.

Blende

Fødevarer	Tilberedning	Hastighed	Program-vælger	Tid/antal gange
Mixed drink	Hak frugten før tilberedning. Tilsæt mælk.	14	I	ca. 30 sek.
Babymad (f.eks. frugt, grønsager)	Hakket	14	«• pulse» I	10 x 10 sek.
Mayonnaise	Blend 1 æg, sennep og eddike. Tilsæt langsomt olie gennem åbningen i låget.	14	I	30-45 sek.
Tatartsovs	Blend 1 æg, sennep og eddike. Tilsæt langsomt olie gennem åbningen i låget. Tilsæt kvarte æg og eddike.	14 6	I «• pulse»	30-45 sek. 3-5 x
Avocado puré	Hak 1 fed hvidløg. Tilsæt 2 modne avocadoer (i kvarte, uden sten), 1 spsk citronsaft, 1 spsk olivenolie, 1 1/2 dl yoghurt, 1/2 tsk sukker, salt og peber.	14 14	I I	5 sek. ca. 45 sek.

Mixning af små mængder dej

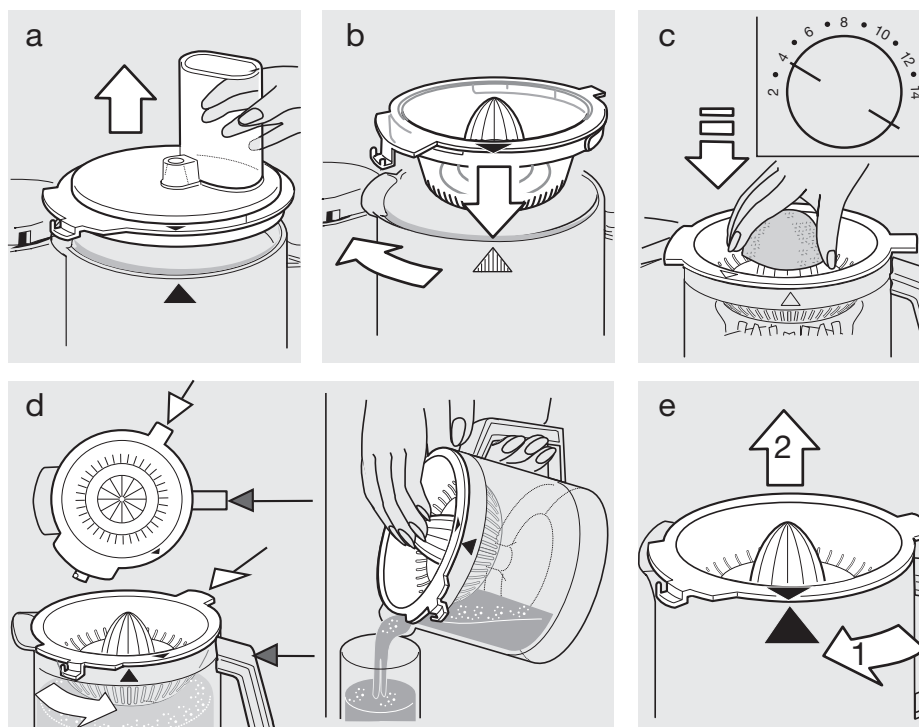
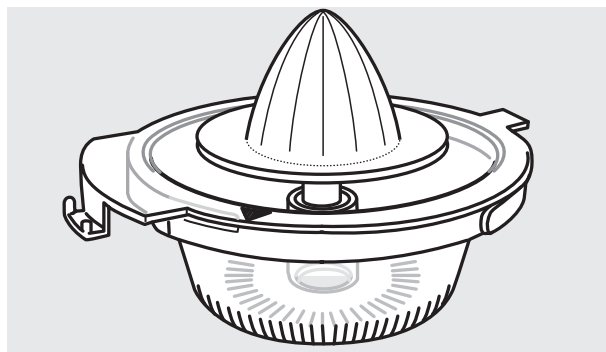
Hakkaskålen er kun egnet til æltning af følgende dejtype (opskrifterne angiver max. mængde):

		Hastighed	Program- vælger	Tid
Pandekagedej				
250 g mel	Bland mel, æg, salt og halvdelen af mælken. Tilsæt resten af mælken, mens motoren kører.	6	I	45-60 sek.
3 3/4 dl mælk				
2 æg				
salt				
Piskning af flødeskum				
2 dl flødeskum	6	I	30 sek.	

Specielt tilbehør

Braun Citruspresse PJ 600

Hastighed: 2 - 4



Der tages forbehold for ændringer uden forudgående varsel.



Dette produkt er i overensstemmelse med bestemmelserne i EMC Direktiv 89/336/EEC og Lavspændingsdirektivet 73/23/EEC.



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

Garanti

Op dit produkt verlenen wij een garantie van 2 jaar geldend vanaf datum van aankoop. Binnen de garantieperiode zullen eventuele fabricagefouten en/of materiaalfouten gratis door ons worden verholpen, hetzij door reparatie, vervanging van onderdelen of omruilen van het apparaat. Deze garantie is van toepassing in elk land waar dit apparaat wordt geleverd door Braun of een officieel aangestelde vertegenwoordiger van Braun.

Beschadigingen ten gevolge van onoordeelkundig gebruik, normale slijtage en gebreken die de werking of waarde van het apparaat niet noemenswaardig beïnvloeden vallen niet onder de garantie. De garantie vervalt bij reparatie door niet door ons erkende service-afdelingen en/of gebruik van niet originele Braun onderdelen.

Om gebruik te maken van onze service binnen de garantieperiode, dient u het complete apparaat met uw aankoopbewijs af te geven of op te sturen naar een geautoriseerd Braun Customer Service Centre.

Bel 0 800 44 55 388 voor een Braun Customer Service Centre bij u in de buurt.

Norsk

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

Viktig

- **Knivene ⑫/⑭ er meget skarpe!**
Hold knivene kun i håndtakene.
Ta alltid ut knivene fra bollene ⑦/⑩ før du tar ut den tilberedte maten.
- Forsikre deg om at nettspenningen korresponderer med spenningen som er angitt på maskinen. Må kun tilkoples vekselstrøm.
- Oppbevar apparatet utilgjengelig for barn.
- Apparatet er kun konstruert for husholdningsbruk og for bearbeiding av de angitte mengder.
- Ingen av delene må benyttes i mikro-bølgeovn.
- Unngå å berøre drivverkene med fingrene når maskinen er i gang.
Sett alltid på beskyttelsesdekselet ⑬ når det ene drivverket ikke er i bruk, ettersom begge drivverkene roterer samtidig når du slår på apparatet.
- La ikke maskinen stå og arbeide uten tilsyn.
- Braun elektriske produkter imøtekommer gjeldende sikkerhetsstandarder. Reparasjoner på elektriske apparater må kun skje av autorisert servicepersonell. Mangelfulle, ukvalifiserte reparasjoner kan føre til ulykker eller kan skade brukeren.
- Apparatets ledning må kun skiftes ved et autorisert Braun serviceverksted, da spesialverktøy er nødvendig.
- Slå av apparatet og ta ut støpselet før oppbevaring.

Spesifikasjoner

- Spenning/effekt: Se typeskilt under apparatet.
- Brukstil og maks. kapasitet:
Se instruksjoner for bearbeiding.

Beskrivelse

Braun CombiMax med 2-bolle system imøtekommer de høyeste krav for enkel og rask elting, miksing, blanding, hakking, snitting, riving og rasping. Før å oppnå de beste resultater er den utstyrt med to ulike arbeidsboller: en stor foodprocessor-bolle ⑦ og en liten hakkebolle ⑩.

Når det gjelder hakking, miksing eller for å lage puré kan du på denne måten velge mellom den store eller den mindre bollen. Videre kan du bruke den lille bollen for bearbeiding av ingredienser som skal ytterligere bearbeides i den store bollen (f. eks. for å hakke nøtter til en nøttekake-deig). Bare en bolle kan være i drift om gangen.

- ① Motordel
- ② Oppbevaringsplass for ledning
- ③ Bryter (på = I, av = off/0)
- ④ Momenttrinn «• pulse»
- ⑤ Hastighetsregulering (2-14)
- ⑥ Sikkerhedslås (unngår samtidig drift av begge arbeidsboller)
- ⑦ Foodprocessor-bolle (kapasitet 2 l)
- ⑧ Løkk for foodprocessor-bolle ⑦
- ⑨ Stapper for løkk ⑧
- ⑩ Hakke/miksebolle for små kvantiteter (kapasitet 0,75 l)
- ⑪ Løkk for hakkebolle ⑩
- ⑫ Pakning for løkk ⑪
- ⑬ Kniv for hakkebolle ⑩
- ⑭ Beskyttelsesdeksel for motordrivverk når bolle er tatt av

Tilbehør for foodprocessor-bolle ⑦

(Viktig: Ikke alle tilbehør vil være inkludert i standard utstyret på alle modeller.)

- ⑭ Kniv med beskyttelsesdeksel for foodprocessor-bolle ⑦
- ⑮ Innsatsholder
- ⑯ Fin snitteinnsats – a
- ⑰ Grov snitteinnsats – b
- ⑱ Fin riveinnsats – c
- ⑲ Grov riveinnsats – d
- ⑳ Raspeinnsats – e
- ㉑ Pommes frites system
- ㉒ Eltekrok
- ㉓ Vispetilbehør

Merk: Rengjør alle deler som beskrevet under «Rengjøring», før du tar i bruk foodprocessoren første gang.

Overbelastningssikring

For å hindre skader forårsaket av overbelastning, er dette apparatet utstyrt med en automatisk sikringsbryter som, om nødvendig, slår av det apparatet som er i bruk. I slike tilfeller; drei motorbryteren ③ tilbake til «off/0» og vent i ca. 15 min. slik at motoren kan avkjøle seg før du slår på apparatet igjen.

Momenttrinn «• pulse» ④

Momenttrinnet er nyttig til f. eks. følgende bruk:

- Hakking av delikate og myke matvarer, f. eks. egg, løk eller persille.
- Når mel skal blandes forsiktig inn i deig eller røre.
- Ved tilsetting av egg eller krem til fastere mat.

Momenttrinnet «• pulse» aktiveres ved å trykker ned den grønne knappen på motorbryteren ④ med bryterstilling «off/0».

Still inn ønsket hastighet med hastighetsregulatoren ⑤ før du aktiverer momenttrinnet. Når du slipper den grønne momentknappen ④, slår apparatet seg av.

Anbefalte hastighetsområder for de forskjellige tilbehørene

Hastighetsområdene settes med den trinnløse hastighetsregulatoren ⑤. Det anbefales å velge hastighet først og så slå på apparatet for å arbeide med den riktige hastigheten helt fra start.

Tilgehør	Hastighet
Eltekrok	6
Kniv ⑫ og ⑭	6 - 14
Vispetilbehør	
– eggehviter	5
– fløte	3
Snitte, rive og raspeinnsats	2 - 8
Pommes frites system	2 - 3
(Se også informasjon på produktet.)	

Å arbeide med 2-bolle system

Kun en bolle kan være i drift om gangen.

Arbeitsbollen som ikke er i bruk må være i øvre posisjon eller den kan dreies i «click» retning hvor den låses på plass. Når pilmarkeringene står overfor hverandre, kan bollen tas av. Av sikkerhetsmessige årsaker skal alltid beskyttelsesdekselet ⑬ settes på det ledige drivverket etter at bollen er tatt av.

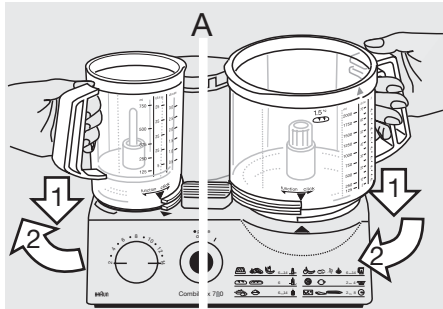
Dobbel sikringsfunksjon

Bryteren virker kun når ønsket arbeidsbolle med løkk er ordentlig tilkopledd. Dersom løkket åpnes mens maskinen er i gang, vil maskinen automatisk slå seg av. I dette tilfellet står bryteren ③ fortsatt i stilling «I». Drei den tilbake til «off/0» for å unngå at motoren blir tilfeldig slått på.

Montering av arbeidsboller

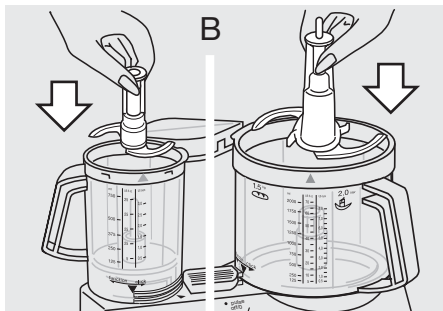
Foodprocessor-bollen ⑦ virker på det store drivverket på motordelen ①. Hakkebollen ⑩ virker på det lille drivverket.

1. Respektive bolle settes på drivverket når motoren er slått av. Pilen på bollen og pilen på motordelen skal stemme overens (A).



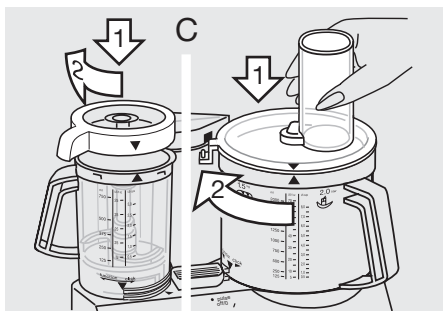
Drei så bollen i «function» retning til det laveste stoppet er nådd. Bollen på det andre drivverket må være i en løftet posisjon. Dersom det andre drivverket er ledig, sett på beskyttelsesdekselet ⑬.

2. Montér nødvendig tilbehør (se bruksanvisningen for hvert enkelt tilbehør) på bollens drivaksel og skyv ned så langt det går (B).



Når du setter i kniven ⑭ i hakkebollen ⑩, skal den skyves ned til du hører at den klikker på plass.

3. Set lokket på bollen. Pilen på lokket og pilen på bollen skal stemme overens (C).



Drei så lokket i klokkeretningen slik at sporet på lokket føres inn i sikkerhetslås-åpningen på motordelen ① til du hører det klikker på plass.

NB. Ved montering må lokket til hakkebollen ⑩ ha pakningen ⑮ montert.

Demontering av arbeidsbollene

Slå av apparatet. Drei lokket mot klokkeretningen og løft det av. Drei så bollen i «click»-retning til pilen på bollen står rett ovenfor pilen på motordelen og løft av bollen.

Ta tak i håndtaket når du skal ta ut kniven fra bollen, og trekk den av.

Advarsel:
Knivbladene er meget skarpe.

Kniven ⑭ leveres med et beskyttelsesdeksel. Når kniven ikke er i bruk, oppbevar den i beskyttelsesdekselet.

Rengjøring

Først slå alltid av motoren og trekk ut stopselet. Motordelen ① rengjøres kun med en fuktig klut.

Alle deler kan vaskes i oppvaskmaskin. Om nødvendig rengjøres alle deler med en slikkepott eller en børste før de skylles.

Fargesterke matvarer (f. eks. gulrøtter) kan misfarge plastdelene; tørk de med matolje før de vaskes i vann.

For rengjøring av lokket ⑪ må først pakningen ⑮ tas av. Pakningen settes på plass igjen etter rengjøring. Pakningen kan brukes på begge sider. Bruk ikke skarpe gjenstander ved rengjøring.

Knivbladene og innsatsene vaskes meget forsiktig – de er meget skarpe.

Bruk av foodprocessor-bolle ⑦

Ved bruk av foodprocessor-bollen skal alltid tilbehøret settes i før tilsetting av ingrediensene.

1. Elting

Til elting kan du enten bruke eltekroken ② eller kniven ⑭. For beste resultat anbefaler vi å bruke eltekroken som er spesielt designet for bearbeiding av gjærdeig, pasta og mørdeig/paideig.

Gjærdeig (brød/kaker)

Maks. 500 g mel pluss andre ingredienser
Hastighet 6, 1 1/2 minutt

Ha melet i foodprocessor-bollen. Tilsett så de andre ingrediensene, unntatt væsken. Sett på lokket ⑧ og lås det på plass. Velg så hastighet 6 og slå på apparatet. Tilsett væsken ved å helle den gjennom påfyllingsrøret i lokket mens motoren er i gang.

Ved elting med kniven ⑭ skal ikke ingredienser som rosiner, kandisert frukt, nøtter etc. som ikke skal deles, tilsettes. Disse må tilsettes manuelt etter at den eltede deigen er tatt ut fra foodprocessor-bollen.

Pasta deig

Maks. 500 g mel pluss andre ingredienser
Hastighet 6, 1 1/2 minutt

Ha melet i foodprocessor-bollen. Tilsett så de andre ingrediensene, unntatt væsken. Tilsett væsken gjennom påfyllingsrøret i lokket mens motoren er i gang.

Ikke tilsett mer væske etter at deigen har formet seg som en ball da den ikke vil absorbere jevnt i deigen.

Mørdeig/paideig

Maks. 500 g mel pluss andre ingredienser
Hastighet 6, ca. 1 minutt

Ha melet i foodprocessor-bollen. Tilsett så de andre ingrediensene, unntatt væsken. For best mulig resultat bør ikke smøret være verken for hardt eller for mykt.

Sett på lokket ⑧ og lås det på plass. Velg hastighet 6 og slå på apparatet.

Stopp eltingen så snart deigen er formet til en ball, ellers vil mørdeigen/paideigen bli for myk.

2. Miksing

For miksing av kakerører eller sukkerbrød, bruk kniven ⑭.

Eltekroken ② er ikke egnet til miksing av kakerører eller sukkerbrød.

Maks. 500 g mel pluss andre ingredienser

Kakerøre (2 metoder)	Hastighet/tid
a) Rør smør mykt med sukker og egg, hell i melk og bland forsiktig inn mellet med momenttrinnet.	6 / ca. 1 min. 6 / ca. 15 sek. 14 / ca. 10-15 ggr. «• pulse»
b) Ha alle ingrediensene unntatt væsken i foodprocessor-bollen	14 / ca. 1 min.

Tilsett væske gjennom påfyllingsrøret i lokket mens motoren er i gang. Til slutt tilsettes ingredienser som rosiner manuelt.

Sukkerbrød

Hastighet/tid

Visp egg og vann
(om nødvendig),
tilsett sukker,
rør inn mel med
momenttrinnet
og tilsett kakao

14 / ca. 2 min.
14 / ca. 4 min.

8 / 5 x «• pulse»
8 / 3 x «• pulse»

3. Blanding

Bruk kniven ⑭ for blanding av supper, milkshake etc.

Maks. kapasitet 2 l

Hastighet 10

(ellers kan det flyte over bollen)

Ved tilbereding av milkshake; ha grov-
hakket frukt i foodprocessor-bollen.

Sett på lokket ⑧ og lås det på plass.
Bland først frukten på hastighet 14, til-
sett så væsken på hastighet 10 og bland
ferdig. Vær oppmerksom på at melk vil
skumme når du blander. Bruk mindre
mengde.

4. Hakking

**Hakking i foodprocessor-bollen med
kniven ⑭**

Merk: Bruk foodprocessor-bollen ⑦
ved tilbereding av større mengder med
kniven ⑭. Ved tilbereding av mindre
mengder anbefaler vi å bruke hakke-
bollen ⑩ med kniven ②.

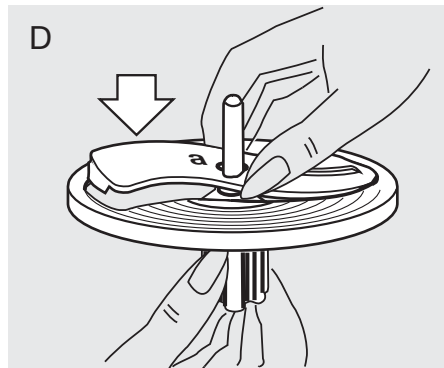
Bearbeidingstabell

Bearbeidingstidene er ca. tider og avhenger av kvalitet, mengde som skal bearbeides
samt ønsket finhetsgrad.

Produkt	Maks. mengde	Forbere- delse	Hastighet	Bryter- innstilling	Tid/ant. omdreininger
Kavring	4	delt i 4	14	I	45 sek.
Isbiter	28	hele	14	I	1 min. (snø)
Epler	700 g	delt i 4	8	«• pulse/I»	15 sek.
Sjokolade avkjølt	400 g	brukket i biter	14	I	grovt 15 sek. fint 30 sek.
Egg	8	hele	6	«• pulse»	8 ggr.
Ost (myk)	400 g	3 cm terninger	14	I	20 sek.
Ost (hard)	700 g	3 cm terninger	14	I	60-70 sek.
Kjøtt	700 g	i terninger	14	«• pulse/I»	40 sek.
Gulrot	700 g	i biter	14	I	10 sek.
Løk	700 g	delt i 4	14	«• pulse»	10 - 13 ggr.

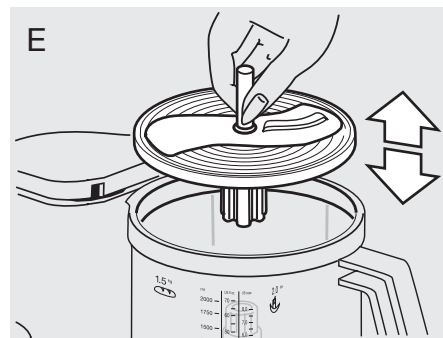
5. Snitting, riving, rasping

- Monter den innsatsen du ønsker å
bruke i innsatsholderen ⑮ som vist i
(D) og smekk den på plass. For å ta av
innsatsen, skyver du opp den enden
av innsatsen som stikker frem under
innsatsholderen.



- Sett den ferdigmonterte snitte/riveinn-
satsen på drivakselen i foodprocessor-
bollen (E).
- Sett på lokket ⑧ og lås på plass.
Still inn hastighet og fyll maten som
skal bearbeides i påfyllingsrøret mens
motoren er slått av. Ved ytterligere
påfylling skal motoren være slått av.

- Ta aldri ned i påfyllingsrøret når mo-
toren er i gang. Bruk alltid stapperen
⑨ (F).

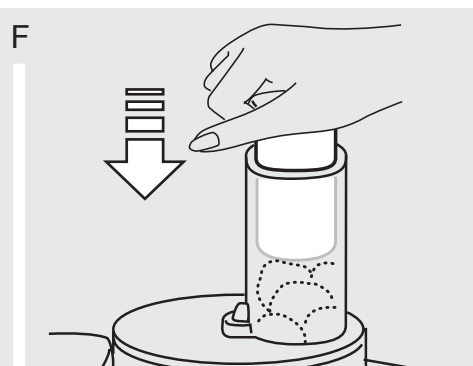
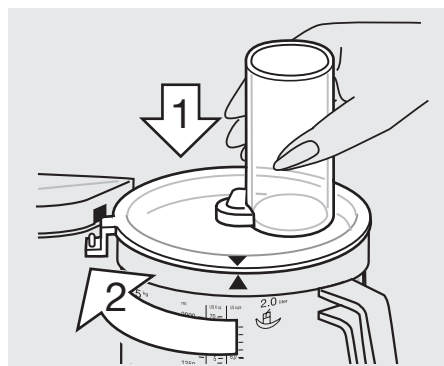


NB: Ved bearbeiding av saftige og
myke ingredienser, vil du oppnå et bedre
resultat ved en lav hastighet. Harde
ingredienser bør tilberedes ved høy has-
tighet. Overbelast ikke foodprocessor-
bollen.

Fin snitteinnsats – a ⑮

Hastighet 2 - 3

Eksempler på ingredienser som kan
bearbeides fint: agurk, kål, rå poteter,
gulrøtter, løk, reddiker.



Grov snitteinnsats – b ⑦

Hastighet 2 - 3

Eksempler på ingredienser som kan bearbeides grovt: agurk, kålrot, rå poteter, løk, banan, tomater, sopp, selleri.

Fin riveinnsats – c ⑧

Hastighet 4 - 6

Eksempler på ingredienser som kan bearbeides fint: ost (myk til medium), agurk, gulrøtter, rå poteter, epler.

Grov riveinnsats – d ⑨

Hastighet 4 - 6

Eksempler på ingredienser som kan bearbeides grovt: ost (myk til medium), agurk, kålrot, rødbeter, gulrøtter, rå poteter, epler, kål.

Raspeinnsats – e ⑩

Hastighet 8 - 14

Eksempler på ingredienser som kan bearbeides: rå poteter (f. eks. til potetpannekaker, raspeball), pepperrot, parmesanost (hard).

Pommes frites system ⑪

Sett pommes frites systemet på drivakselen, sett på lokket ⑧ og lås på plass. For beste resultater, legg 3-4 poteter (avhengig av størrelse) i påfyllingsrøret i lokket ⑧ mens motoren er slått av.

Still inn hastighet på 2-3 og slå på apparatet. Før ny påfylling skal motoren slås av. Bruk stapperen ⑨ for å legge et lett press på når du skyver potetene ned i påfyllingsrøret.

6. Visping med vispetilbehøret ⑫

Hastighet/tid

Vispe sukkerbrød

Maks. 280-300 g mel pluss ingredienser

Visp egg og vann 5 / ca. 2 min.
(om nødvendig),
tilsett sukker, 5 / ca. 2 min.
rør forsiktig inn mel 2 / ca. 30 sek.

Vispe eggehviter

Min.: 2 eggehviter 4-5 / ca. 4 min.
Maks.: 6 eggehviter 4-5 / ca. 6 min.

Vispe krem

Min.: 1,5-2 dl 3 / ca. 1-2 min.
Maks. 4 dl 3 / ca. 3,5-4 min.

Før du visper fløte, bør den oppbevares i kjøleskap i flere timer (ved ca. 4 °C).

Bruk av hakkebollen ⑬

Kniven ⑭ kan brukes til hakking, blanding, tilbereding av puré og miksing av små mengder. Hakkebollen passer perfekt for tilbereding av mousse, posteier eller dip.

Maks. kapasitet: 7,5 dl.

Advarsel:

Kniven ⑭ er ekstremt skarp.

Viktig: Maks. bearbeidingstid er 1 minutt. Væsker kan bearbeides lenger.

Sjokolade, harde krydder og kaffe kan ikke hakkes.

Sett kniven ⑭ i hakkebollen ⑬ mens motoren er slått av. Legg så alle ingrediensene i hakkebollen. Væsker kan helles gjennom åpningen i lokket ⑪ mens motoren er i gang.

Sett lokket ⑪ med pakningen ⑮ på hakkebollen og lukk det som tidligere beskrevet. Etter bruk tas alltid kniven ut fra hakkebollen først og deretter tømmes den bearbeidede maten.

Vær oppmerksom på at melk vil skumme når du blander. Bruk mindre mengde.

Bearbeidingstabell

Bearbeidingstidene er ca. tider og avhenger av kvalitet og mengde som skal bearbeides, samt ønsket finhetsgrad.

Hakking

Produkt	Maks. mengde	Forberedelse	Hastighet	Bryter-innstilling	Tid/ant. omdreining
Gulrøtter	150 g	i biter	6	«• pulse»	7 ggr.
Løk	100 g / 1 1/2 løk	delt i 4	6	«• pulse»	6-8 ggr.
Persille	30 g / 1/2 bunt	uten stilker	14	I	5-10 sek.
Hvidløk	1 kløft	hel	14	I	5 sek.
Kjøtt (magert)	250 g	delt i 4	14	I	15 sek.

Blanding

Produkt	Forberedelse	Hastighet	Bryter-innstilling	Tid/ant. omdreining
Blandete drinker	Hakk frukt før bearbeiding. Tilsett melk.	14	I	ca. 30 sek.
Baby-mat (f.eks. frukt, grønnsaker)	Hakket	14	• pulse I	10 ggr. 10 sek.
Majones	Bland 1 egg, krydder, sennep og eddik. Olje helles sakte gjennom åpningen i lokket.	14	I	30-45 sek.
Tartar	Bland 1 egg, krydder, sennep og eddik. Olje helles sakte gjennom åpningen i lokket. Tiltsett egg delt i fire og eddik.	14 6	I • pulse	30-45 sek. 3-5 ggr.
Avocado paté / postei	Hakk 1 kløft hvitløk, tilsett 2 modne avocadoer (delt i 4, uten stein), 1 ss sitronsaft, 1 ss olivenolje, 1,5 dl yoghurt, 1/2 ts sukker, salt, pepper.	14 14	I I	5 sek. ca. 45 sek.

Miksing av små mengder deig

Hakkebollen egner seg kun for tilbereding av følgende deig type; oppskriftene viser maksimum kvantiteter:

		Hastighed	Bryter- innstilling	Tid
Pannekakerøre				
250 g mel 3,75 dl melk 2 egg salt	Bland mel, eg, salt, og halvparten af melken. Tilsett resten av melken mens motoren er igang.	6	I	45-60 sek.
Piskning af flødeskum				
2 dl fløte		6	I	30 sek.



Dette produktet oppfyller kravene i EU-direktivene EMC 89/336/EEC og Low Voltage 73/23/EEC.



Ikke kast dette produktet sammen med husholdningsavfall når det skal kasseres. Det kan leveres hos et Braun servicesenter eller en miljøstasjon.

Garanti

Vi gir 2 års garanti på produktet gjeldende fra kjøpsdato. I garantitiden vil vi gratis rette eventuelle fabrikkasjons- eller materialfeil, enten ved reparasjon eller om vi finner det hensiktsmessig å bytte hele produktet. Denne garanti er gyldig i alle land der Braun eller Brauns distributør selger produktet.

Denne garanti dekker ikke: skader på grunn av feil bruk, normal slitasje eller skader som har ubetydelig effekt på produktets verdi og virkemåte. Garantien bortfaller dersom reparasjoner utføres av ikke autorisert person eller hvis andre enn originale Braun reservedeler benyttes.

For service i garantitiden skal hele produktet leveres eller sendes sammen med kopi av kjøpskvittering til nærmeste autoriserte Braun Serviceverksted.

Ring 22 63 00 93 for å bli henvist til nærmeste autoriserte Braun serviceverksted.

NB

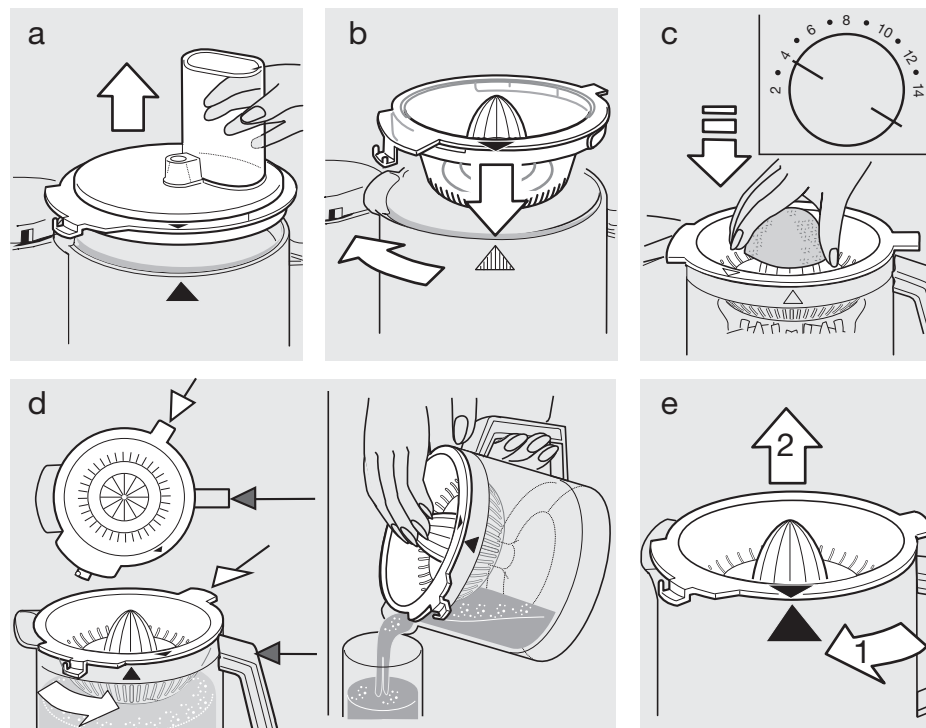
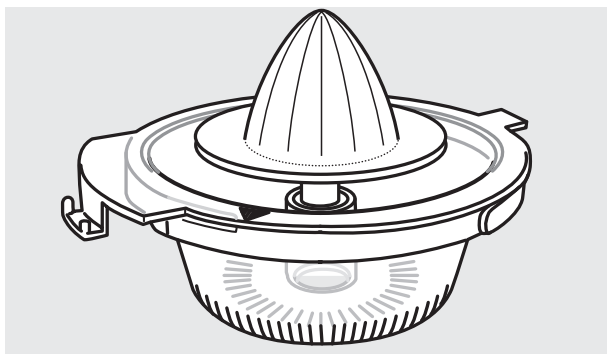
For varer kjøpt i Norge har kunden garanti i henhold til NEL's Leveringsbetingelser.

Spesial-tilbehør

Braun Sitruspresse PJ 600

Type 3200

Hastighet: 2 - 4



Med forbehold om endringer.

Svenska

Våra produkter är framtagna för att uppfylla högste krav när det gäller kvalitet, funktion och design. Vi hoppas du kommer att bli helt nöjd med din nya Braun matberedare.

Viktigt

- **Knivarna ⑫/⑭ är mycket vassa!**
Håll alltid i knivens handtag. Ta alltid ur kniven ur skålen/kannan ⑦/⑩ innan du tar ur den bearbetade maten.
- Kontrollera att nätspänningen stämmer överens med den spänning som anges på botten av matberedaren. Anslut endast till växelström.
- Förvara matberedaren utom räckhåll för barn.
- Matberedaren är endast avsedd för normalt hemmabruk och får inte fyllas över de maximala mängder som anges.
- Använd inte någon av delarna i mikrovågsugn.
- Ta inte på motorkopplingarna med fingrarna. Sätt på skyddet ⑬ när en av dem inte används eftersom båda kopplingarna roterar samtidigt när du sätter på matberedaren.
- Låt inte matberedaren vara igång utan tillsyn.
- Braun elektriska apparater motsvarar gällande säkerhetsföreskrifter. Reparationer skall endast utföras av auktoriserad servicepersonal. Felaktiga reparationer kan orsaka olyckor och skada användaren.
- Sladden får endast bytas hos en auktoriserad Braun serviceverkstad eftersom ett specialverktyg krävs.
- Stäng av matberedaren och dra ur sladden innan du ställer undan matberedaren.

Specifikationer

- Spänning/effekt: Se typplatta på matberedarens undersida.
- Arbetstid och maximal mängd: Se bearbetningstabeller.

Beskrivning

Braun CombiMax met två system uppfyller högsta krav när det gäller att knåda, mixa, blanda, hacka, skiva, strimla och riva, snabbt och enkelt. För att få bäst resultat har den två system: en stor matberedarskål ⑦ och en liten mixerkanne ⑩.

För att hacka, puréa och mixa kan du använda antingen skålen eller kannan. Du kan också använda kannan för att förbereda mat som skall bearbetas ytterligare i matberedarskålen (t.ex. hacka nötter till en kaksmet). Skålen och kannan kan inte vara igång samtidigt.

- ① Motordel
- ② Sladdvinda
- ③ Startreglage (på = I, av = off/0)
- ④ Pulsläge «• pulse»
- ⑤ Steglöst hastighetsreglage (2-14)
- ⑥ Säkerhetslås (så att skålen/kannan inte är igång samtidigt)
- ⑦ Matberedarskål (2 l kapacitet)
- ⑧ Lock till matberedarskålen ⑦
- ⑨ Matare till locket ⑧
- ⑩ Mixerkanna för små mängder (7,5 dl kapacitet)
- ⑪ Lock till mixerkannan ⑩
- ⑫ Packning till locket ⑪
- ⑬ Kniv till mixerkannan ⑩
- ⑭ Skydd för motorkopplingen när skålen/kannan har tagits av

Tillbehör till matberedarskålen ⑦
(Viktigt: Alla tillbehör ingår inte i grundutrustningen till alla modeller.)

- ⑭ Kniv med knivskydd till matberedarskålen ⑦
- ⑮ Hållare
- ⑯ Fin skärskiva – a
- ⑰ Grov skärskiva – b
- ⑱ Fin strimlingsskiva – c
- ⑲ Grov strimlingsskiva – d
- ⑳ Rivskiva – e
- ㉑ Pommes frites-system
- ㉒ Degkrok
- ㉓ Visp

OBS: Rengör alla delar innan du använder matberedaren första gången (se «Rengöring»).

Överbelastningsskydd

För att undvika skada orsakad av överbelastning har matberedaren ett automatiskt överbelastningsskydd som stänger av strömmen om det behövs. Om det händer, vrid startreglaget ③ till «off/0» och vänta i cirka 15 minuter så att motorn hinner svalna innan du startar matberedaren igen.

Pulsläge «• pulse» ④

Pulsläget är bra när du t.ex. skall:

- Hacka ömtålig och mjuk mat, t.ex. ägg, lök och persilja.
- Tillsätta mjöl försiktigt till deg och smet så att de behåller sin krämiga konsistens.
- Tillsätta vispade ägg eller grädde till mer bastant mat.

Tryck på den gröna knappen på startreglaget ④ när det står på «off/0» för att starta pulsläget «• pulse».

Ställ in önskad hastighet med hastighetsreglaget ⑤ innan du startar pulsläget. När du släpper den gröna knappen ④ stängs matberedaren av.

Rekommenderade hastigheter för tillbehören

Välj hastighet med det steglösa hastighetsreglaget ⑤. Vi rekommenderar att du först väljer hastighet och sedan sätter på matberedaren för att ha rätt hastighet från början.

Tillbehör	Hastighet
Degkrok	6
Kniv ⑫ och ⑭	6 - 14
Visp:	
– äggvitor	5
– grädde	3
Skär-, riv- och strimlingsskivor	2 - 8
Pommes frites-system	2 - 3
(Se också information på matberedaren)	

Att arbeta med det dubbla systemet

Skålen och kannan kan inte användas samtidigt.

Den skål/kanna som inte används måste vara i det övre läget eller vridas i «Click»-riktningen för att låsas på plats. När pilarna pekar mot varandra kan skålen/kannan tas av. Sätt av säkerhetsskäl alltid på skyddet ⑬ på den tomma motorkopplingen.

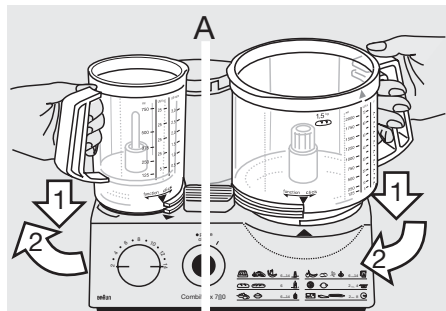
Dubbel säkerhetsfunktion

Matberedaren kan endast startas när skålen/kannan med lock sitter på ordentligt. Om locket öppnas under gång stängs matberedaren av automatiskt. Om detta sker står startreglaget ③ fortfarande på «I». Vrid tillbaks det till «off/0» för att undvika att matberedaren startas av misstag.

Att sätta på skålen/kannan

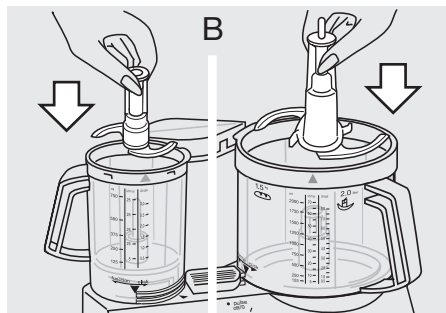
Matberedarskålen ⑦ används på den stora motorkopplingen på motordelen ① och mixerkannan ⑩ på den lilla.

1. Sätt skålen/kannan på respektive motorkoppling när matberedaren är avstängd. Pilen på skålen skall peka mot pilen på motordelen (A).



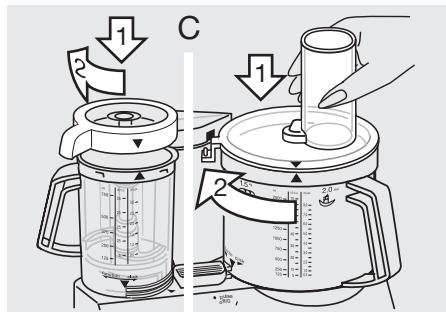
Vrid sedan skålen i «function»-riktningen tills den kommer till det lägre fasta läget. Skålen/kannan på den andra motorkopplingen måste vara i det övre läget. Om den andra motorkopplingen är tom, sätt på skyddet ⑬.

2. Sätt önskat tillbehör (se beskrivning för de olika tillbehören) på drivaxeln i skålen och tryck det nedåt så långt det går (B).



När du sätter kniven ⑫ i mixerkannan ⑩ skall du trycka den nedåt så att den klickar på plats.

3. Sätt på locket så att pilen på locket pekar mot pilen på skålen/kannan (C).



Vrid sedan locket medurs tills piggen på locket går in i säkerhetslåset på motordelen ① och klickar på plats.

OBS: När du sätter på locket ⑪ på mixerkannan ⑩ måste packningen ⑭ sitta på.

Att ta av skålen/kannan

Stäng av matberedaren. Vrid locket moturs och ta av det. Vrid sedan skålen/kannan i «click»-riktningen tills pilen på skålen/kannan pekar mot pilen på motordelen och ta av skålen/kannan.

Håll i handtaget när du skall ta ur kniven ur skålen och dra den uppåt.

Var försiktig! Kniven är mycket vass.

Kniven ⑭ har ett knivskydd. Förvara den i detta skydd när den inte används.

Rengöring

Stäng alltid av matberedaren och dra ur kontakten ur uttaget innan du rengör matberedaren.

Rengör motordelen ① endast med en fuktig trasa.

Alla delar kan diskas i diskmaskin. Om det behövs kan du rengöra alla delarna noga med en spatel eller borste innan du diskar dem.

Pigmentrik mat (t.ex. morötter) kan missfärga plastdelarna. Torka då av dem med matolja innan du diskar.

När du skall rengöra locket ⑪ måste du först ta av packningen ⑭. Sätt tillbaka den efter rengöring. Du kan använda den på båda sidorna.

Använd inte vassa föremål för rengöring.

Rengör knivarna och skivorna försiktigt – de är mycket vassa!

Att använda matberedarskålen ⑦

Sätt alltid i önskat tillbehör innan du lägger i maten när du använder matberedarskålen.

1. Att knåda

För att knåda kan du använda degkroken ⑫ eller kniven ⑭.

För bäst resultat rekommenderar vi att du använder degkroken, som är specialdesignad för jäsdeg, pasta och mördeg/pajdeg.

Jäsdeg (bröd/kakor)

Max. ca 500 g mjöl plus andra ingredienser
Hastighet 6, 1 1/2 minut

Häll först mjöl och sedan de andra ingredienserna utom vätska i matberedarskålen. Sätt på locket ⑪ ordentligt. Ställ in

hastighet 6 och starta matberedaren. Tillsätt vätska genom matarröret medan matberedaren är igång.

När du knådar med kniven ⑭, lägg inte i ingredienser som t.ex. russin, suckater, mandel o dyl som inte skall delas. Tillsätt dessa manuellt när du har tagit ur den knådade degen ur matberedarskålen.

Pasta

Max. ca 500 g mjöl plus andra ingredienser
Hastighet 6, ca. 1 1/2 minut

Häll först mjöl och sedan de andra ingredienserna utom vätska i matberedarskålen. Tillsätt vätska genom matarröret medan matberedaren är igång. Tillsätt ingen vätska när degen har formats till en boll eftersom vätskan då inte absorberas jämnt.

Mördeg/pajdeg

Max ca 8 dl mjöl plus andra ingredienser
Hastighet 6, 1 minut

Häll först mjöl och sedan de andra ingredienserna i matberedarskålen. För bäst resultat skall smöret varken vara för hårt eller för mjukt. Sätt på locket ⑪ ordentligt. Ställ in hastighet 6 och starta matberedaren. Sluta knåda strax efter att degen har formats till en boll annars blir degen för mjuk.

2. Att mixa

Använd kniven ⑭ för att mixa smet och sockerkaka. Degkroken ② är inte lämplig till smet och sockerkaka.

Max. 8 dl mjöl plus andra ingredienser

Smet (2 olika sätt)	Hastighet/Tid
a) Blanda smör med socker och ägg, håll i mjölk och blanda försiktigt i mjöl på pulsläget.	6 / ca 1 min 6 / ca 15 sek 14 / ca 10-15 ggr «• pulse»
b) Lägg i alla ingredienser utom vätska i matberedarskålen. 14 / ca 1 min	

Tillsätt vätska genom matarröret i locket medan matberedaren är igång. Lägg till sist i ingredienser som t ex russin manuellt.

Sockerkaka	Hastighet/Tid
Blanda ägg och vatten (om den behövs), tillsätt socker, blanda i mjöl på pulsläget och tillsätt kakao.	14 / ca 2 min 14 / ca 4 min 8 / 5 x «• pulse» 8 / 3 x «• pulse»

3. Att blanda

Använd kniven ⑭ för att blanda soppor, milkshake etc.

Max. mängd 2 liter (gäller ej mjölk)
Hastighet 10 (annars kan skålen svämma över)

För milkshake, lägg grovhackad frukt i matberedarskålen. Sätt på locket ⑧ ordentligt. Blanda först frukten på hastighet 14, tillsätt sedan vätska på hastighet 10 och blanda färdigt.

OBS: Mjöl skummar när du blandar den. Använd mindre mängd.

4. Att hacka

Använd kniven ⑭ när du hackar i matberedarskålen.

OBS: Använd matberedarskålen ⑦ med kniven ⑭ när du vill hacka större mängder. För mindre mängder rekommenderar vi mixerkannen ⑩ med kniven ⑫.

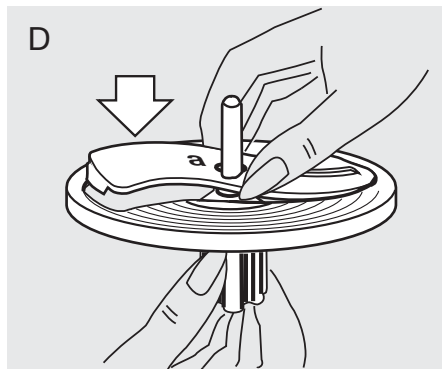
Bearbetningstabell

Bearbetningstiderna är ungefärliga och beror på mängden mat, matens kvalitet och hur fin du vill ha maten.

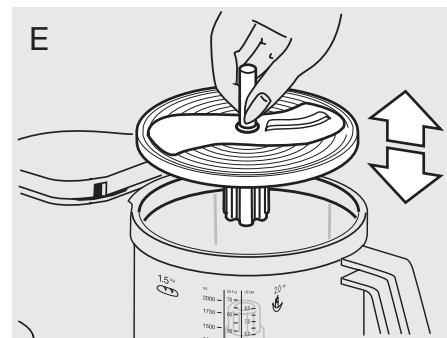
Matvara	Max. mängd	Förberedelse	Hastighet	Start-reglage	Tid/Pulsar
Torrt bröd	4	i fyra delar	14	I	45 sek
Isbitar	28	hela	15	I	1 min (snö)
Äpplen	700 g	i fyra delar	8	«• pulse/I»	15 sek
Choklad (kall)	400 g	bruten i bitar	14	I	grovt 15 sek fint 30 sek
Ägg	8	hela	6	«• pulse»	8 ggr
Mjuk ost	400 g	3 cm tärningar	14	I	20 sek
Hård ost	700 g	3 cm tärningar	14	I	60-70 sek
Kött	700 g	i tärningar	14	«• pulse/I»	40 sek
Morötter	700 g	i bitar	14	I	10 sek
Lök	700 g	i fyra delar	14	«• pulse»	10 - 13 ggr

5. Att skära, stimla och riva

- Sätt önskat tillbehör i hållaren ⑤, se bild (D), tills det klickar på plats. För att ta av tillbehöret trycker du den delen som sticker ut under hållaren uppåt.

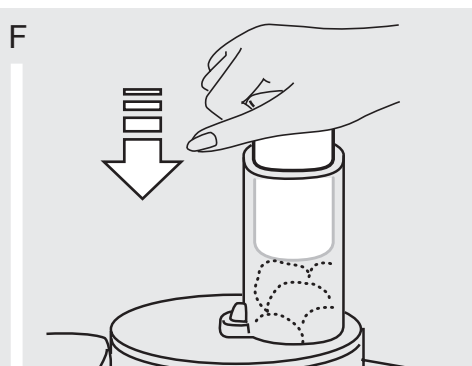
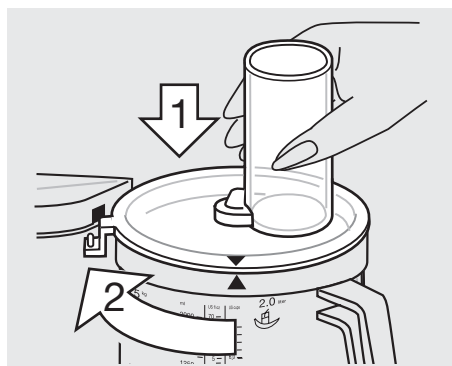


- Sätt på hållaren med tillbehöret på drivaxeln i matberedarskålen (E).
- Sätt på locket ⑧ ordentligt. Ställ in önskad hastighet och lägg maten som skall bearbetas i matarröret medan matberedaren är avstängd. Även vid ytterligare påfyllning skall matberedaren vara avstängd.



- Stoppa aldrig ner fingrarna i matarröret medan matberedaren är igång. Används alltid mataren ⑨ (F).

OBS: För saftig eller mjuk mat bearbetas bäst på låg hastighet. Hård mat bör bearbetas på högre hastighet. Överfyll inte matberedarskålen.



Fin skärskiva – a ⑩

Hastighet 2 - 3

Exempel: Gurka, kål, rå potatis, morötter, lök, rädisor.

Grov skärskiva – b ⑩

Hastighet 2 - 3

Exempel: Gurka, kålrabbi, rå potatis, lök, bananer, tomat, svamp, selleri.

Fin strimlingsskiva – c ⑩

Hastighet 4 - 6

Exempel: Ost (mjuk, medelhård) gurka, morötter, rå potatis, äpplen.

Grov strimlingsskiva – d ⑩

Hastighet 4 - 6

Exempel: Ost (mjuk, medelhård), gurka, kålrabbi, rödbetor, morötter, rå potatis, äpplen, kål.

Rivskiva – e ⑩

Hastighet 8 - 14

Exempel: Rå potatis (till t.ex. raggmunkar), pepparrot, parmesanost (hård).

Pommes frites-system ⑩

Sätt pommes frites-systemet på drivaxeln och sätt på locket ⑩ ordentligt. För bäst resultat, lägg 3-4 potatisar (beroende på storlek) i matarröret medan matberedaren är avstängd.

Ställ in hastighet 2-3 och starta matberedaren. Stäng av den innan du lägger i nya potatisar. Använd mataren ⑩ och tryck potatisarna lätt nedåt i matarröret.

6. Att vispa med vispen ⑩

Hastighet/Tid

Vispa smet

Max. ca 4-5 dl mjöl plus ingredienser

Vispa ägg och vatten (om det behövs), 5 / ca 2 min
tillsätt socker och 5 / ca 2 min
blanda i mjöl 2 / ca 30 sek

Vispa äggvitor

Min.: 2 äggvitor 4-5 / ca 4 min
Max.: 6 äggvitor 4-5 / ca 6 min

Vispa grädde

Min.: 1,5-2 dl 3 / ca 1-2 min
Max.: 4 dl 3 / ca 3,5-4 min

Innan du vispar grädde bör den förvaras kallt i flera timmar (i ca 4° C).

Att använda mixerkannen ⑩

Kniven ⑩ kan användas för att hacka, blanda, puré och mixa mindre mängder. Mixerkannen är perfekt för att göra mousse, pastejer och dip.

Max. mängd: 7,5 dl vätska.

Var försiktig – Kniven ⑩ är mycket vass.

Viktigt: Max. bearbetningstid i mixerkannen är 1 minut. Vätskor kan bearbetas längre.

Choklad, hårda kryddor och kaffe kan inte hackas.

Sätt i kniven ⑩ i mixerkannen ⑩ medan matberedaren är avstängd och lägg sedan i alla ingredienser. Vätskor kan hällas genom öppningen i locket ⑩ medan matberedaren är igång. Sätt locket ⑩ med packningen ⑩ på mixerkannen och lås den som beskrivet förut. När du är klar, ta alltid ur kniven ur mixerkannen först och ta sedan ur den bearbetade maten.
OBS: Mjolk skummar när du blandar den. Använd mindre mängd.

Bearbetningstabell

Bearbetningstiderna är ungefärliga och beror på mängden mat, matens kvalitet och hur fin du vill ha maten.

Att hacka

Matvara	Max. mängd	Förberedelse	Hastighet	Start-reglare	Tid/Pulsar
Morötter	150 g	i delar	6	«• pulse»	7 ggr
Lök	100 g / 1 1/2 lök	i fyra delar	6	«• pulse»	6-8 ggr
Persilja	30 g / 1/2 knippe	utan stjälker	14	I	5-10 sek
Vitlök	1 klyfta	hel	14	I	5 sek
Kött (magert)	250 g	i bitar	14	I	15 sek

Att blanda

Matvara	Förberedelse	Hastighet	Start-reglage	Tid/Pulsar
Blandade drinkar	Hacka först frukt. Tillsätt sedan mjölk.	14	I	ca. 30 sek
Barnmat (t.ex. frukt, grönsaker)	Hackad	14	«• pulse» I	10 ggr 10 sek
Majonnäs	Blanda 1 ägg, kryddor, senap och vinäger. Håll långsamt olja genom öppningen i locket.	14	I	30-45 sek
Tartarsås	Blanda 1 ägg, kryddor, senap och ättik. Håll långsamt olja genom öppningen i locket. Tillsätt ägg, delat i fyra delar, och ättika.	14 6	I «• pulse»	30-45 sek 3-5 ggr
Avokadomousse	Hacka 1 vitlöksklyfta, tillsätt 2 mogna avokado (i fyra bitar, utan kärna), 1 msk citronsaft, 1 msk olivolja, 1,5 dl yoghurt, 1/2 tsk socker, salt, peppar.	14 14 14	I I I	5 sek ca. 45 sek ca. 45 sek.

Att mixa små degar

I mixerkannan kan du endast bearbeta följande degtyp. Recepten visar max. mängder:

		Hastighed	Start-reglage	Tid
Pannekakssmet				
2 dl mjök 4 dl mjölk 2-3 ägg salt	Blanda mjöl, ägg, salt och hälften av mjölken, tillsätt resten av mjölken medan matberedaren är igång.	6	I	45-60 sek
Vispa grädde				
2 dl grädde		6	I	30 sek



Denna produkt uppfyller bestämmelserna i EU-direktiven 89/336/EEG om elektromagnetisk kompatibilitet (EMC) och 73/23/EEG om lågspänning-sutrustning.



När produkten är förbrukad får den inte kastas tillsammans med hushållssoporna. Avfallshantering kan ombesörjas av Braun servicecenter eller på din lokala återvinningsstation.

Garanti

Vi garanterar denna produkt för två år från och med inköpsdatum. Under garantitiden kommer vi utan kostnad, att avhjälpa alla brister i apparaten som är hänförliga till fel i material eller utförande, genom att antingen reparera eller byta ut hela apparaten efter eget gottfinnande.

Denna garanti gäller i alla länder där denna apparat levereras av Braun eller deras auktoriserade återförsäljare.

Garantin gäller ej: skada på grund av felaktig användning eller normalt slitage, liksom brister som har en försumbar inverkan på apparatens värde eller funktion. Garantin upphör att gälla om reparationer utförs av icke behörig person eller om Brauns originaldelar inte används.

För att erhålla service under garantitiden skall den kompletta apparaten lämnas in tillsammans med inköpskvittot, till ett auktoriserat Braun verkstad.

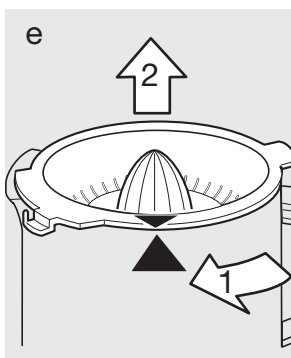
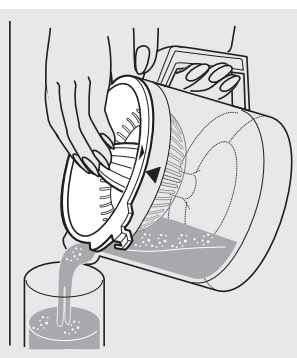
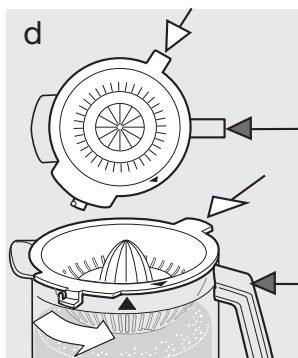
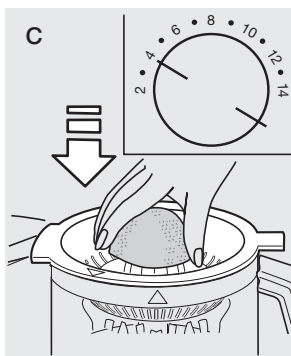
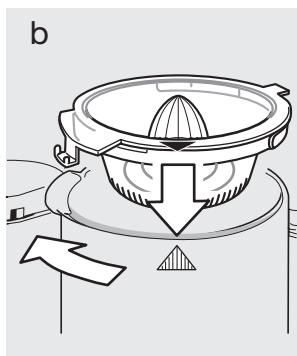
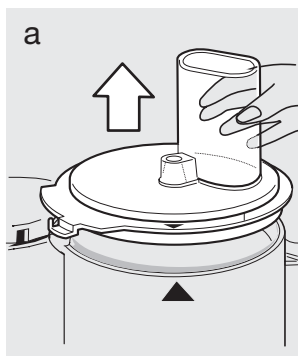
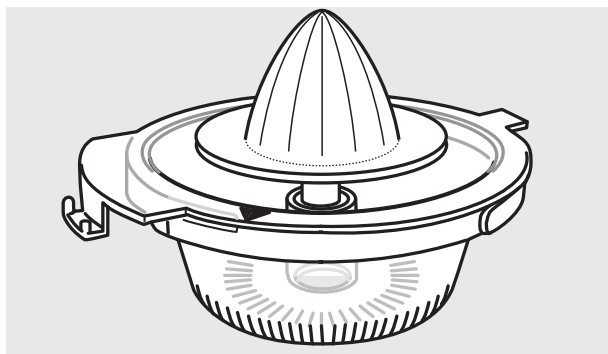
Ring 020-21 33 21 för information om närmaste Braun verkstad.

Extra tillbehör

Braun citruspress PJ 600

Type 3200

Hastighet: 2 - 4



Med förbehåll för ändringar.

Suomi

Tuotteemme on suunniteltu täyttämään korkeimmat laatuvaatimukset. Toivomme, että uudesta Braun-laitteestasi on Sinulle paljon iloa ja hyötyä.

Tärkeää

- **Terät ⑫/⑭ ovat erittäin terävät!** Tartu teriin vain varresta. Käytön jälkeen ota terä pois kulhosta ⑦/⑩ ennen kulhon tyhjentämistä.
- Varmista, että verkkojännite vastaa laitteen pohjaan merkittyä jännitettä. Laitteen saa kytkeä ainoastaan vaihtovirtaan.
- Pidä laite poissa lasten ulottuvilta.
- Laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouksille. Suositeltavat valmistusmäärät on annettu jäljempänä.
- Älä laita mitään osia mikroaaltouuniin.
- Älä koske pyöriviin vetoakseleihin. Laita vetoakselin suojus ⑬ aina paikoilleen, kun et käytä laitteen ollessa käynnissä.
- Älä jätä laitetta toimimaan ilman valvontaa.
- Braunin sähkölaitteet täyttävät vaadittavat turvallisuusstandardit. Verkkojohdon korjauksen tai vaihdon saa suorittaa ainoastaan valtuutettu Braun-huoltoliike. Virheellinen, epäpätevä korjaus voi aiheuttaa vahinkoa käyttäjälle.
- Kun et käytä laitetta sammuta se ja irrota pistoke pistorasiasta.

Tekniset tiedot

- Jännite/teho: katso laitteen pohja.
- Käyttöaika ja suurin kapasiteetti: katso käyttöohjeita jäljempänä.

Laitteen osat

Braun CombiMax kahden kulhon järjestemällä vaivaaminen, sekoittaminen, soseuttaminen, hienontaminen, viipaloiminen ja suikaloiminen on helppoa ja nopeaa. Parhaan tuloksen saavuttamiseksi laitteessa on kaksi kulhoa: suurempi peruskulho ⑦ ja pienempi teholeikkuri ⑩.

Hienontaessasi, soseuttaessasi tai sekoittaessasi voit valita kahdesta kulhosta kooltaan sopivimman. Pienessä

kulhossa voit esivalmistella raaka-aineita, joita käsittelet edelleen isossa kulhossa (esim. hienontaa pähkinöitä kakkutaikinaan). Vain yhtä kulhoa voidaan käyttää kerrallaan.

- ① Runko
- ② Verkkojohdon säilytyspaikka
- ③ Käyttökytkin (päällä = I, pois päältä = off/0)
- ④ Pitokytkin «• pulse»
- ⑤ Portaaton nopeuden säätö (2-14)
- ⑥ Turvalukko (estää kahden kulhon samanaikaisen käytön)
- ⑦ Peruskulhon (2 l)
- ⑧ Peruskulhon ⑦ kansi
- ⑨ Syöttöpainin
- ⑩ Teholeikkuri pienille määriille (0,75 l)
- ⑪ Teholeikkurin ⑩ kansi
- ⑫ Tiivistekumi
- ⑬ Teholeikkurin ⑩ leikkuuterä
- ⑭ Vetoakselin suojus

Peruskulhon ⑦ varusteet

(Kaikki varusteet eivät kuulu kaikkien mallien varustukseen.)

- ⑭ Peruskulhon ⑦ leikkuuterä ja sen suojus
- ⑮ Terälevyn pidin
- ⑯ Hienoviipalointiterä – a
- ⑰ Karkeaviipalointiterä – b
- ⑱ Hienoraastinterä – c
- ⑲ Karkearaastinterä – d
- ⑳ Soseutusterä – e
- ㉑ Ranskanperunaterä
- ㉒ Taikinakoukku
- ㉓ Vispilä

Huomaa: puhdista kaikki osat ennen ensimmäistä käyttökertaa kuten kohdassa «Puhdistus» neuvotaan.

Ylikuormitussuoja

Jotta mahdollisen ylikuormituksen aiheuttamilta vahingoilta välttyttäisiin, laite sammuu automaattisesti jos moottori on vaarassa ylikuormittua. Kun näin käy, käännä käyttökytkin ③ pois päältä «off/0»-asentoon) ja odota noin 15 minuuttia ennen kuin käynnistät laitteen uudestaan. Näin moottori ehtii jäähtyä.

Pitokytkin «• pulse» ④

Pitokytkimen käyttö on suositeltavaa, kun:

- hienonnetaan pehmeitä tai herkkiä raaka-aineita kuten keitettyjä kananmunia, sipulia tai persiljaa
- lisätään jauhoja varovasti esimerkiksi kakkutaikinaan
- lisätään vatkatutuja kananmunia tai kermavaahtoa taikinaan tai ruokaan.

Pitokytkintä «• pulse» käytetään painamalla vihreää paininta käyttökytkimen keskellä. Käyttökytkimen tulee tällöin olla «off/0»-asennossa.

Ennen pitokytkimen käyttöä, valitse haluttu nopeus nopeudensäätimestä ⑤. Näin laite toimii alusta asti halutulla nopeudella.

Suosittelavat nopeudet eri toiminnoille

Sääda nopeus nopeudensäätimestä ⑤. Nopeus on suositeltavaa valita ennen laitteen käynnistämistä. Näin laite toimii heti oikealla nopeudella.

Laitteen osa	Nopeus
Taikinakoukku	6
Terät ⑫/⑭	6 - 14
Vispilä	
– munanvalkuaiset	5
– kerma	3
Viipalointi-, raastin- ja soseutusterä	2 - 8
Ranskanperunaterä	2 - 3

Kahden kulhon järjestelmän käyttö

Vain yhtä kulhoa voidaan käyttää kerrallaan.

Kulhon, jota ei käytetä, on oltava yläasennossa tai lukittuna paikoilleen. Kun toinen kulho on lukittuna käyttöäsentoon, toinen kulho nousee automaattisesti yläasentoon. Kun kulhon ja moottoriosan nuolet kohdistetaan, kulho voidaan irrottaa. Kun kulho ei ole paikoillaan, suojaa aina vetoakseli suojuksella ⑬.

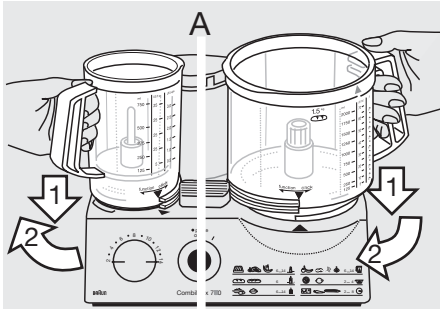
Kaksinkertainen turvalukitus

Laite voidaan käynnistää vain kun sekä kulho että kansi ovat oikein paikoillaan. Jos kansi avataan laitteen ollessa toiminnassa moottori sammuu automaattisesti. Käyttökytkin ③ jää tällöin päällä-asentoon («I»), käännä se pois päältä («off/0»-asentoon), jotta moottoria ei myöhemmin käynnistetä vahingossa.

Kulhojen asentaminen

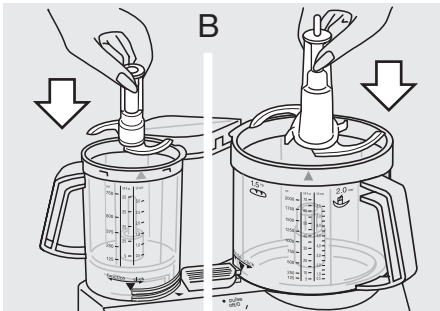
Peruskulhoa ⑦ käytetään runko-osan ① kulhoalustalla ja teholeikkuria ⑩ vastaa-vasti teholeikkurialustalla.

1. Moottorin ollessa pois päältä aseta haluttu kulho oikealle alustalle kohdis-taen kulhossa ja runko-osassa olevat nuolet (A).



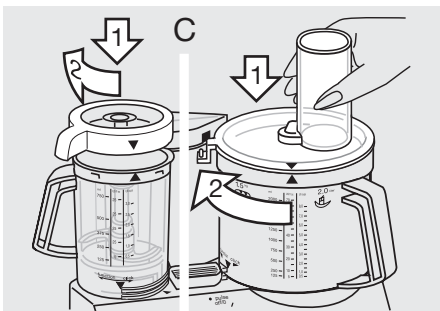
Käännä sitten kulhoa myötäpäivään kunnes se lukkiutuu. Jos toisella vetoak-selilla on tällöin kulho, se nousee automaattisesti yläasentoon. Jos toinen vetoakseli on vapaana, suojaa se suojuk-sella ③.

2. Aseta haluttu työväline (katso eri osien käyttöohjeet) kulhoon vetoakselin päälle ja paina se niin alas kuin mahdol-lista (B).



Kun asetat terän ⑫ teholeikkuriin ⑩ paina sitä alas kunnes se napsahtaa kuuluvasti paikoilleen.

3. Laita kulhon kansi paikoilleen kohdis-tamalla kulhossa ja kannessa olevat nuolet (C).



Käännä sitten kantta myötäpäivään kunnes kannen uloke on rungon ① turvalukon aukossa ja kansi napsahtaa kuuluvasti paikoilleen.

Huomaa: Asettaessasi kantta ⑪ teho-leikkuriin ⑩ tiivisteen ⑬ täytyy olla pai-koillaan.

Kulhojen irrottaminen

Sammuta laite. Irrota kansi kääntämällä sitä vastapäivään. Käännä sitten kulhoa vastapäivään kunnes kulhon ja rungon nuolet ovat kohdakkain ja nosta kulho pois.

Kun poistat terän teholeikkurista tartu sii-hen varresta ja nosta pois.

Varoitus: terät ovat erittäin terävät.

Leikkuuterään ⑭ kuuluu suojus. Kun et käytä terää, säilytä se suojuksessaan.

Puhdistus

Laite tulee sammutta ja pistoke irrottaa pistorasiasta aina ennen puhdistusta.

Puhdista runko ① ainoastaan kostealla rievulla pyyhkien.

Kaikki osat voidaan pestä astianpesuko-neessa. Vaikeasti puhistettavat kohdat on hyvä puhdistaa lastalla tai harjalla ennen pesemistä vedellä.

Värjävät ruoka-aineet kuten porkkana saattavat värjätä muoviosia. Poista värjäymät ruokaöljyllä ennen osien pese-mistä vedellä.

Ennen kannen ⑪ pesua poista esin tiiviste ⑬. Laita tiiviste pesun jälkeen takaisin paikoilleen. Tiivistettä voidaan käyttää kummaltakin puolelta. Älä käytä puhdistuksessa teräviä esineitä.

Puhdista terät varovasti, ne ovat hyvin terävät.

Peruskulhon ⑦ käyttö

Käyttäessäsi peruskulhoa laita aina käyttämäsi työväline (terä, taikinakoukku, vispilä) paikoilleen vetoakselille ennen kulhon täyttämistä.

1. Vaivaaminen

Vaimaamiseen voidaan käyttää taikina-koukkuja ② tai leikkuuterää ⑭. Parhain tulos saavutetaan taikinakoukulla, joka on suunniteltu erityisesti hiiva-, pasta- ja voitaikainoiden tekoon.

Hiivataikina (leipä- tai pullataikina)

Enintään 500 g jauhoja
Nopeus 6, 1 1/2 minuuttia

Kaada jauhot peruskulhoon ja lisää muut paitsi nestemäiset aineet. Lukitse kansi ⑧ paikoilleen. Valitse nopeudeksi 6 ja käynnistä laite. Lisää nestemäiset ainek-set kaatamalla ne kannen syöttöaukosta moottorin käydessä.

Sekoittaessasi taikinaa leikkuuterällä ⑭ älä lisää joukkoon rusinoita, manteleita tai muita aineita, joita ei ole tarkoitus hienontaa. Tällaiset ainekset tulee lisätä käsin sekoittaen kun valmis taikina on kaadettu pois kulhosta.

Pastataikina

Enintään 500 g jauhoja
Nopeus 6, 1 1/2 minuuttia

Kaada jauhot peruskulhoon ja lisää muut paitsi nestemäiset aineet. Lisää tarvittava määrä nestettä kannen syöttöaukosta moottorin käydessä.

Älä lisää nestettä sen jälkeen kun taiki-nasta on tullut kiinteää. Neste ei sekoitu tällöin enää tasaisesti taikinaan.

Voitaikina

Enintään 500 g jauhoja
Nopeus 6, noin 1 minuutti

Kaada jauhot peruskulhoon ja lisää muut aineet. Parhaimman tuloksen saavutta-miseksi voi ei saa olla liian pehmeää tai liian kovaa.

Lukitse kansi ⑧ paikoilleen. Valitse nopeudeksi 6 ja käynnistä laite.

Lopeta vaivaaminen pian sen jälkeen kun taikinasta on tullut kiinteää. Muutoin taikinasta tulee liian pehmeää.

2. Sekoittaminen

Käytä kakkutaikinoiden (esim. sokerikakku-) sekoittamiseen leikkuuterää ⑭.

Taikinakoukku ⑫ ei sovellu kakkutaikinoiden sekoittamiseen. Käyttökerrat (x) viittaavat pitokytkimeen.

Enintään 500 g jauhoja

Kakkutaikina (Kaksi tappaa)

Nopeus / aika

a) Vatkaa voi, sokeri ja kananmunat vaahdoksi, Kaada juokkoon maito a lisää jauhot pitokytkintä käyttäen. «• pulse»

6 / noin 1 min

6 / noin 15 sek

14 / ca. 10-15 x

b) Kaada kaikki muut paitsi nestemäiset aineet peruskulhoon (ei kuitenkaan rusinoita ym.) ja vatkaa.

14 / noin 1 min

Lisää nestemäiset aineet kannen syöttöaukosta moottorin käydessä. Lisää lopuksi käsin sekoittaen rusinat ja muut ainekset, jotka jäävät kokonaisuksi.

Sokerikakkutaikina

Nopeus / aika

Vatkaa kananmunat ja tarvittaessa vesi vaahdoksi

14 / noin 2 min

lisää sokeri ja vatkaa hyvin.

14 / noin 4 min

Lisää varovasti pitokytkintä käyttäen kuivat aineet.

8 / 5 x «• pulse»

8 / 3 x «• pulse»

3. Soseuttaminen

Käytä leikkuuterää ⑭ keittojen ja pirtelöiden ym. soseuttamiseen.

Suurin kapasiteetti 2 litraa

Nopeus 10

(Muuten seos saattaa valua yli reunan)

Valmistaessasi pirtelöä paloittele hedelmät peruskulhoon. Lukitse kansi ⑧ paikoilleen. Soseuta ensin hedelmät nopeudella 14 ja lisää sitten neste nopeudella 10. Vaahdottaessasi maitoa ota huomioon että sen tilavuus kasvaa.

4. Hienontaminen

Hienontaminen peruskulhossa leikkuuterällä ⑭

Huomaa: Valmistaessasi suuria määriä käytä peruskulhoa ⑦ ja leikkuuterää ⑭.

Pienemmille määriille sopii teholeikkuri ⑩ ja sen leikkuuterä ⑫.

Esimerkkejä peruskulhon käytöstä

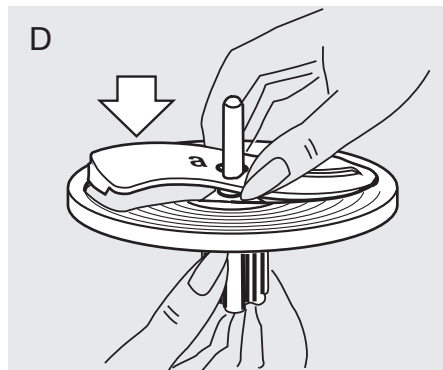
Valmistusajat ovat ohjeellisia. Tarvittava aika riippuu raaka-aineen laadusta, määrästä ja halutusta hienousasteesta. Käyttökerrat (x) viittaavat pitokytkimeen.

Raaka-aine	Enimmäismäärä	Esivalmistelu	Nopeus	Käyttökymen asento	Aika / käyttökerrat
Korput	4	neljänneksinä	14	I	45 sek
Jääpalat	28	kokonaisina	14	I	1 minuutti
Omenat	700 g	neljänneksinä	8	«• pulse/I»	15 sek
Suklaa (kova)	400 g	paloina	14	I	karkea 15 sek hieno 30 sek
Kovaksi-keitetyt kananmunat	8	kokonaisina	6	«• pulse»	8 x
Juusto (pehmeä)	400 g	3 cm kuutioina	14	I	20 sek
Juusto (kova)	700 g	3 cm kuutioina	14	I	60-70 sek
Liha	700 g	kuutioina	14	«• pulse/I»	40 sek
Porkkanat	700 g	paloina	14	I	10 sek
Sipulit	700 g	neljänneksinä	14	«• pulse»	10 - 13 x

Merkintä «• pulse/I» tarkoittaa että pitokytkintä käytetään aluksi raaka-aineen pilkkomiseen pinemmäksi.

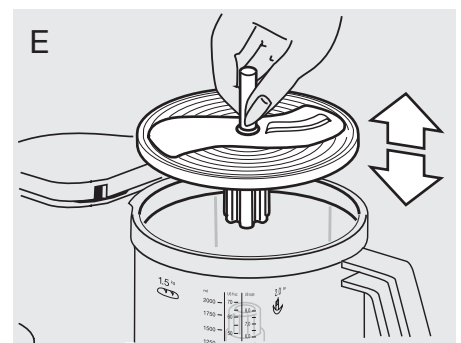
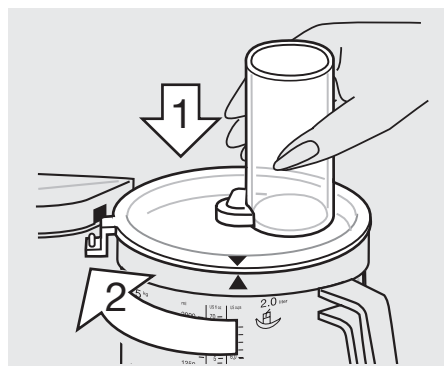
5. Viipaloiminen, raastaminen ja soseuttaminen

• Aseta tarvitsemasi terälevy terälevyn pitimeen ⑤ napsauttamalla se kuvan (D) osoittamalla tavalla paikoilleen. Terä irrotetaan työntämällä pitimen alapuolella olevaa uloketa ylöspäin.



• Aseta koottu työväline peruskulhon käyttöakselille (E).

• Lukitse kansi ⑧ paikoilleen. Valitse nopeus ja lisää raaka-aineet kulhoon kannen syöttöaukosta moottorin ollessa sammutettuna. Moottori tulee sammuttaa myös aineiden lisäämisen ajaksi.



• Älä koskaan kurota syöttöaukkoon moottorin käydessä. Käytä raaka-aineiden lisäämiseen syöttöpaininta ⑨ (F).

Huomaa: pehmeitä tai kosteita raaka-aineita käsitellessäsi lopputulos on parempi kun käytät pienempää nopeutta. Kovat aineet vaativat suurempia nopeuksia. Älä täytä kulhoa liian täyteen.

Hienoviipalointiterä – a ⑩

Nopeus 2 - 3
Esimerkkejä sopivista raaka-aineista:
kurkku, kaali, raaka peruna, porkkana, sipuli, retiisi.

Karkeaviipalointiterä – b ⑦

Nopeus 2 - 3
Esimerkkejä sopivista raaka-aineista:
kurkku, kyssäkaali, raaka peruna, sipulli, banaani, tomaatti, sienet, selleri.

Hienoraastinterä – c ⑩

Nopeus 4 - 6
Esimerkkejä sopivista raaka-aineista:
juusto (pehmeä tai puolikova), kurkku, porkkana, raaka peruna, omena.

Karkearaastinterä – d ⑩

Nopeus 4 - 6
Esimerkkejä sopivista raaka-aineista:
juusto (pehmeä tai puolikova), kurkku, kyssäkaali, punajuuri, porkkana, raaka peruna, omena, kaali.

Soseutusterä – e ⑭

Nopeus 8 - 14
Esimerkkejä sopivista raaka-aineista:
raaka peruna, piparjuuri, parmesaani-juusto.

Ranskanperunaterä ⑪

Aseta ranskanperunaterä käyttöakselille ja lukitse kansi ⑧ paikoilleen. Parhaimman tuloksen saat kun lisäät kannen ⑧ syöttöaukosta 3-4 perunaa (koosta riippuen) kerrallaan moottorin ollessa sammutettuna. Valitse nopeudeksi 2 tai 3 ja käynnistä laite. Lisätessäsi perunoita sammuta laite ja työnnä perunat kulhoon syöttöpainimen ⑨ avulla.

6. Vatkaaminen vispilällä ②③

Nopeus / aika

Sokerikakkutaikinoiden vatkaaminen
Enintään 280-300 g jauhoja

Vatkaa kananmunat ja tarvittaessa vesi, lisää sokeri ja lopuksi varovasti jauhot.
5 / noin 2 min
5 / noin 2 min
2 / noin 30 sek

Munanvalkuaisten vaahdottaminen

Vähimmäismäärä:
2 valkuaista 4-5 / noin 4 min
Enimmäismäärä:
6 valkuaista 4-5 / noin 6 min

Kerman vaahdottaminen

Vähimmäismäärä: 1,5-2 dl 3 / noin 1-2 min
Enimmäismäärä: 4 dl 3 / noin 3,5-4 min

Kerma vaahdottuu parhaiten jääkaappikylmänä.

Teholeikkurin ⑩ käyttö

Terää ② voidaan käyttää pienien määrien hienontamiseen, soseuttamiseen ja sekoittamiseen. Teholeikkuri on ihanteellinen esimerkiksi erilaisten dippikastikkeiden ja tahnojen valmistuksessa.

Enimmäismäärä: 750 ml nestettä.

Varoitus: Terä ② on erittäin terävä.

Tärkeää: Enimmäisvalmistusaika teholeikkurissa on 1 minuutti. Nesteitä voidaan käsitellä kauemmin.

Älä hienonna suklaata, kovia mausteita tai kahvipapuja.

Moottorin ollessa sammutettuna laita terä ② teholeikkuriin ⑩ ja lisää kaikki ainekset. Nesteet voidaan lisätä kannen ⑪ aukosta moottorin käydessä. Lukitse kansi ⑪ tiivisteineen ⑩ paikoilleen kuten aikaisemmin kuvattiin. Käytön jälkeen poista teholeikkurista terä aina ennen sen tyhjentämistä. Vaahdottaessasi maitoa ota huomioon että sen tilavuus kasvaa.

Esimerkkejä teholeikkurin käytöstä

Valmistusajat ovat ohjeellisia. Tarvittava aika riippuu raaka-aineen laadusta, määrästä ja halutusta hienousasteesta. Käyttökerrat (x) viittaavat pitokytkimeen.

Hienontaminen

Raaka-aine	Enimmäis- määrä	Esivalmistelu	Nopeus	Käyttökytken asento	Aika/ käyttökerrat
Porkkana	150 g	paloina	6	«• pulse»	7 x
Sipuli	100 g	neljänneksinä	6	«• pulse»	6-8 x
Persilja	30 g	poista varret	14	I	5-10 sek
Valkosipuli	1 kynsi	kokonaisina	14	I	5 sek
Liha (laiha)	250 g	neljänneksinä	14	I	15 sek

Soseuttaminen

Raaka-aine	Esivalmistelu	Nopeus	Käyttökytken asento	Aika/ käyttökerrat
Juomat	Paloittele hedelmät ennen laitteen käynnistämistä. Lisää maito.	14	I	noin 30 sek
Vauvanruoka (hedelmät, vihannekset)	Pilkottuina	14	«• pulse» I	10 x 10 sek
Majoneesi	Sekoita kananmuna, mausteet, sinappi ja etikka. Kaada öljy nauhana kannen aukosta.	14	I	30-45 sek
Tartar	Sekoita kananmuna, mausteet, sinappi ja etikka. Kaada öljy nauhana kannen aukosta. Lisää kananmuna neljänneksinä ja etikka.	14 6	I «• pulse»	30-45 sek 3-5 x
Avokadotahna	Pilko 1 valkosipulinkynsi, lisää 2 kypsää avokadoa neljänneksinä (poista kivet). Lisää 1 rkl sitruunamehua, 1 rkl oliiviöljyä, 150 g jogurttia, 1/2 tl sokeria, suolaa ja pippuria.	14 14	I I	5 sek noin 45 sek

Pienempien taikinoiden sekoittaminen

Teholeikkurissa voidaan valmistaa vain alla olevan tyyppisiä taikinoita. Ohjeiden määrät ovat enimmäisvalmistusmääriä.

	Nopeus	Käyttökytkimen asento	Aika	
Pannukakkutaikina				
250 g jauhoja 3 3/4 dl maitoa 2 munaa suolaa	Sekoita jauhot, munat, suola ja puolet maidosta, lisää loppu maito moottorin käydessä.	6	I	45-60 sek
Kerman vaahdottaminen				
2 dl kerma	6	I	30 sek	



Tämä tuote täyttää EU-direktiivin 89/336/EEC mukaiset EMC-vaatimukset sekä matalajännitettä koskevat säännökset (73/23 EEC).



Kun laite on tullut elinkaarensa päähän, säästä ympäristöä äläkä hävitä sitä kotitalousjätteiden mukana. Hävitä tuote viemällä se Braun-huoltoliikkeeseen tai asianmukaiseen keräyspisteeseen.

Takuu

Tälle tuotteelle myönnämme 2 vuoden takuun ostopäivästä lukien Suomessa voimassa olevien alan takuehtojen TE90 mukaan. Takuuajana korvataan veloituksetta kaikki viat, jotka aiheutuvat materiaali- tai valmistusvirheestä. Korvaus tapahtuu harkintamme mukaan korjaamalla, vaihtamalla viallinen osa tai vaihtamalla koko laite uuteen. Takuu on voimassa kaikkialla maailmassa sillä edellytyksellä, että laitetta myydään ko. maassa Braunin tai virallisen maahantuojan toimesta.

Takuun piiriin eivät kuulu seuraavat viat: viat, jotka johtuvat virheellisestä käytöstä, normaalista kulumisesta tai viat, jolla on vähäinen merkitys laitteen arvoon tai toimintaan. Takuun voimassaolo lakkaa, jos laitetta korjataan muualla kuin valtuutetussa Braun-huoltoliikkeessä tai jos laitteessa käytetään muita kuin alkuperäisiä varaosia.

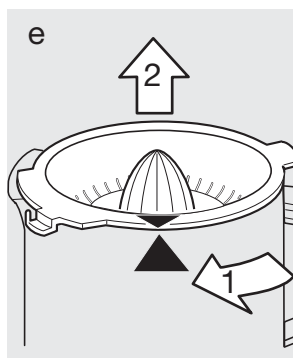
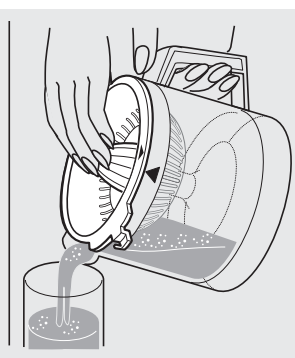
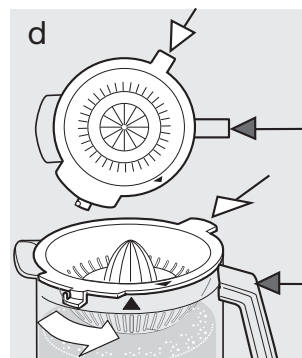
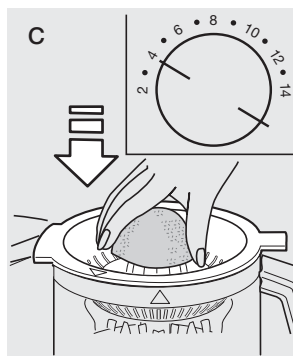
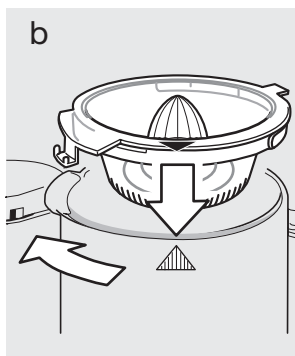
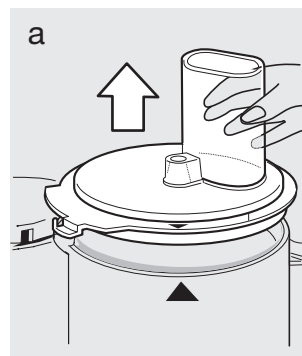
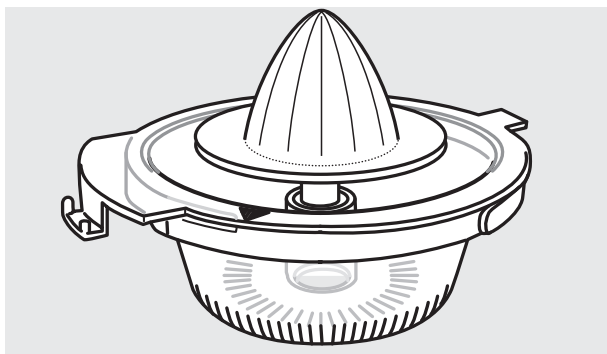
Yksilöity ostokuitti riittää takuun voimassaolon osoittamiseksi.

Lisätietoa takuuseen liittyvistä asioista saa asiakaspalvelukeskuksestamme numerosta 020-377 877.

Lisävarusteet

**Braun Sitruspuserrin
PJ 600**
Type 3200

Nopeus: 2 - 4



Oikeudet muutoksiin pidätetään.

Nasze wyroby zostały wyprodukowane aby spełniać najwyższe wymagania jakościowe, wzornictwa i funkcjonalności.

Gratulujemy udanego zakupu i życzymy dużo zadowolenia przy korzystaniu z nowego urządzenia firmy Braun.

Uwagi

- **Noże ⑫ / ⑭ są bardzo ostre!**
Należy dotykać tylko uchwytu noży. Po użyciu urządzenia w pierwszej kolejności z pojemnika ⑦ / ⑩ wyjąć nóż i dopiero potem poddawaną obróbce żywność.
- Przed uruchomieniem urządzenia sprawdzić, czy napięcie w sieci odpowiada napięciu podanemu na spodzie urządzenia. Podłączać tylko do prądu zmiennego.
- Ze względów bezpieczeństwa nie dopuszczać dzieci do urządzenia.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym i do obróbki podanych ilości produktu.
- Nie używać żadnych części urządzenia w kuchenkach mikrofalowych.
- Nie dotykać pracujących napędów palcami. Wolny napęd należy każdorazowo zabezpieczyć specjalną osłoną ⑮, ponieważ po włączeniu urządzenia jednocześnie zaczynają pracować oba napędy.
- Nie pozostawiać pracującego urządzenia bez dozoru.
- Urządzenia elektryczne Braun spełniają wymogi odpowiednich norm bezpieczeństwa. Naprawy mogą być wykonywane tylko przez autoryzowany serwis. Niefachowe naprawy mogą spowodować zagrożenie dla użytkownika.
- Urządzenie należy przechowywać z wyłączonym silnikiem i wyciągniętą z sieci wtyczką.

Dane techniczne

- Napięcie / moc: podane na tabliczce znamionowej na spodzie urządzenia.
- Czas pracy i maksymalna pojemność: patrz dane dotyczące obróbki

Opis urządzenia

Urządzenie Braun CombiMax z systemem 2 pojemników spełnia najwyższe wymagania niezbędne przy wyrabianiu ciasta, miksowaniu, rozdrabnianiu,

siekaniu, krojeniu, tarcii i przecieraniu, wszystko łatwo i szybko. Optymalną obróbkę produktu zapewniają dwa pojemniki robocze: duży pojemnik uniwersalny ⑦ i mały pojemnik do rozdrabniania ⑩.

A zatem, przy siekaniu, przecieraniu lub miksowaniu możemy wybierać pomiędzy dużym i małym pojemnikiem. Co więcej, można użyć mniejszego pojemnika do przygotowania produktu, który będzie poddawany dalszej obróbce w dużym pojemniku (np. posiekać orzechy do ciasta). Urządzenie może jednocześnie pracować tylko z jednym pojemnikiem.

- ① Silnik
- ② Uchwyt na kabel
- ③ Wyłącznik (włączony = I, wyłączony = off/0)
- ④ Przycisk pracy pulsacyjnej «• pulse»
- ⑤ Pokrętko regulacji prędkości (2-14)
- ⑥ Blokada bezpieczeństwa (zapobiega jednoczesnej pracy obu pojemników)
- ⑦ Pojemnik uniwersalny (2 l pojemności)
- ⑧ Pokrywa pojemnika uniwersalnego
- ⑨ Dociskacz do pokrywy
- ⑩ Pojemnik do siekania/miksowania małych ilości (0,75 l pojemności)
- ⑪ Pokrywa pojemnika do siekania
- ⑫ Pierścień uszczelniający do pokrywy
- ⑬ Nóż do pojemnika do siekania
- ⑭ Pokrywa ochronna napędu po zdjęciu pojemnika

Przystawki do pojemnika uniwersalnego ⑦

- (Nie wszystkie opisane przystawki są standardowym wyposażeniem wszystkich modeli).
- ⑮ Nóż do pojemnika uniwersalnego z osłoną ostrza
 - ⑯ Nośnik tarcz
 - ⑰ Tarcza do drobnego krojenia – a
 - ⑱ Tarcza do grubego krojenia – b
 - ⑲ Tarcza do drobnego przecierania – c
 - ⑲ Tarcza do grubego przecierania – d
 - ⑳ Tarcza do tarcia – e
 - ㉑ System do przygotowywania frytek
 - ㉒ Końcówka z tworzywa sztucznego lub metalu (zależnie od wyposażenia) do wyrabiania ciasta
 - ㉓ Końcówka do ubijania

Uwaga: Przed pierwszym użyciem robota kuchennego należy umyć wszystkie części w sposób opisany w rozdziale «Czyszczenie»

Ochrona przed przeciążeniem

Dla uniknięcia szkód powstałych w wyniku przeciążenia, urządzenie wyposażone jest w automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa odcinający, w razie potrzeby, dopływ prądu. W takim przypadku należy ustawić wyłącznik ③ w pozycji «off/0» i przed ponownym włączeniem odczekać około 15 minut, aby urządzenie mogło wystygnać.

Tryb pulsacyjny «• pulse» ④

Ten tryb pracy jest optymalny dla następujących prac:

- Siekanie miękkich i delikatnych produktów, jak np. jajka, cebula czy pietruszka.
- Ostrożne dodawanie mąki do ciasta w celu zachowania jego konsystencji.
- Dodawanie ubitej piany lub śmietany do gęstych mas.

Włączenie pulsacyjnego trybu pracy «• pulse» następuje poprzez naciśnięcie zielonego przycisku na wyłączniku ④ przy pozycji wyłącznika «off/0»

Przed uruchomieniem trybu pulsacyjnego należy ustawić żądaną prędkość pracy urządzenia za pomocą regulatora szybkości pracy ⑤. Zwolnienie przycisku ④ powoduje wyłączenie urządzenia.

Zalecane zakresy prędkości do pracy z poszczególnymi przystawkami

Poszczególne prędkości wybiera się za pomocą zmiennego regulatora prędkości ⑤. Zalecane jest wybranie odpowiedniej szybkości pracy przed włączeniem urządzenia. Daje to możliwość pracy z odpowiednią szybkością już od momentu uruchomienia urządzenia.

Przystawka	Prędkość
Końcówka do wyrabiania ciasta	6
Nóż ⑫ i ⑭	6-14
Końcówka do ubijania:	
– piany z białek	5
– śmietany	3
Tarcze do krojenia, tarcia i przecierania	2-8
System do przygotowywania frytek	2-3
(należy również wziąć pod uwagę informacje umieszczone na produkcie)	

Praca z systemem 2 pojemników

Niemożliwa jest jednoczesna praca z dwoma pojemnikami

Pojemnik nie używany musi być ustawiony w pozycji podwyższonej lub dodatkowo może być przekreślony w kierunku strzałki «click» i tam zablokowany.

Jeśli pozycje oznaczone strzałkami pokrywają się pojemnik można zdjąć. Ze względów bezpieczeństwa nie używany napęd powinien być zabezpieczony specjalną osłoną ⑮ zaraz po zdjęciu pojemnika.

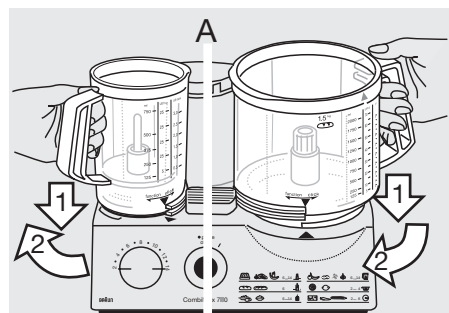
Podwójny system zabezpieczeń:

Silnik można uruchomić tylko wtedy, kiedy żądany pojemnik roboczy z przykrywką jest prawidłowo zablokowany. Jeśli w czasie pracy pokrywa się otworzy, urządzenie automatycznie się wyłączy. W takim przypadku należy wyłączyć ③ znajdujący się w pozycji «I» ustawić w pozycji «off/0» w celu zapobieżenia nieumyślnemu uruchomieniu urządzenia.

Zakładanie pojemników roboczych

Pojemnik uniwersalny ⑦ pracuje na dużym napędzie bloku silnika ①, a pojemnik ⑩ do siekania j na małym.

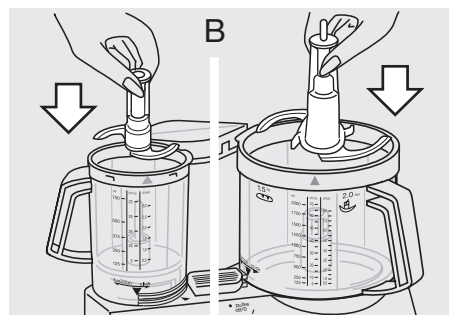
1. Ustawić pojemnik, przy wyłączonym silniku, na odpowiednim napędzie w ten sposób, aby oznaczenia strzałek na bloku silnika i na pojemniku pokrywały się (A).



Następnie przekręcić pojemnik w kierunku strzałki «function» aż do oporu. Pojemnik roboczy opada przy tym na dół.

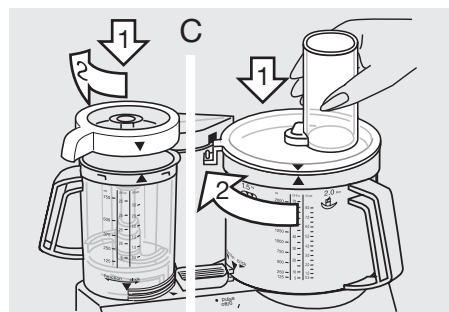
Pojemnik na drugim napędzie musi się znajdować w pozycji podwyższonej. Jeśli drugi napęd jest wolny, należy zabezpieczyć go pokrywą ochronną ⑩.

2. Włożyć odpowiednią przystawkę (patrz opis każdej z przystawek) do pojemnika (B), tak aby trafiła na oś napędową i docisnąć możliwie najtężej.



Przy wkładaniu noża ⑫ do pojemnika do siekania ⑩ należy zwrócić specjalną uwagę na to, aby nóż zaskoczył na napędzie.

3. Umieścić pokrywę na pojemniku w ten sposób, aby oznaczenia strzałek na pokrywie i pojemniku pokrywały się (C).



Następnie przekręcić pokrywę w kierunku ruchu wskazówek zegara, aż nosek na pokrywie wsunie się do otworu zabezpieczającego bloku silnika ① i zatrzaśnie się.

Wskazówka: Pokrywka ⑩ do pojemnika do siekania ⑩ może być używana tylko z założonym pierścieniem uszczelniającym ⑩a.

Zdejmowanie pojemników roboczych

Przy wyłączonym silniku zdjąć pokrywę przekręcając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Przekręcić pojemnik w kierunku strzałki «click» aż do momentu, kiedy oznaczenia strzałek na silniku i pojemniku się pokryją. Następnie zdjąć pojemnik.

Wyjmując nóż z pojemnika należy go ująć za uchwyt i pociągnąć.

Uwaga: Krawędzie tnące noża są bardzo ostre!

W wyposażeniu urządzenia znajduje się osłona ochronna noża ⑩b. Jeśli nie jest używany, powinien być przechowywany w osłonie.

Czyszczenie

Wyłączyć urządzenie i wyciągnąć wtyczkę z sieci. Blok silnika ① należy czyścić tylko przy pomocy wilgotnej ściereczki.

Wszystkie przystawki mogą być myte w zmywarce. Jeśli to konieczne, przed myciem należy dokładnie oczyścić wszystkie części łopatką lub szczoteczką.

Przy obróbce produktów bogatych w barwniki (np. marchewka) części z tworzywa sztucznego mogą pokryć się nalotem. Przed umyciem należy je przetrzeć olejem spożywczym.

Przed umyciem pokrywki ⑩, należy najpierw zdjąć pierścień uszczelniający ⑩a, a po umyciu ponownie go założyć. Pierścień ten może być używany po obu stronach.

Nie używać ostrych narzędzi do czyszczenia.

Przy czyszczeniu tarczy i noży należy zachować szczególną ostrożność – są bardzo ostre!

Praca z pojemnikiem uniwersalnym ⑦

Przy pracy z pojemnikiem uniwersalnym należy najpierw zainstalować odpowiednią przystawkę i dopiero potem napełnić pojemnik danym produktem.

1. Wyrabianie ciasta

Do wyrabiania ciasta można zastosować nie tylko specjalną końcówkę ⑫ do ciasta, ale również nóż ⑫a. Najlepsze wyniki osiąga się używając końcówki do wyrabiania ciasta, ponieważ jest ona specjalnie przystosowana do przygotowywania ciasta drożdżowego, ciasta kruchego i ciasta na makaron.

Ciasto drożdżowe (chleb/ciasto)

Max. 500g maki plus dodatki. Predkosc 6, czas przygotowania 1 i 1/2 minuty.

Mąkę, a następnie inne dodatki, oprócz płynów, włożyć do pojemnika uniwersalnego ⑦. Założyć pokrywę ⑩ i zablokować ją. Nastawić prędkość 6 i włączyć urządzenie. Następnie wlać odpowiednią ilość płynu przez otwór w pokrywie przy pracującym urządzeniu.

Używając noża ⑫ do wyrabiania ciasta nie wsupujemy do pojemnika tych składników, które nie powinny być rozdrobnione (np. rodzynki, skórka cytryny, migdały). Należy je dodać ręcznie do wyrobionego i wyjętego z pojemnika ciasta.

Ciasto na makaron

Max. 500 g maki plus dodatki. Predkosc 6, czas przygotowania 1 i 1/2 minuty

Mąkę a następnie inne dodatki, oprócz płynów, włożyć do pojemnika uniwersalnego ⑦. Następnie wlać odpowiednią ilość płynu przez otwór w pokrywie przy pracującym urządzeniu.

Po utworzeniu się zwartej bryły ciasta nie dodawać więcej płynu, ponieważ od tego momentu ciasto nie będzie go równomiernie pochłaniało.

Kruche ciasto

Max. 500 g maki plus dodatki. Prędkość 6, czas przygotowania ok. 1 minuty

Mąkę, a następnie inne dodatki wsypać do pojemnika. Dla uzyskania najlepszego efektu, użyte masło nie może być zbyt miękkie ani zbyt twarde.

Założyć i zablokować pokrywę ⑩. Nastawić prędkość 6 i włączyć urządzenie.

Po utworzeniu się zwartej bryły ciasta kontynuować wyrabianie przez krótki czas, ponieważ zbyt długie wyrabianie sprawia, że ciasto będzie zbyt miękkie.

2. Mieszanie

Do mieszania ciasta mieszanego lub biszkoptowego należy używać noża ⑭

Przystawka do wyrabiania ciasta ⑫ nie nadaje się do przygotowywania tych ciast.

Max. 500 g mąki plus dodatki

Ciasto mieszane

(na 2 sposoby) Szybkość / czas

- a) cukier, tłuszcz i jaja
ubić na puszystą pianę, dodać mleko i ostrożnie dodać mąkę w trybie pracy pulsacyjnej
6 / ok. 1 min
6 / ok. 15 sek
14 / ok. 10-15 x «• pulse»

- b) wszystkie składniki oprócz płynów umieścić w pojemniku uniwersalnym
14 / ok. 1 min

Odpowiednią ilość płynu dodać przez otwór w pokrywie przy pracującym silniku. Rodzynki dodać do ciasta ręcznie po jego wyjęciu z pojemnika.

Biszkoptowe

Szybkość / czas

- Jaja i wodę (jeśli to konieczne)
ubić na puszystą pianę
Dodać cukier
Dodawać powoli mąkę w trybie pracy pulsacyjnej
Dodać kakao
14 / ok. 2 min
14 / ok. 4 min
8/5 x «• pulse»
8/5 x «• pulse»

3. Miksowanie

Do miksovania, np. zup, koktajli itp.

Używać noża ⑭

Maksymalna pojemność 2 l

Prędkość 10

(w przeciwnym przypadku może nastąpić wyciek)

Do przygotowania koktajli mlecznych do pojemnika dodać grubo pokrojone owoce. Założyć pokrywę ⑧ i zablokować ją. Przy prędkości 14 wstępnie zmiksować owoce, następnie przy prędkości 10 dodać płyn i zmiksować do końca. Przy zastosowaniu mleka należy zwrócić uwagę na fakt, że płyn ten przy miksowaniu pieni się i zwiększa swoją objętość. Dlatego też trzeba używać odpowiednio mniej mleka.

4. Siekanie

Siekawanie w pojemniku uniwersalnym

⑦ przy pomocy noża ⑭

Wskazówka: Do przygotowania większej ilości produktu używać pojemnika uniwersalnego ⑦ z nożem. Do obróbki mniejszych ilości rekomendujemy zastosowanie pojemnika do siekania ⑩ z nożem ⑭.

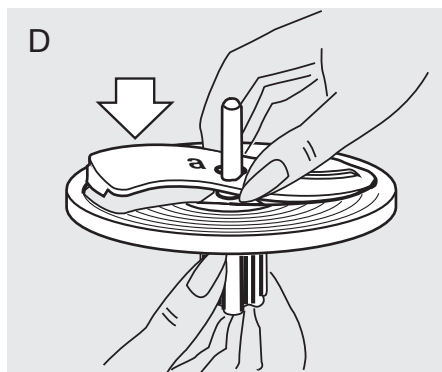
Przykłady obróbki produktów

Podane czasy obróbki są orientacyjne, efektywny czas zależy od jakości produktu, jego ilości i oczekiwanego stopnia rozdrobnienia

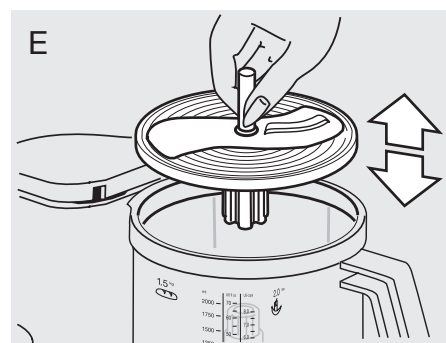
Produkt	Max. ilość	Przygotowanie	Prędkość	Pozycja	Czas
Buleczki	4	ćwiartki	14	I	45 sek
Kostki lodu	28	całe	14	I	1 min (śnieg)
Jabłka	700 g	ćwiartki	8	«• pulse/I»	15 sek
Czekolada twarda	400 g	połamana	14	I	grubo 15 sek drobno 30 sek
Jaja	8	całe	6	«• pulse»	8 x
Ser (miękki)	400 g	kostki - 3 cm	14	I	20 sek
Ser (twardy)	700 g	kostki - 3 cm	14	I	60-70 sek
Mięso	700 g	pokrojone na kostki	14	«• pulse/I»	40 sek
Marchewka	700 g	w kawałkach	14	I	10 sek
Cebula	700 g	ćwiartki	14	«• pulse»	10-13 x

5. Krojenie, przecieranie, tarcie

- Założyć odpowiednią tarczę na nośnik tarcz ⑤ jak pokazano na rys. (D) i zablokować ją. Aby zdjąć założoną tarczę należy nacisnąć do góry wystający na dole nośnika tarcz element końcowy tarczy.



- Nałożyć zmontowaną tarczę do krojenia/przecierania na napęd w pojemniku (E).
- Założyć i zablokować pokrywę ⑧, wybrać szybkość i przy wyłączonym urządzeniu wsypać produkt do pojemnika przez otwór w pokrywie. Dodawanie produktu zalecane jest przy wyłączonym urządzeniu.



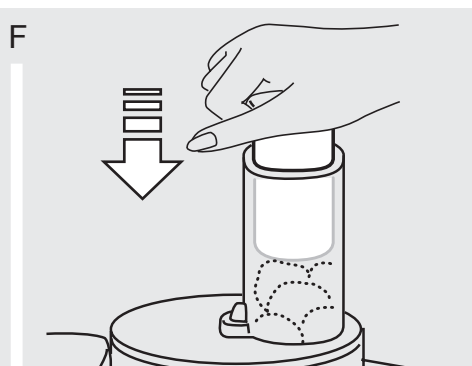
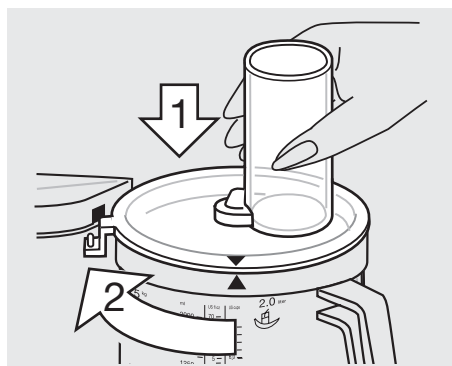
- Przy włączonym urządzeniu nigdy nie należy wkładać palców do otworu wyspowego w pokrywie. Przy dodawaniu produktu należy zawsze używać dociskacza ⑨ (F).

Wskazówka: Przy obróbce produktów soczystych i miękkich najlepsze rezultaty osiąga się przy pracy z małą prędkością. Do twardych produktów należy nastawiać większe prędkości. Nie należy przepelniać pojemnika.

Tarcza do drobnego krojenia – a ⑩

Prędkość 2-3

Przykłady obróbki: ogórki, kapusta, surowe ziemniaki, marchewka, cebula, rzodkiewka.



Tarcza do grubego krojenia – b ⑦

Prędkość 2-3

Przykłady obróbki: ogórki, kalarepa, surowe ziemniaki, cebula, banany, pomidory, pieczarki, seler.

Tarcza do drobnego przecierania – c ⑩

Prędkość 4-6

Przykłady obróbki: ser (miękki i średnio twardy), ogórki, marchewka, surowe ziemniaki, jabłka.

Tarcza do grubego przecierania – d ⑩

Prędkość 4-6

Przykłady obróbki: ser (miękki i średnio twardy), ogórki, kalarepa, czerwone buraki, marchewka, surowe ziemniaki, jabłka, kapusta.

Tarcza do tarcia – e ⑫

Prędkość 8-14

Przykłady obróbki: surowe ziemniaki (np. na placki ziemniaczane), chrzan, ser parmezan (twardy).

System do przygotowywania frytek ⑫

Umieścić przystawkę na osi napędowej, nałożyć pokrywę ⑩ i zablokować. Dla uzyskania najlepszych rezultatów, przy wyłączonym silniku, wkładać przez otwór w pokrywce po 3-4 ziemniaki (zależnie od wielkości).

Ustawić prędkość 2-3 i włączyć urządzenie. Ziemniaki dokładać przy wyłączonym urządzeniu. Używać dociskacza ⑨ do lekkiego popychania ziemniaków przez otwór w pokrywce.

6. Ubijanie za pomocą końcówki do ubijania ⑫

Szybkość / czas

Ciasto biszkoptowe

Max. 280-300 g mąki

plus dodatki

Jaja i wodę

(jeśli jest potrzebna)

ubić na puszystą pianę 5 / ok. 2 min

Dodać cukier 5 / ok. 2 min

Dodać powoli mąkę 2 / ok. 30 sek

Piana z białek

Min.: 2 białka

4-5 / ok. 4 min

Max.: 6 białek

4-5 / ok. 6 min

Bitą śmietanę

Min.: 0,15-0,2 l

3 / ok. 1-2 min

Max.: 0,4 l

3 / ok. 3,5-4 min

Przed ubijaniem śmietanki, należy ją chłodzić przez kilka godzin (w temperaturze około 4 °C)

Praca z pojemnikiem do siekania ⑩

Nóż ⑫ umożliwia rozdrabnianie, siekanie, miksowanie, wyrabianie mniejszych ilości produktu.

Pojemnik do siekania jest idealny do przygotowywania musów, past i sosów.

Maksymalna pojemność:

750 ml płynu.

Uwaga:

Nóż ⑫ jest bardzo ostry

Ważne: Maksymalny czas obróbki w pojemniku do siekania wynosi 1 minutę. Płynny można poddawać dłuższej obróbce.

Czekolada, twarde przyprawy i ziarna kawy nie powinny być siekane.

Przy wyłączonym silniku, umieścić nóż ⑫ pojemniku do siekania ⑩, a następnie włożyć wszystkie dodatki.

Płynny można dodawać przy pracującym urządzeniu przez otwór w pokrywce ⑩. Założyć pokrywę ⑩ z pierścieniem uszczelniającym ⑩ na pojemnik do siekania i zamknąć ją w opisany wcześniej sposób. Po zakończeniu obróbki najpierw wyjąć nóż a następnie rozdrobniony produkt.

Podczas mieszania mleka trzeba wziąć pod uwagę to że pieni się i zwiększa swoją objętość. Zaleca się stosowanie mniejszej ilości produktu.

Przykłady obróbki

Podany czas przygotowania produktów jest orientacyjny i zależy od jakości i ilości produktu i oczekiwanego stopnia rozdrobnienia.

Siekane

Produkt	Max. ilość	Przygotowanie	Prędkość	Pozycja	Czas/pulsy
Marchewka	150 g	pokrojona	6	«• pulse»	7 x
Cebula	100 g/ 1 1/2 szt	ćwiartki	6	«• pulse»	6-8 x
Pietruszka	30 g/ 1/2 pęczka	bez łodyg	14	I	5-10 sek
Czosnek	1 ząbek	w całości	14	I	5 sek
Mięso (chude)	250 g	pokrojone	14	I	15 sek

Miksowanie

Produkt	Przygotowanie	Prędkość	Pozycja	Czas
Koktajle	Posiekać owoce. Dodać mleko.	14	I	ok. 30 sek
Pożywienie dla dzieci (owoce, warzywa)	Posiekane	14	«• pulse» I	10 x 10 sek
Majonez	1 jajo, przyprawy, musztardę wymieszać z octem. Powoli dodawać olej przez otwór w pokrywce.	14	I	30-45 sek
Sos remolada	1 jajo, przyprawy, musztardę wymieszać z octem. Powoli wlewać olej przez otwór w pokrywce. Dodać jajko (w ćwiartkach) i ocet.	14 6	I «• pulse»	30-45 sek 3-5 x
Sos awokado	1 ząbek czosnku pokroić, 2 dojrzałe awokado (pokrojone w ćwiartki bez pestek), 1 łyżka soku cytrynowego, 1 łyżka oleju z oliwek, 150 ml jogurtu, 1/2 łyżeczki cukru, dodać sól i pieprz	14 14	I I	5 sek ok. 45 sek

Mieszanie małych ilości ciasta

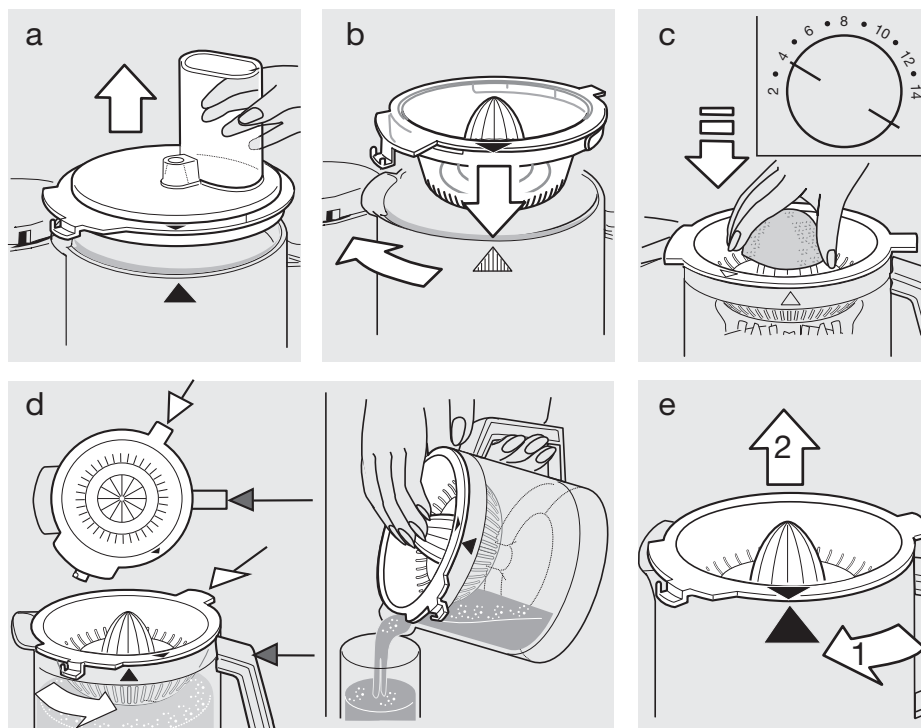
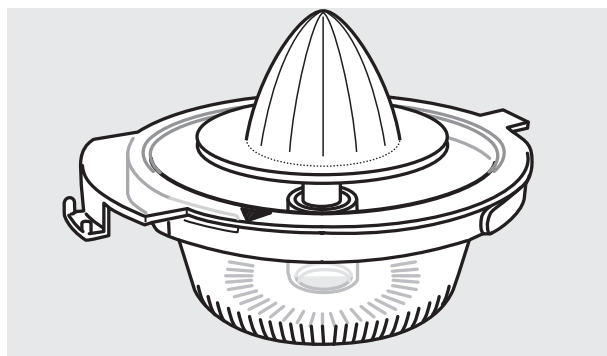
Pojemnik do siekania nadaje się tylko do przygotowania podanych poniżej ciast; w przepisach ujęto ich maksymalne ilości:

		Prędkość	Pozycja	Czas
Ciasto na naleśniki				
250 g mąki 375 ml mleka 2 jaja Sól	Wsypać mąkę, jaja, sól i wlać połowę mleka, resztę mleka wlać przy włączonym silniku.	6	I	45-60 sek
Bitą śmietaną				
200 ml śmietanki		6	I	30 sek

Wyposażenie dodatkowe

Wyciskacz do cytrusów PJ 600 Typ 3200

Prędkość: 2-4



Zastrzega się prawo do dokonywania zmian.

CE Produkt ten spełnia wymogi dyrektywy EMC 89/336/EEC oraz dyrektywy 73/23 EEC dotyczącej elektrycznych urządzeń niskonapięciowych.

 Prosimy nie wyrzucać urządzenia do śmieci po zakończeniu jego użytkowania. W tym przypadku urządzenie powinno zostać dostarczone do najbliższego serwisu Braun lub do adekwatnego punktu na terenie Państwa kraju, zajmującego się zbieraniem z rynku tego typu urządzeń.

Warunki gwarancji

- Procter and Gamble DS Polska sp. z o.o. gwarantuje sprawne działanie sprzętu w okresie 24 miesięcy od daty jego wydania Kupującemu. Ujawnione w tym okresie wady będą usuwane bezpłatnie, przez wymieniony przez firmę Procter and Gamble DS Polska sp. z o.o. autoryzowany punkt serwisowy, w terminie 14 dni od daty dostarczenia sprzętu do autoryzowanego punktu serwisowego.
- Kupujący może wystąpić do naprawy do najbliższej znajdującego się autoryzowanego punktu

serwisowego wymienionego przez firmę Procter and Gamble DS Polska sp. z o.o. lub skorzystać z pośrednictwa sklepu, w którym dokonał zakupu sprzętu. W takim wypadku termin naprawy ulegnie wydłużeniu o czas niezbędny do dostarczenia i odbioru sprzętu.

- Kupujący powinien dostarczyć sprzęt w oryginalnym opakowaniu fabrycznym dodatkowo zabezpieczonym przed uszkodzeniem. Uszkodzenia spowodowane niedostatecznym zabezpieczeniem sprzętu nie podlegają naprawom gwarancyjnym.
- Niniejsza gwarancja jest ważna z dokumentem zakupu i obowiązuje na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
- Okres gwarancji przedłuża się o czas od zgłoszenia wady lub uszkodzenia do naprawy sprzętu.
- Naprawa gwarancyjna nie obejmuje czynności przewidzianych w instrukcji, do wykonania których Kupujący zobowiązany jest we własnym zakresie i na własny koszt.
- Ewentualne oczyszczenie sprzętu dokonywane jest na koszt Kupującego według cennika danego autoryzowanego punktu serwisowego i nie będzie traktowane jako naprawa gwarancyjna.
- Gwarancją nie są objęte:
 - mechaniczne uszkodzenia sprzętu spowodowane w czasie jego użytkowania lub w czasie dostarczania sprzętu do naprawy;
 - uszkodzenia i wady wynikłe na skutek:
 - używania sprzętu do celów innych niż osobisty użytek;
 - niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją użytkowania, konserwacji, przechowywania lub instalacji;
 - używania niewłaściwych materiałów eksploatacyjnych;
 - napraw dokonywanych przez nieuprawnione osoby;
 - stwierdzenie faktu takiej naprawy lub samowolnego otwarcia sprzętu powoduje utratę gwarancji;
 - przeróbek, zmian konstrukcyjnych lub używania do napraw nieoryginalnych części zamiennych firmy Braun;
 - części szklane, żarówki oświetlenia;
 - ostrza i folie do golarek oraz materiały eksploatacyjne.
- Bez nazwy i modelu sprzętu, daty jego zakupu potwierdzonej pieczęcią i podpisem sprzedawcy karta gwarancyjna jest nieważna.
- Niniejsza gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień Kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

Ελληνικά

Τα προϊόντα μας παράγονται με τις υψηλότερες προδιαγραφές ποιότητας, λειτουργικότητας και σχεδιασμού. Ελπίζουμε, ειλικρινά, να χαρείτε τη νέα σας συσκευή Braun.

Σημαντικό

- **Το μαχαίρι** ②/⑭ **είναι πολύ κοφτερό!** Κρατήστε το μόνο από το προστατευτικό κάλυμμα. Μετά την χρήση, βγάzte πάντα πρώτα τα μαχαίρια από τα μπόλ ⑦/⑩, πριν βγάzte την τροφή.
- Σιγουρευτείτε ότι το βολτάζ της περιοχής σας ανταποκρίνεται σ' αυτό που είναι τυπωμένο στον πάτο της συσκευής. Συνδέστε την σε εναλλασσόμενο ρεύμα, μόνο.
- Κρατήστε τα παιδιά μακριά από την συσκευή.
- Η συσκευή κατασκευάστηκε μόνο για οικιακή χρήση και για να επεξεργάζεται τις ποσότητες που αναφέρονται.
- Μην χρησιμοποιείτε μέρη της συσκευής στον φούρνο μικροκυμάτων.
- Μην αγγίζετε τους κινούμενους οδηγούς με τα χέρια σας. Βάλτε το προστατευτικό κάλυμμα ⑬ σε κάθε οδηγό που δεν χρησιμοποιείται, διότι και οι δύο γυρίζουν ταυτόχρονα όταν η συσκευή λειτουργεί.
- Μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργεί χωρίς επιτήρηση.
- Όλες οι ηλεκτρικές συσκευές Braun πληρούν τα ισχύοντα πρότυπα ασφαλείας. Κάθε επισκευή ή αντικατάσταση του καλωδίου τροφοδοσίας πρέπει να διενεργείται μόνο από εξουσιοδοτημένους τεχνικούς. Ελλιπής επισκευή από αναρμόδια άτομα μπορεί να προκαλέσει μεγάλους κινδύνους για τον χρήστη.
- Κλείστε την συσκευή και βγάzte την από την πρίζα πριν την αποθηκεύσετε.

Χαρακτηριστικά

- Βολτάζ/βατάζ: Δείτε την ένδειξη στον πάτο της συσκευής.
- Χρόνος λειτουργίας και μέγιστη δυνατότητα: Δείτε τις οδηγίες χρήσεως.

Περιγραφή

Το Braun CombiMax με το σύστημα των 2-μπολ ανταποκρίνεται στις υψηλότερες απαιτήσεις για ζύμωμα, ανακάτεμα, ανάμιξη, κόψιμο, ψιλοκόψιμο και τρίψιμο, εύκολα και γρήγορα.

Για την επίτευξη καλύτερων αποτελεσμάτων, διατίθενται δύο διαφορετικά μπόλ, ένα μεγάλο μπόλ επεξεργασίας τροφών ⑦ και ένα μικρότερο για κόψιμο ⑩. Παρ' όλα αυτά, για κόψιμο, πολτοποίηση ή ανάμιξη μπορείτε να διαλέξετε μεταξύ του μεγάλου ή του μικρού μπόλ εργασίας. Ακόμα, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το μικρό μπόλ για να προετοιμάσετε τρόφιμα τα οποία μετά μπορούν να επεξεργασθούν περισσότερο στο μεγάλο μπόλ (π.χ. να κόψετε αμύγδαλα για να τα προσθέσετε στην ζυμή κέικ αμυγδάλου). Μόνο ένα μπόλ μπορεί να λειτουργεί κάθε φορά.

- ① Μοτέρ
- ② Θέση αποθήκευσης καλωδίου
- ③ Διακόπτης μοτέρ (Ανοιχτό = I, Κλειστό = off/0)
- ④ Στιγμιαία λειτουργία «• pulse»
- ⑤ Διακόπτης ρύθμισης της ταχύτητας (2-14)
- ⑥ Διακόπτης ασφαλείας (αποφεύγεται η ταυτόχρονη λειτουργία και των δύο μπόλ)
- ⑦ Μπόλ επεξεργασίας τροφών (δυνατότητα 2 λίτ.)
- ⑧ Καπάκι του μπόλ επεξεργασίας ⑦
- ⑨ Εξάρτημα πίεσης για το καπάκι ⑧
- ⑩ Μπόλ κοπής/ανάμιξης για μικρές ποσότητες (δυνατότητα 0,75 λίτ.)
- ⑪ Καπάκι του μπόλ κοπής ⑩
- ⑫ Δίσκος επισφράγισης για το καπάκι ⑪
- ⑬ Μαχαίρια για το μπόλ κοπής ⑩
- ⑭ Προστατευτικό κάλυμμα για τους οδηγούς όταν το μπόλ έχει αφαιρεθεί

Εξαρτήματα για

το μπόλ επεξεργασίας τροφών ⑦
(Σημαντικό: Δεν συμπεριλαμβάνονται όλα τα εξαρτήματα στον βασικό εξοπλισμό όλων των μοντέλων.)

- ⑭ Μαχαίρια για το μπόλ επεξεργασίας τροφών ⑦ με προστατευτικό κάλυμμα
- ⑮ Βάση για τα εξαρτήματα κοπής
- ⑯ Εξάρτημα για λεπτές φέτες – a
- ⑰ Εξάρτημα για χονδρές φέτες – b
- ⑱ Εξάρτημα για λεπτό τρίψιμο – c
- ⑲ Εξάρτημα για χονδρό τρίψιμο – d
- ⑳ Εξάρτημα για ψιλοτρίψιμο – e
- ㉑ Δίσκος για τηγανιτές πατάτες
- ㉒ Πλαστικό ή μεταλλικό άγκιστρο για ζύμωμα (ανάλογα με το μοντέλο)
- ㉓ Εξάρτημα χτυπητήρι

Σημείωση: Πριν χρησιμοποιήσετε την συσκευή για πρώτη φορά, καθαρίστε όλα τα μέρη της, όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο «Καθαρισμός».

Προστασία υπερχείλισης

Για να αποφύγετε ζημιές εξαιτίας της υπερχείλισης, αυτή η συσκευή είναι εφοδιασμένη με έναν αυτόματο διακόπτη ο οποίος σταματά την λειτουργία της, εάν παραστεί ανάγκη. Σ' αυτή την

περίπτωση, γυρίστε τον διακόπτη του μοτέρ ③ στην θέση «off/0» και περιμένετε περίπου 15 λεπτά να κρυώσει το μοτέρ, πριν ξαναλειτουργήσετε τη συσκευή.

Στιγμιαία λειτουργία

«• pulse» ④

Η στιγμιαία λειτουργία είναι χρήσιμη για παράδειγμα στις εξής περιπτώσεις:

- Για να κόψετε ευαίσθητα και μαλακά τρόφιμα, π.χ. αυγά, κρεμμύδια ή μαϊντανό.
- Για να διατηρήσετε την κρεμώδη υφή της ζύμης όταν ρίχνετε προσεκτικά αλεύρι ή βούτυρο.
- Όταν προσθέτετε χτυπημένα αυγά ή κρέμα σε πιο στερεές τροφές.

Η στιγμιαία λειτουργία «• pulse»

ενεργοποιείται πατώντας το πράσινο πλήκτρο του διακόπτη του μοτέρ ④

ενώ αυτός βρίσκεται στην θέση «off/0». Πριν ενεργοποιήσετε την στιγμιαία λειτουργία, επιλέξτε την επιθυμητή ταχύτητα με τον ρυθμιστή ταχύτητας ⑤. Όταν αφήνετε το πράσινο πλήκτρο της στιγμιαίας λειτουργίας ④, η συσκευή σταματά να λειτουργεί.

Συνιστώμενες ταχύτητες για κάθε εξάρτημα

Επιλέξτε την ταχύτητα με τον ρυθμιστή ⑤. Σας συνιστούμε να ανοίγετε την συσκευή αφού πρώτα επιλέξετε ταχύτητα.

Εξαρτήματα	Ταχύτητες
Αγγιστρο ζυμώματος	6
Μαχαίρα ② και ⑭	6 - 14
Χτυπητήρια:	
– για μαρέγκα	5
– για κρέμα	3
Εξαρτήματα για τρίψιμο	2 - 8
Σύστημα για τηγανιτές πατάτες	2 - 3
(Δείτε επίσης τις ενδείξεις επάνω στη συσκευή)	

Πώς λειτουργεί το σύστημα με τα 2-μπολ

Μόνον ένα μπόλ μπορεί να λειτουργεί κάθε φορά.

Το μπόλ που δεν χρησιμοποιείται θα πρέπει να είναι τοποθετημένο στην άνω θέση ή επιπρόσθετα, να το έχετε γυρίσει, μέχρι να κάνει «click», ώστε να σταθεροποιηθεί εκεί. Όταν τα δύο τόξα είναι ευθυγραμμισμένα το μπόλ μπορεί να αφαιρεθεί. Για λόγους ασφαλείας, τοποθετείτε πάντα το προστατευτικό κάλυμμα ⑬ επάνω στον οδηγό, αφού βγάzte το μπόλ.

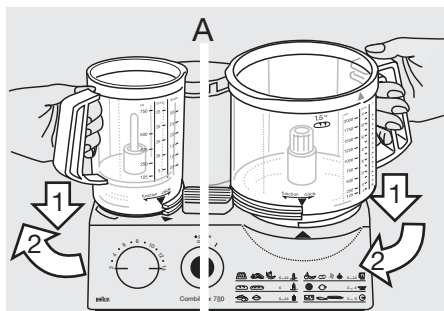
Λειτουργία διπλής ασφάλειας

Η συσκευή μπορεί να λειτουργήσει μόνον όταν το μπόλ που θα χρησιμοποιηθεί έχει τοποθετηθεί σωστά, μαζί με το καπάκι του. Εάν το καπάκι ανοιχθεί κατά την διάρκεια της λειτουργίας, το μοτέρ σταματά αυτόματα. Σ' αυτή την περίπτωση, επειδή ο διακόπτης ③ είναι ακόμα στη θέση «I», γυρίστε τον πίσω στη θέση «off/0» για να αποφύγετε ανεπιθύμητη λειτουργία του μοτέρ.

Τοποθέτηση των μπολ

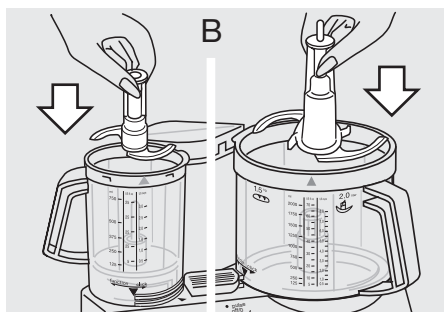
Το μπολ ⑦ τοποθετείται στον μεγάλο οδηγό του μοτέρ ①. Το μπολ κοπής ⑩ τοποθετείται στον μικρό οδηγό.

1. Με το μοτέρ κλειστό, τοποθετήστε το μπολ στον αντίστοιχο οδηγό, ευθυγραμμίζοντας το βέλος του μπολ με το βέλος του μοτέρ (Α).



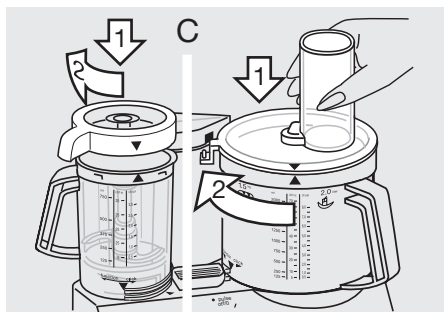
Μετά γυρίστε το μπολ προς της κατεύθυνση της λειτουργίας «function», μέχρι να σταθεροποιηθεί. Το μπολ στον άλλο οδηγό θα πρέπει να βρίσκεται σε αναστρωμένη θέση (να μην είναι «κλειδωμένο» δηλαδή). Εάν ο άλλος οδηγός είναι ελεύθερος (δεν υπάρχει τοποθετημένο μπολ επάνω του), τοποθετήστε το προστατευτικό κάλυμμα ③.

2. Τοποθετήστε το εξάρτημα που χρειάζεσθε (δείτε τις οδηγίες για κάθε εξάρτημα ξεχωριστά) στον οδηγό του μπολ, αυτή τη φορά και πιέστε το προς τα κάτω να σταθεροποιηθεί (Β).



Όταν τοποθετείτε τα μαχαίρια ② στο μπολ κοπής ⑩, πιέστε τα καλά προς τα κάτω μέχρι να σταθεροποιηθούν.

3. Βάλτε το καπάκι στο μπολ ευθυγραμμίζοντας τα δύο βέλη (C).



Μετά γυρίστε το καπάκι προς τα δεξιά οδηγώντας την μύτη του στο προστατευτικό άνοιγμα του μοτέρ ① μέχρι να σταθεροποιηθεί.

Σημείωση: Όταν τοποθετείτε το καπάκι ⑪ του μπολ κοπής ⑩, θα πρέπει να το βάζετε μαζί με τον αεροστεγή δακτύλιο ⑫.

Αφαίρεση των μπολ

Κλείστε τη συσκευή. Γυρίστε το καπάκι αριστερά και βγάλτε το. Μετά γυρίστε και το μπολ μέχρι το βέλος του να ευθυγραμμισθεί με το βέλος του μοτέρ και βγάλτε το.

Όταν βγάζετε τα μαχαίρα από ένα μπολ, κρατήστε τα από τη λαβή και τραβήξτε τα.

Προσοχή:
Το μαχαίρι είναι πολύ κοφτερό.

Το μαχαίρι ⑭ φέρει ένα προστατευτικό κάλυμμα. Όταν δεν το χρησιμοποιείτε, αποθηκεύστε το μαζί με το κάλυμμα.

Καθαρισμός

Κατ'αρχήν σβύστε το μοτέρ και βγάλτε το φιν από την πρίζα.

Καθαρίστε το μοτέρ ① με ένα υγρό πανί μόνο.

Όλα τα μέρη πλένονται στο πλυντήριο πιάτων. Εάν χρειαστεί καθαρίστε τα καλά με μια βούρτσα ή σπάτουλα, πριν τα τοποθετήσετε στο πλυντήριο.

Τρόφιμα με ισχυρές χρωστικές (π. χ. καρότα) μπορεί να αφήσουν λεκέδες στα πλαστικά μέρη. Αφαιρέστε τους με μαγειρικό λάδι πριν χρησιμοποιήσετε νερό.

Για να καθαρίσετε το καπάκι ⑪, πρώτα αφαιρέστε τον αεροστεγή δακτύλιο ⑫. Ξαναβάλτε τον στη θέση του μετά τον καθαρισμό. Χρησιμοποιείται και από τις δύο πλευρές. Μην χρησιμοποιείτε σκληρά αντικείμενα για τον καθαρισμό.

Πώς χρησιμοποιείται το μπολ επεξεργασίας τροφών ⑦

Όταν το χρησιμοποιείτε τοποθετείτε πάντα τα απαραίτητα εξαρτήματα, πριν προσθέσετε τα υλικά.

1. Ζύμωμα

Για ζύμωμα μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το άγγιστρο ζύμης ② ή το μαχαίρι ⑭. Για καλύτερα αποτελέσματα, σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε το άγγιστρο το οποίο είναι ειδικά σχεδιασμένο για προζύμι, ζυμαρικά και γλυκά.

Προζύμι (ψωμί/κέικ)

Μέγιστο 500 γρ. αλεύρι συν τα άλλα υλικά
Ταχύτητα 6, 1 1/2 λεπτά

Ρίξτε το αλεύρι στο μπολ και μετά προσθέστε τα άλλα υλικά – εκτός των υγρών. Βάλτε το καπάκι ③ και «κλειδώστε» το. Μετά διαλέξτε την ταχύτητα 6 και ανοίξτε τη συσκευή. Προσθέστε τα υγρά από το ειδικό άνοιγμα του καπακιού και ενόσω η συσκευή λειτουργεί. Όταν ζυμώνετε με το μαχαίρι ⑭, μην ρίχνετε σταφίδες, αμύγδαλα ή άλλα υλικά τα οποία δεν πρέπει να κοπούν. Αυτά τα προσθέτετε αφού βγάλετε το μαχαίρι από το μπολ.

Ζύμη για ζυμαρικά

Μέγιστο 500 γρ. αλεύρι συν τα άλλα υλικά
Ταχύτητα 6, 1 1/2 λεπτά

Ρίξτε το αλεύρι στο μπολ και μετά προσθέστε τα άλλα υλικά, εκτός των υγρών. Αυτά θα τα ρίξετε μέσα από το ειδικό άνοιγμα του καπακιού και ενόσω το μοτέρ λειτουργεί. Μην προσθέτετε άλλα υγρά αφότου η ζύμη έχει γίνει μία μπάλλα, γιατί δεν θα απορροφηθούν.

Γλυκά

Μέγιστο 500 γρ. αλεύρι συν τα άλλα υλικά
Ταχύτητα 6, περίπου 1 λεπτό

Ρίξτε το αλεύρι στο μπολ και μετά προσθέστε τα άλλα υλικά. Για καλύτερα αποτελέσματα το βούτυρο που θα χρησιμοποιήσετε δεν θα πρέπει να είναι ούτε πολύ σκληρό, ούτε πολύ μαλακό. Βάλτε το καπάκι ③ και «κλειδώστε» το. Επιλέξτε ταχύτητα 6 και ανοίξτε τη συσκευή. Σταματήστε το ζύμωμα όταν η ζύμη σχηματίσει μία μπάλλα. Διαφορετικά θα γίνει πολύ μαλακή.

2. Ανάμιξη

Για να ανακατέψετε ζύμη για κέικ ή παντεσπάνι χρησιμοποιείτε τις λεπίδες ⑭.

Το άγγιτρο ζυμώματος ② δεν είναι κατάλληλο γι' αυτή την περίπτωση.

Μέγιστο 500 γρ. αλεύρι συν τα άλλα υλικά

Ανάμιξη κέικ

(2 μέθοδοι)

Ταχύτητα/χρόνος

- a) Ανακατέψτε το βούτυρο με την ζάχαρη και τα αυγά προσθέστε το γάλα και ρίξτε προσεκτικά το αλεύρι ανακατεύοντας με στιγμιαία λειτουργία.
- 6 / περίπου 1 λεπτό
6 / περίπου 15 δευτ.
14 / περίπου 10-15 x «• pulse»

- b) Ρίξτε όλα τα υλικά, εκτός των υγρών, στο μπολ επεξεργασίας. 14 / περίπου 1 λεπτό

Προσθέστε όλα τα υγρά ρίχνοντάς τα στον ειδικό σωλήνα που υπάρχει στο καπάκι, ενόσω το μοτέρ λειτουργεί. Μετά προσθέστε υλικά, όπως π.χ. σταφίδες, με το χέρι.

Παντεσπάνι

Ταχύτητα/χρόνος

- Χτυπήστε τα αυγά και το νερό (εάν χρειάζεται) 14 / περίπ. 2 λεπτά
προσθέστε ζάχαρη 14 / περίπ. 1 λεπτά
ρίξτε το αλεύρι με στιγμιαία λειτουργία 8 / 5 x «• pulse»
προσθέστε σκόνη κακάο 8 / 3 x «• pulse»

3. Ανακάτεμα

Χρησιμοποιήστε τις λεπίδες ⑭

για να ανακατέψετε σούπες, ροφήματα (milk-shakes, φραπέ κ.λπ.).

Μέγιστη ποσότητα 2 λίτρα
Ταχύτητα 10 (διαφορετικά το μπολ μπορεί να υπερχειλίσει)

Για milk-shakes, ρίξτε χοντρά κομμάτια φρούτων στο μπολ επεξεργασίας. Τοποθετήστε το καπάκι ⑧ και κλείστε το καλά. Με ταχύτητα 14, ανακατέψτε πρώτα τα φρούτα και μετά προσθέστε το υγρό και τελειώστε το ανακάτεμα με ταχύτητα 10.

Όταν ανακατεύετε γάλα, παρακαλούμε σημειώστε ότι θα αφρίσει.

Χρησιμοποιήστε μικρές ποσότητες.

4. Κόψιμο

Στο μπολ επεξεργασίας με τις λεπίδες ⑭

Σημείωση: Για την επεξεργασία μεγαλύτερων ποσοτήτων, χρησιμοποιήστε το μπολ επεξεργασίας ⑦ με τις λεπίδες ⑭. Για μικρότερες ποσότητες, σας συνιστούμε το μπολ κοπής ⑩ με τις λεπίδες ②.

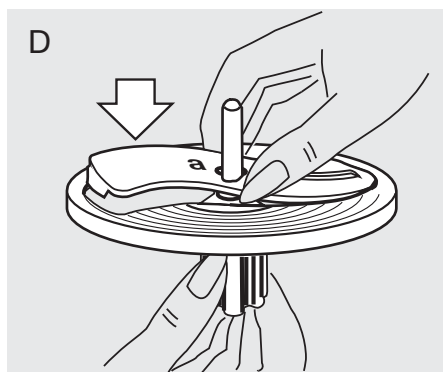
Παραδείγματα επεξεργασίας

Οι χρόνοι είναι ενδεικτικοί και εξαρτώνται από την ποιότητα, την ποσότητα της τροφής και το ζητούμενο πάχος κοπής.

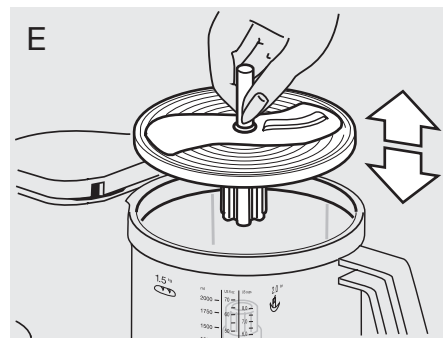
Προϊόν	Μέγιστη ποσότητα	Προετοιμασία	Ταχύτητα	Θέση διακόπτη	Χρόνος/ Πιέσεις
Παξιμάδια	4	σε τέταρτα	14	I	45 δευτ.
Παγάκια	28	ολόκληρα	14	I	1 λεπ. (θρύμματα)
Μήλα	700 γρ.	σε τέταρτα	8	«• pulse/I»	15 δευτ.
Σοκολάτα κρύα	400 γρ.	κομμάτια	14	I	χοντρά 15 δευτ. λεπτά 30 δευτ.
Αυγά	8	ολόκληρα	6	«• pulse»	8 x
Τυρί (μαλακό)	400 γρ.	κύβοι 3 εκ.	14	I	20 δευτ.
Τυρί (σκληρό)	700 γρ.	κύβοι 3 εκ.	14	I	60-70 δευτ.
Κρέας	700 γρ.	σε κύβους	14	«• pulse/I»	40 δευτ.
Καρρότα	700 γρ.	σε κομμάτια	14	I	10 δευτ.
Κρεμμύδια	700 γρ.	σε τέταρτα	14	«• pulse»	10 - 13 x

5. Κόψιμο, τρίψιμο

- Βάλτε το εξάρτημα που θέλετε να χρησιμοποιήσετε στον ειδικό οδηγό ⑮, όπως φαίνεται στην εικόνα (D) και τοποθετήστε το στη θέση του. Για να αφαιρέσετε το εξάρτημα, πιέστε προς τα επάνω την άκρη που προεξέχει στο κάτω μέρος του οδηγού.

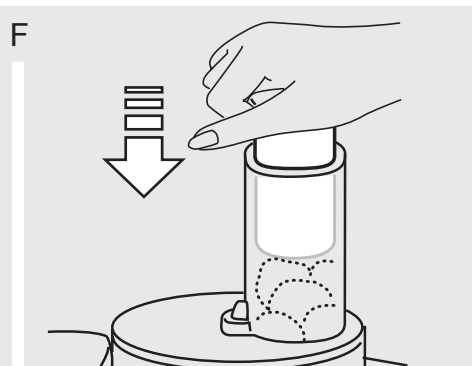
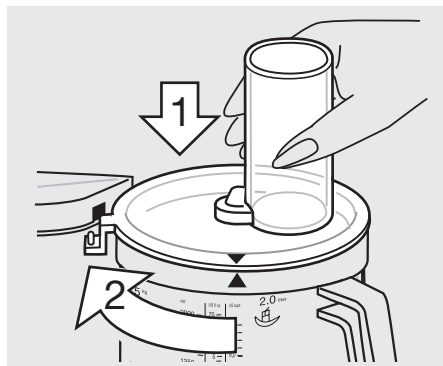


- Βάλτε τον συναρμολογημένο κόφτη/τρίφτη στον άξονα του μπολ επεξεργασίας (E).
- Βάλτε το καπάκι ⑧ και κλείστε το. Επιλέξτε ταχύτητα και γεμίστε την ειδική υποδοχή με την τροφή που πρόκειται να επεξεργαστεί, χωρίς να λειτουργεί το μοτέρ. Ξαναγεμίζετε πάντα με το μοτέρ κλειστό.



- Ποτέ δεν βάζετε τα χέρια σας στην υποδοχή ενώ το μοτέρ λειτουργεί. Χρησιμοποιείτε πάντα το εξάρτημα πίεσης ⑨ (F).

Σημείωση: Όταν επεξεργάζεσθε χυμώδεις ή μαλακές τροφές, θα έχετε καλύτερα αποτελέσματα σε χαμηλότερες ταχύτητες. Οι σκληρές τροφές θα πρέπει να επεξεργάζονται σε υψηλότερες ταχύτητες. Μην υπερχειλίζετε το μπολ επεξεργασίας.



Εξάρτημα για

λεπτό κόψιμο σε φέτες – a ⑩

Ταχύτητα 2 - 3

Για: αγγουράκια, λάχανο, ωμές πατάτες, καρρότα, κρεμμύδια, ραπανάκια.

Εξάρτημα για

χονδρό κόψιμο σε φέτες – b ⑦

Ταχύτητα 2 - 3

Για: αγγούρια, γογγύλια, ωμές πατάτες, κρεμμύδια, μπανάνες, ντομάτες, μανιτάρια, σελινό.

Εξάρτημα για

λεπτό κόψιμο σε κομμάτια – c ⑩

Ταχύτητα 4 - 6

Για: τυρί (μαλακό προς μεσαίο), αγγούρια, καρρότα, ωμές πατάτες, μήλα.

Εξάρτημα για

χονδρό κόψιμο σε κομμάτια – d ⑩

Ταχύτητα 4 - 6

Για: τυρί (μαλακό προς μεσαίο), αγγούρια, γογγύλια, πατζάρια, καρρότα, ωμές πατάτες, μήλα, λάχανο.

Εξάρτημα για τρίψιμο – e ②

Ταχύτητα 8 - 14

Για: ωμές πατάτες (π.χ. για πατατο-κροκέτες), τυρί παρμεζάνα (σκληρό).

Σύστημα για τηγανητές πατάτες ②

Τοποθετήστε το σύστημα στον άξονα, βάλτε το καπάκι ③ και κλείστε το.

Για καλύτερα αποτελέσματα, βάλτε 3-4 πατάτες (ανάλογα με το μέγεθος) στην ειδική υποδοχή του καπακιού ③ ενόσω το μοτέρ είναι κλειστό.

Επιλέξτε ταχύτητα μεταξύ 2-3 και ανοίξτε τη συσκευή. Πριν ξαναγεμίσετε την υποδοχή με πατάτες, κλείστε το μοτέρ. Χρησιμοποιείτε το ειδικό εξάρτημα ⑨ για να ασκείτε πίεση στις πατάτες που βρίσκονται στην υποδοχή.

6. Εξάρτημα χτυπητήρι ②

Ταχύτητα/χρόνος

Παντεσπάνι

Μέγιστο 280-300 γρ.

αλεύρι συν τα υλικά

Χτυπήστε τα αυγά με

νερό (εάν θέλετε) 5/περίπ. 2 λεπτά

προσθέστε ζάχαρη 5/περίπ. 2 λεπτά

ερίξτε το αλεύρι 2/περίπ. 30 δευτ.

Μαρέγκα

Ελάχιστο 2 ασπράδια

4-5/περίπ. 4 λεπτά

Μέγιστο 6 ασπράδια 4-5/περίπ. 6 λεπτά

Κρέμα

Ελάχιστο

0,15-0,2 λίτρ.

3/περίπ.

1-2 λεπτά

Μέγιστο

0,4 λίτρ.

3/περίπ.

3,5-4 λεπτά

Πριν χτυπήσετε αποβουτυρωμένη κρέμα, βάλτε την στο ψυγείο για αρκετές ώρες (στους 4 °C περίπου).

Πώς χρησιμοποιείται το μπολ κοπής ⑩

Οι λεπίδες ⑫ μπορούν να χρησιμοποιηθούν για κόψιμο, ανακάτεμα, ανάμιξη και πολτοποίηση μικρότερων ποσοτήτων.

Το μπολ κοπής είναι ιδανικό για την προετοιμασία μους, πολτών ή ντιπς.

Μέγιστη χωρητικότητα: 750 ml υγρών.

Προσοχή:

Οι λεπίδες ⑫ είναι πολύ κοφτερές.

Σημαντικό: Ο μέγιστος χρόνος επεξεργασίας στο μπολ είναι 1 λεπτό. Τα υγρά μπορούν να επεξεργασθούν περισσότερο.

Απαγορεύεται να κόψετε σοκολάτα, σκληρά μπαχαρικά και καφε.

Με το μοτέρ κλειστό, τοποθετήστε τις λεπίδες ⑫ στο μπολ ⑩ και μετά βάλτε όλα τα υλικά.

Τα υγρά μπορείτε να τα ρίξετε διαμέσου της οπής που υπάρχει στο καπάκι ⑪, ενόσω το μοτέρ δουλεύει.

Βάλτε το καπάκι ⑪ με τον αεροστεγή δακτύλιο ⑬ πάνω στο μπολ και κλείστε το, όπως περιγράφηκε πιο πάνω. Μετά τη χρήση, βγάξτε πάντα πρώτα τις λεπίδες και μετά αδειάζετε την τροφή.

Παραδείγματα επεξεργασίας

Οι χρόνοι είναι ενδεικτικοί και εξαρτώνται από την ποιότητα και την ποσότητα της τροφής, καθώς και από το πόσο καλά επεξεργασμένη την θέλετε.

Κόψιμο

Προϊόν	Μέγιστη ποσότητα	Προετοιμασία	Ταχύτητα	Θέση διακόπτη	Χρόνος/ Πιέσεις
Καρρότα	150 γρ.	σε κομμάτια	6	«• pulse»	7 x
Κρεμμύδια	100 γρ. / 1 1/2 κρεμ.	σε τέταρτα	6	«• pulse»	6-8 x
Μαϊντανός	30 γρ. / 1/2 ματσάκι	χωρίς κοτσάνια	14	I	5-10 δευτ.
Σκόρδα	1 σκελίδα	ολόκληρη	14	I	5 δευτ.
Κρέας (άπαχο)	250 γρ.	σε τέταρτα	14	I	15 δευτ.

Ανακάτεμα

Προϊόν	Προετοιμασία	Ταχύτητα	Θέση διακόπτη	Χρόνος/ Πιέσεις
Ανάμικτα ροφήματα	Κόψτε τα φρούτα πριν την επεξεργασία. Προσθέστε γάλα.	14	I	περίπου 30 δευτ.
Παιδικές τροφές (φρούτα, λαχανικά)	Κομμένα	14	«• pulse» I	10 x 10 δευτ.
Μαγιονέζα	Ανακατέψτε 1 αυγό, μουστάρδα και βίνεγκαρ. Ρίξτε αργά λάδι μέσα από το άνοιγμα του καπακιού.	14	I	30-45 δευτ.
Ταρτάρ	Ανακατέψτε 1 αυγό, μουστάρδα και βίνεγκαρ. Ρίξτε αργά λάδι μέσα από το άνοιγμα του καπακιού. Προσθέστε αυγά σε τέταρτα και βίνεγκαρ.	14 6	I «• pulse»	30-45 δευτ. 3-5 x
Πολτός αβοκάντο	Κόψτε 1 σκελίδα σκόρδο και προσθέστε 2 ώριμα αβοκάντο (σε τέταρτα χωρίς κουκούτσια), 1 κ. σούπας χυμό λεμόνι, 1 κ. σούπας λάδι ελιάς, 150 ml γιαούρτι, 1/2 κ. σ. ζάχαρη, αλάτι, πιπέρι.	14 14	I I	5 δευτ. περίπου 45 δευτ.

Ανάμιξη μικρότερων ποροτήτων ζύμης

Το μπολ κοπής είναι κατάλληλο μόνο για επεξεργασία των παρακάτω ειδών ζύμης. Οι συνταγές αναφέρουν τις μέγιστες ποσότητες:

		Ταχύτητα	Θέση διακόπτη	Χρόνος
Μίγμα για τηγανίτες 250 γρ. αλεύρι 375 ml γάλα 2 αυγά αλάτι	Αναμίξτε το αλεύρι, τα αυγά, το αλάτι και μισό από το γάλα. προσθέστε το υπόλοιπο γάλα ενώ το μωτέρ λειτουργεί.	6	I	45-60 δευτ.
Χτυπήσετε κρέμα 250 ml κρέμα		6	I	30 δευτ.



Το προϊόν αυτό έχει κατασκευαστεί σύμφωνα με τις Ευρωπαϊκές CEδηγίες EMC 89/336/ΕCEΚ και Χαμηλών Ηλεκτρικών Τάσεων 73/23/ΕCEΚ.

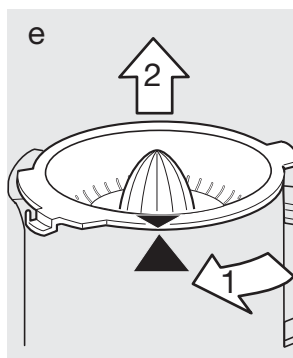
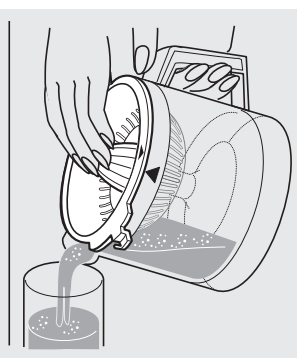
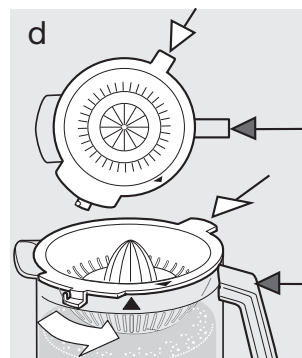
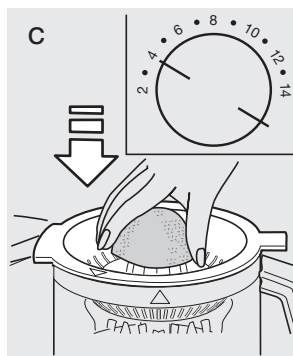
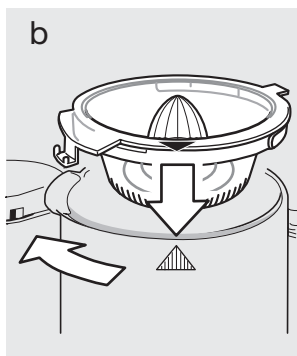
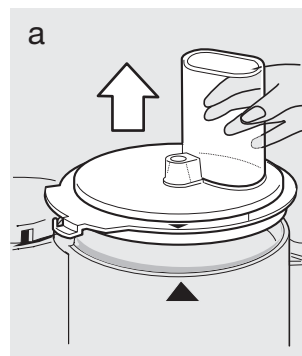
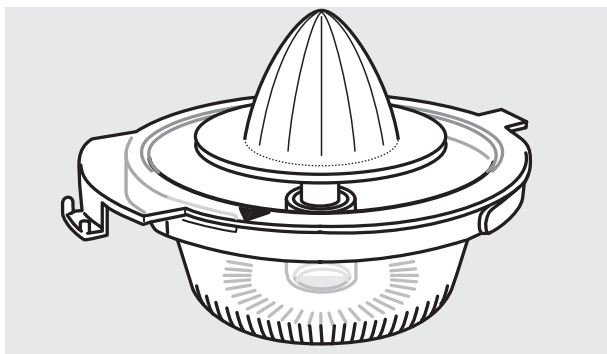


Παρακαλούμε μην πετάξετε τη συσκευή στα οικιακά απορρίμματα όταν φτάσει το τέλος της χρήσιμης ζωής της. Η διάθεσή της μπορεί να πραγματοποιηθεί σε ένα από τα εξουσιοδοτημένα συνεργεία της Braun ή στα κατάλληλα σημεία συλλογής που παρέχονται στη χώρα σας.

Ειδικά εξαρτήματα

**Λεμονοστήφτης
Braun PJ 600**
Τύπος 3200

Ταχύτητα: 2 - 4



Εγγύηση

Παραχωρούμε δύο χρόνια εγγύηση, στο προϊόν, ξεκινώντας από την ημερομηνία αγοράς. Μέσα στην περίοδο εγγύησης καλύπτουμε, χωρίς χρέωση, οποιαδήποτε ελάττωμα προερχόμενο από κακή κατασκευή ή κακής ποιότητας υλικό, είτε επισκευάζοντας είτε αντικαθιστώντας ολόκληρη τη συσκευή σύμφωνα με την κρίση μας. Αυτή η εγγύηση ισχύει σε όλες τις χώρες που πωλούνται τα προϊόντα Braun.

Η εγγύηση δεν καλύπτει: καταστροφή από κακή χρήση, φυσιολογική φθορά ή ελαττώματα λόγω αμέλειας του χρήστη. Η εγγύηση ακυρώνεται αν έχουν γίνει επισκευές από μη εξουσιοδοτημένα άτομα ή δεν έχουν χρησιμοποιηθεί γνήσια ανταλλακτικά Braun.

Για να επιτύχετε σέρβις μέσα στην περίοδο της εγγύησης, παραδώστε ή στείλτε την συσκευή με την απόδειξη αγοράς σε ένα Εξουσιοδοτημένο Κατάστημα Σέρβις της Braun.

Καλέστε στο 01-9478700 για να πληροφορηθείτε για το πλησιέστερο Εξουσιοδοτημένο Κατάστημα Σέρβις της Braun.