

**BRAUN**

**K 3000**

**Zubehör  
Accessoires  
Accessori  
Εξαρτήματα**

**MultiSystem**

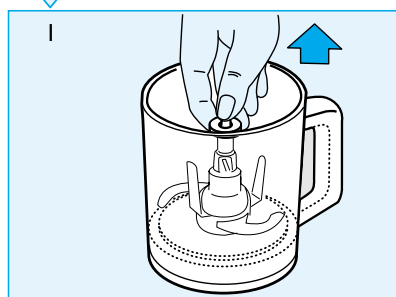
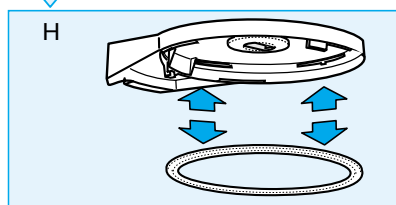
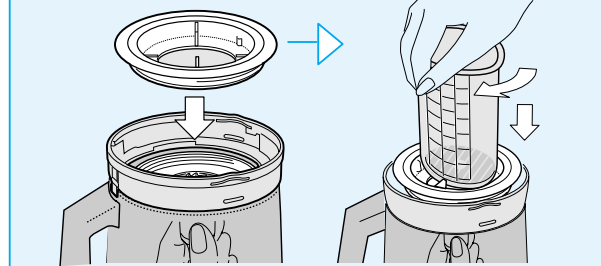
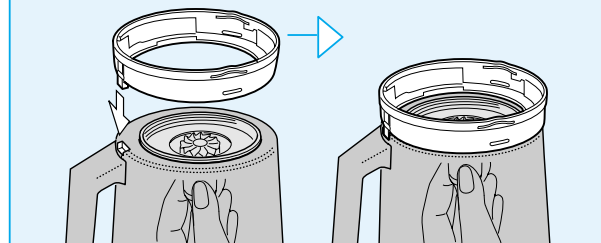
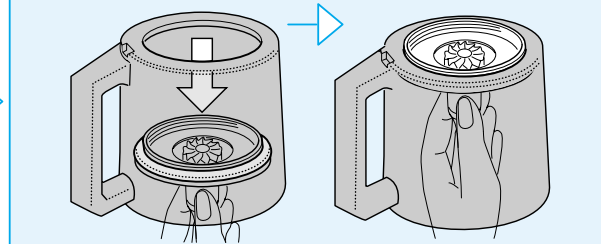
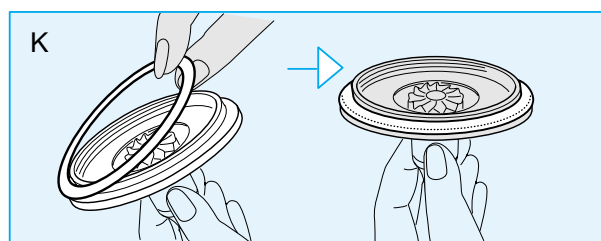
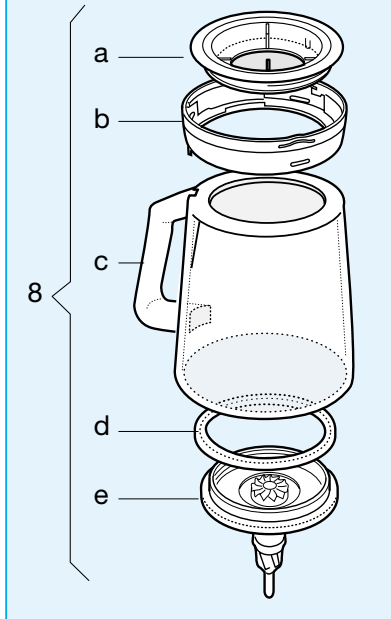
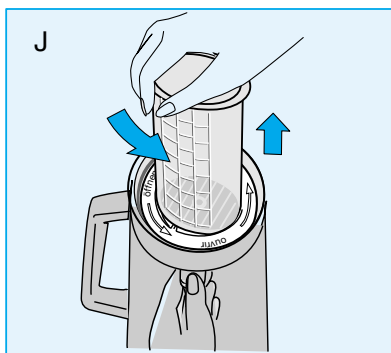
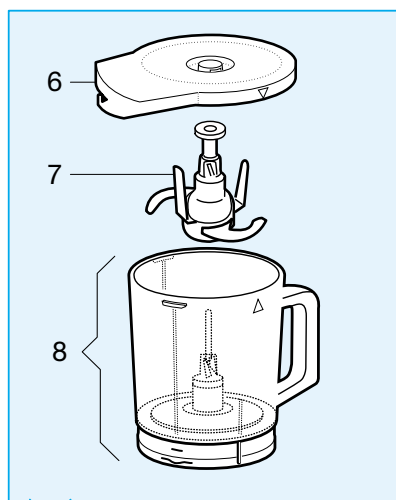
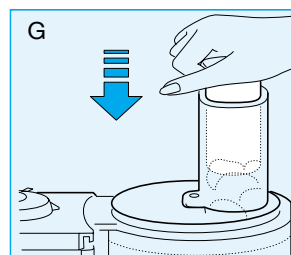
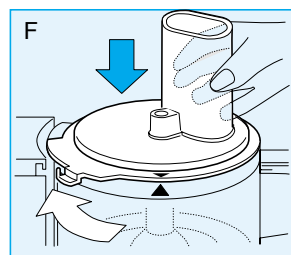
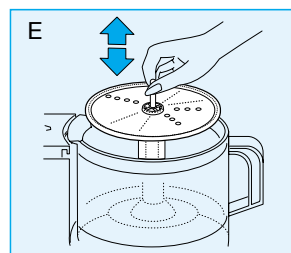
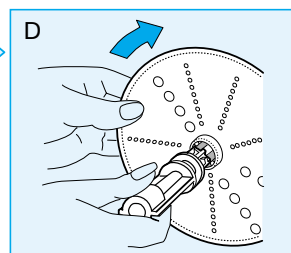
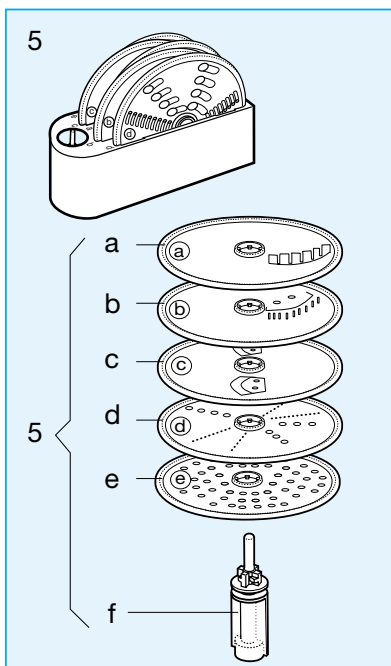
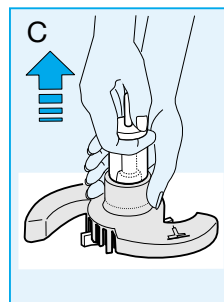
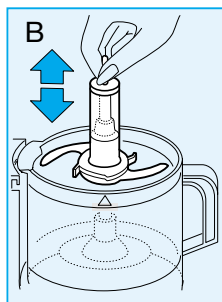
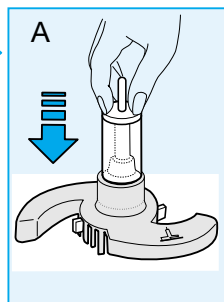
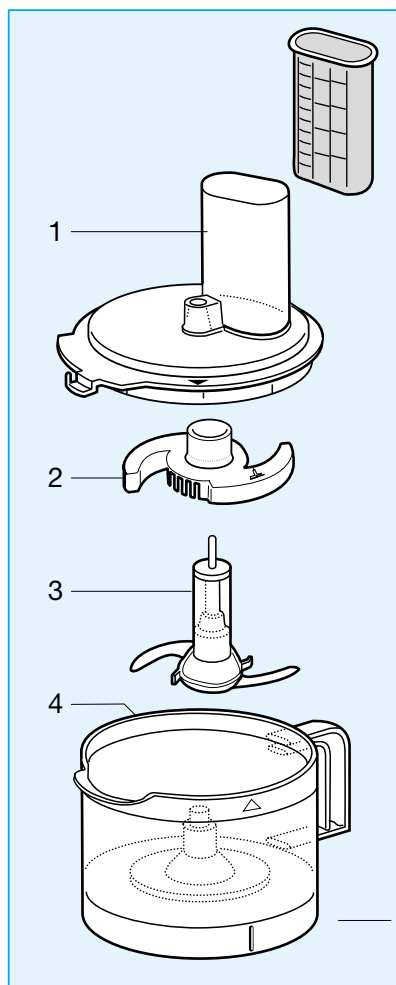
**Type 3210**

|            |    |
|------------|----|
| Deutsch    | 4  |
| Français   | 7  |
| Italiano   | 10 |
| Nederlands | 13 |
| Ελληνικά   | 16 |



## Braun Infoline

- (D)** Haben Sie Fragen zu diesem Produkt?  
Rufen Sie an: (in Deutschland und Österreich zum Nulltarif)  
**00 800 27 28 64 63**  
**00 800 BRAUNINFOLINE**
- (CH)** **08 44 - 88 40 10**
- (B)** Vous avez des questions sur ce produit?  
Appelez Braun Belgique  
**(02) 718 29 09**
- (I)** Servizio consumatori:  
**(02) 6 67 86 23**
- (NL)** Heeft u vragen over dit produkt?  
Bel Braun Consumenten-infolijn:  
**(070) 4 13 16 58**



**K 3000**  
Braun Multisystem K 3000 besteht aus der Basisversion K 2000 mit Edelstahl-Rührschüssel sowie dem Universalschüssel-System und dem Glas-Mixer.

Universalschüssel  
(klarsichtiger Behälter)

zum Mixen, Hacken, Zerkleinern mit dem Messer ③ zum Schneiden, Raspeln, Reiben mit den Scheiben ⑤.

- ① Deckel mit Einfüllschacht und Stopfer
- ② Schutzhülle
- ③ Messer
- ④ Universalschüssel
- ⑤ Scheiben
  - Ⓐ Pommes-frites-Scheibe
  - Ⓑ Julienne-Scheibe
  - Ⓒ Schneid-Wendescheibe
  - Ⓓ Raspel-Wendescheibe
  - Ⓔ Reibscheibe
  - ① Scheibenträger

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

Max. Füllmenge bei eingesetztem Messer ③: 2 l Flüssigkeit (bei Shakes: 1,5 l)

Kleinere Mengen können meist besser im Glas-Mixer ⑧ verarbeitet werden.

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

**Schutzhülle ②**  
Nehmen Sie vor dem Gebrauch die Schutz-hülle ab, indem Sie das Messer mit aufge-setzter Schutzhülle auf eine Tischplatte stellen und den Knauf nach unten drücken, bis sich die Schutzhülle löst (A). Das Messer läßt sich nur ohne Schutzhülle in die Universalschüssel ④ einsetzen (B).

Nach dem Gebrauch des Messers setzen Sie die Schutzhülle wieder auf, indem Sie das Messer auf die Arbeitsplatte legen. Das Symbol auf der Schutzhülle muß über dem höher-liegenden Teil des Messers liegen. Stülpen Sie die Schutzhülle über den Knauf und halten

Sie die Schutzhülle mit einer Hand fest. Mit der anderen Hand ziehen Sie fest am Knauf, bis das Messer in die Schutzhülle einrastet (C).

Vorsicht! Die Schneiden des Messers sind sehr scharf – nur am Knauf anfassen.

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

**Mixen von Suppen, Shakes etc.**  
Einstellung 7–14, ca. 30 Sekunden  
Bei max. Füllmenge von 2 l Einstellung 8 (sonst kann es zum Überlaufen kommen). Shakes (max. 1,5 l): Obst in Stücken einfüllen, mit Einstellung 14 vorpürrieren, dann Flüssig-keit bei Einstellung 7 zugeben und fertig mixen (beachten Sie, daß Milch beim Mixen auf-schäumt; entsprechend weniger Milch verwenden).

**Hacken, Zerkleinern**  
Einstellung 2–14, siehe Verarbeitungstabelle

Verarbeitungsbeispiele für das Messer ③

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

| Produkt                                             | Max. Menge        | Vorbereitung                                                          | Einstellung  | Schalterstellung | Einschaltvorgänge/ Zeiten |
|-----------------------------------------------------|-------------------|-----------------------------------------------------------------------|--------------|------------------|---------------------------|
| Zwiebeln                                            | 750 g             | geviertelt                                                            | 14           | auto.pulse       | 15 mal                    |
| Karotten                                            | 1000 g            | in Stücken                                                            | 14           | I/on             | 20 Sek.                   |
| Harte Brötchen für Paniermehl                       | 6 St.             | geviertelt                                                            | 14           | I/on             | 45 – 60 Sek.              |
| Eier, gekocht                                       | 10 St.            | ganz                                                                  | 7 – 9        | auto.pulse       | 10 – 12 mal               |
| Äpfel                                               | 750 g             | geviertelt                                                            | 7 – 9        | I/on             | 10 – 15 Sek.              |
| Fleisch (mager)                                     | 750 g             | 3-cm-Würfel                                                           | 14           | I/on             | 45 Sek.                   |
| Petersilie, abgetropft                              | 200 g<br>(4 Bund) | ohne Stiele                                                           | 14           | I/on             | 30 Sek.                   |
| Nüsse, Mandeln                                      | 1000 g            | ganz                                                                  | 14           | I/on             | 45 – 60 Sek.              |
| Käse (hart, mittelhart)                             | 500 g             | 3-cm-Würfel                                                           | 14           | I/on             | 60 Sek.                   |
| Käse (weich)                                        | 500 g             | 3-cm-Würfel                                                           | 14           | I/on             | 30 Sek.                   |
| Schokolade                                          | 400 g             | in Stücken                                                            | 14           | I/on             | 30 – 45 Sek.              |
| Mixgetränke                                         | 1,5 Liter         | Früchte vor der Flüssig-keitszugabe zerkleinern (pürrieren) (mischen) | 14<br>8<br>8 | I/on             | 60 Sek.                   |
| Mayonnaise<br>(Eier ganz, Öl, Essig, Gewürze, Senf) | 1,5 Liter         | Zimmertemperatur; Öl langsam zufließen lassen                         | 14           | I/on             | 75 – 90 Sek.              |

| Rezeptbeispiel:<br>Honigkonfekt                                                                                                             | Zubereitung              | Einstellung | Schalter | Zeit    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-------------|----------|---------|
| 200 g Zitronat und<br>100 g Haselnüsse                                                                                                      | zerkleinern              | 14          | I/on     | 45 Sek. |
| 180 g Mehl, 6 g Backpulver                                                                                                                  | zugeben und untermischen | 14          | I/on     | 5 Sek.  |
| 1000 g Honig<br>(cremig, gekühlt)                                                                                                           | zugeben und untermischen | 14          | I/on     | 15 Sek. |
| Masse auf ein gefettetes und mit Mehl bestäubtes Backblech streichen, bei 150 °C ca. 50 – 60 Minuten backen. Noch warm in Rauten schneiden. |                          |             |          |         |

## Scheiben ⑤

Die gewünschte Scheibe auf den Scheiben-träger ① setzen und die Scheibe in Pfeil-richtung drehen (D), bis sie einrastet. Durch Drehen gegen die Pfeilrichtung wieder lösen. Den Scheibenträger mit der Scheibe bis zum Anschlag auf die Antriebsachse in der Universalschüssel setzen (E). Dann die Universalschüssel mit dem Deckel verschließen und wie beschrieben verriegeln (F).

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

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

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

**Scheiben ②, ③, ④:**

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

**Scheiben ①, ⑥:**

Ein- und Nachfüllen sind auch bei laufendem Motor möglich.

### Pommes-frites-Scheibe ②

Einstellung 2–7

Vorsicht! Diese Scheibe ist sehr scharf.

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

Verarbeitungsbeispiele: rohe Kartoffeln, Sellerie.

### Julienne-Scheibe ③

Einstellung 2–7

Vorsicht! Diese Scheibe ist sehr scharf.

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

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

### Schneid-Wendescheibe ④

Einstellung 2–7

Vorsicht! Diese Scheibe ist sehr scharf.

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

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

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

### Raspel-Wendescheibe ⑤

Einstellung 2–14

Diese Scheibe kann auf beiden Seiten verwendet werden. Weiche Güter (z. B. Gurken) sollten auf Einstellung 2 bis 7, harte Güter können bis auf Einstellung 14 geraspelt werden.

Verarbeitungsbeispiele (grob): Gurken, Kohlrabi, rote Beete, Karotten, rohe Kartoffeln, Äpfel, Kraut.

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

### Reibscheibe ⑥

Einstellung 7–14

Die Beschriftung muß oben sein.

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

## Glas-Mixer

zum Mixen, Hacken, Zerkleinern von kleineren Mengen

- ⑥ Deckel
- ⑦ Mixermesser
- ⑧ Glas-Mixer
  - ① Verschraubung
  - ② Kunststoffsockel
  - ③ Glasteil
  - ④ Dichtung
  - ⑤ Antriebsachse mit Bodenplatte

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

Max. Verarbeitungszeit: 1 Minute (Flüssigkeiten können länger verarbeitet werden.)

Vorsicht! Die Schneiden des Mixermessers ⑦ sind sehr scharf – Mixermesser nur am Knauf anfassen.

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

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

Einstellung 2–14, ca. 1 Minute  
Shakes: Obst vor der Zugabe von Flüssigkeit zerkleinern und dann pürieren.  
Max. Füllmenge: 750 ml (Überschäumgefahr)

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

### Zerkleinern

Einstellung 2–14, Momentschaltung

Zerkleinert werden können: z. B. Petersilie, Zwiebeln, Knoblauch, Nüsse, harte Brötchen für Paniermehl und Fleisch.  
Nicht zerkleinert werden dürfen: Schokolade, Parmesankäse, Eis, harte Gewürze, Kaffee.

## Auseinandernehmen, Zusammensetzen

### Deckel

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

### Mixermesser

Vorsicht! Das Mixermesser ist sehr scharf! Entnehmen Sie das Mixermesser aus dem Glas-Mixer, indem Sie es am Knauf anfassen und durch Druck mit dem Daumen auf die Spitze der Antriebsachse abziehen (I).

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

### Glas-Mixer ⑧

Entnehmen Sie das Mixermesser wie oben beschrieben. Zum Auseinandernehmen (J) drehen Sie den Glas-Mixer, greifen Sie von innen hinein und halten Sie die Hülse am unteren Bereich der Antriebsachse fest.

Lösen Sie die Verschraubung im Boden mit Hilfe des Stopfers durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn. Nehmen Sie nacheinander die Verschraubung (a), den Kunststoffsockel (b) und das Glasteil (c) ab, so daß Sie nur noch die Antriebsachse mit Bodenplatte (e) und Dichtung (d) in der Hand halten.

Beim Zusammensetzen (K) gehen Sie wie folgt vor:

Halten Sie die Antriebsachse mit der Bodenplatte nach oben. Legen Sie die Dichtung auf die Bodenplatte. Stülpen Sie das Glasteil über die Bodenplatte und achten Sie darauf, daß die Dichtung nicht verrutscht. Legen Sie den Kunststoffsockel auf die Unterseite des Glasteils, so daß die Nase am Kunststoffsockel in der Ausnehmung im Boden des Glasteils sitzt.

Befestigen Sie alle Teile durch Drehen der grauen Verschraubung mit Hilfe des Stopfers im Uhrzeigersinn.

## Verarbeitungsbeispiele für den Glas-Mixer ⑧

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

| Produkt                            | Max. Menge                             | Vorbereitung                                                                           | Einstellung | Schalterstellung   | Einschaltvorgänge/Zeiten  |
|------------------------------------|----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------------|---------------------------|
| <b>Mixen</b>                       |                                        |                                                                                        |             |                    |                           |
| Babynahrung                        | 1 Liter<br>(ab 150 g<br>+ Flüssigkeit) | Glas-Mixer mit<br>heißem Wasser vorwärmen.                                             | 9 – 14      | I/on               | 15 – 25 Sek.              |
| Mayonnaise                         | 1 Liter                                | 1 Ei, Gewürze, Senf mit Essig mischen.<br>Öl durch die Deckelöffnung zufließen lassen. | 14<br>14    | auto.pulse<br>I/on | 3 – 4 mal<br>60 – 90 Sek. |
| Remouladen-<br>sauce               | 1 Liter                                | 1 Ei, Gewürze, Senf mit Essig mischen.<br>Öl durch die Deckelöffnung zufließen lassen. | 14<br>14    | auto.pulse<br>I/on | 3 – 4 mal<br>60 – 90 Sek. |
| Sauce Tartar                       |                                        | Ei (geviertelt), Gurke zugeben.                                                        | 9           | auto.pulse         | 4 – 6 mal                 |
| Mixgetränke                        | 750 ml                                 | Früchte zerkleinern und vorpürieren.<br>Milch zugeben.                                 | 14<br>14    | auto.pulse<br>I/on | 4 – 6 mal<br>15 Sek.      |
| <b>Zerkleinern</b>                 |                                        |                                                                                        |             |                    |                           |
| Petersilie<br>abgetropft           | 50 g<br>(1 Bund)                       | ohne Stiele                                                                            | 14          | I/on               | 10 – 15 Sek.              |
| Zwiebeln                           | 100 g<br>(1 1/2 Zwiebeln)              | geviertelt                                                                             | 14          | auto.pulse         | 10 – 12 mal               |
| Nüsse/Mandeln                      | 200 g<br>(ab 50 g)                     | ganz                                                                                   | 7 – 9       | I/on               | 30 Sek.                   |
| Harte Brötchen<br>(für Paniermehl) | 2 Stück                                | geviertelt                                                                             | 14          | I/on               | 30 Sek.                   |
| Fleisch (mager)                    | 200 g                                  | in Würfel geschnitten                                                                  | 14          | I/on               | 20 – 30 Sek.              |

Änderungen vorbehalten.

Garantiebestimmungen mit Kundendienststellenverzeichnis finden Sie in der Gebrauchsanweisung für das Grundgerät.

**K 3000**  
Le Braun K 3000 consiste en un K 2000 standard doté en plus d'un bol en acier inoxydable, d'un bol robot de préparation et d'un bol mixeur en verre.

**Bol robot de préparation (récipient transparent) avec accessoires**

Utilisez le bol robot de préparation pour mixer, hacher et couper à l'aide du couteau universel ③ ou lorsque vous devez utiliser les disques ⑤ à émincer, à broyer ou à gratter.

- ① Couvercle avec tube de remplissage et poussoir
- ② Couvercle de protection
- ③ Couteau universel
- ④ Bol robot de préparation
- ⑤ Disques
  - Ⓐ Disque coupe-frites
  - Ⓑ Disque Julienne
  - Ⓒ Disque éminceur réversible
  - Ⓓ Disque à broyer réversible
  - Ⓔ Disque grattoir
  - Ⓕ Système d'entraînement du disque

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

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

Il est préférable de procéder à la préparation des petites quantités dans le bol mixeur en verre ⑧ à l'aide du couteau ⑦.

**Couteau universel ③**  
Attention ! Le couteau universel est extrêmement tranchant. Il peut être utilisé pour mixer, hacher et couper, mais aussi pour pétrir la pâte (notamment pâte avec levure, avec un maximum de 1 kg de farine plus les ingrédients, vitesse 2 – 7, pendant environ 3 minutes).

**Couvercle de protection ②**  
Retirez le couvercle en plastique avant toute utilisation. Pour cela, posez le couteau universel avec le couvercle sur la table en position normale et poussez la poignée vers le bas jusqu'à ce que le couvercle de protection se défasse (A). Le couteau universel ne peut être mis en place dans le bol robot de préparation ④ que sans son couvercle (B).

Après utilisation, replacez le couvercle en posant le couteau universel sur la table. Le symbole se trouvant sur le couvercle doit être au-dessus de la partie supérieure du couteau universel.

Glissez alors la couche de protection sur la poignée et maintenez le couvercle d'une main. Tirez fortement sur la poignée avec l'autre main jusqu'à ce que le couteau universel soit enclenché au couvercle (C).

Attention ! Le couteau universel est extrêmement tranchant – tenez-le uniquement par la poignée en plastique.

Placez tous les ingrédients dans le bol robot de préparation après avoir installé le couteau universel.  
Les ingrédients liquides peuvent être rajoutés, à travers le tube de remplissage, pendant que le moteur est en marche.  
Après utilisation, retirez toujours le couteau universel en premier, avant de retirer les aliments.

**Mélanger soupes, milk-shakes, ...etc.**  
Vitesse : 7 - 14, environ 30 secondes  
Utilisez la vitesse 8 avec une capacité maximale de 2 l (pour éviter les débordements).  
Milk-shakes (1,5 l maximum) : coupez les fruits, remplissez et pré-mixez à la vitesse 14, puis ajoutez les liquides à la vitesse 7 et enfin mixez le tout (n'oubliez pas que le lait a tendance à facilement déborder quand il est mixé ; utilisez en conséquence des quantités moins importantes).

**Couper, hacher**  
Vitesse 2 – 14, voir le tableau des préparations

**Exemples de préparation correspondant au couteau universel ③**

Les durées de préparation indiquées sont approximatives et dépendent de la qualité et de la quantité des aliments à préparer, ainsi que du degré de finesse requis.

| Produit                                                               | Quantité max.           | Préparation                                                                              | Vitesse      | Position de l'interrupteur | Durée/pulsations |
|-----------------------------------------------------------------------|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|----------------------------|------------------|
| Oignons                                                               | 750 gr.                 | couper en quatre                                                                         | 14           | auto.pulse                 | 15 x             |
| Carottes                                                              | 1000 gr.                | découper en pièces                                                                       | 14           | I / on                     | 20 secondes      |
| Petits pains durs (pour miettes)                                      | 6                       | couper en quatre                                                                         | 14           | I / on                     | 45 – 60 secondes |
| Oeufs durs                                                            | 10                      | entiers                                                                                  | 7 – 9        | auto.pulse                 | 10 – 12 x        |
| Pommes                                                                | 750 gr.                 | couper en quatre                                                                         | 7 – 9        | I / on                     | 10 – 15 secondes |
| Viande (maigre)                                                       | 750 gr.                 | découper en cubes de 3 cm                                                                | 14           | I / on                     | 45 secondes      |
| Persil égoutté                                                        | 200 gr.<br>(4 bouquets) | enlever les tiges                                                                        | 14           | I / on                     | 30 secondes      |
| Noix, amandes                                                         | 1000 gr.                | entieres                                                                                 | 14           | I / on                     | 45 – 60 secondes |
| Fromage (dur et moyennement dur)                                      | 500 gr.                 | découper en cubes de 3 cm                                                                | 14           | I / on                     | 60 secondes      |
| Fromage (mou)                                                         | 500 gr.                 | découper en cubes de 3 cm                                                                | 14           | I / on                     | 30 secondes      |
| Chocolat                                                              | 400 gr.                 | découper en morceaux                                                                     | 14           | I / on                     | 30 – 45 secondes |
| Boissons mélangées                                                    | 1,5 litre               | hacher les fruits avant de rajouter les liquides (avant le mélange) (pendant le mélange) | 14<br>8<br>8 | I / on                     | 60 secondes      |
| Mayonnaise (oeufs entiers, huile, vinaigre, assaisonnement, moutarde) | 1,5 litre               | à température ambiante, ajoutez l'huile lentement                                        | 14           | I / on                     | 75 – 90 secondes |

| Exemple de recette :<br>Pain d'épices                                                                                                                                                                                       | Préparation                                                                                                                 | Vitesse | Position de l'interrupteur | Durée       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----------------------------|-------------|
| 200 gr. zeste de citron confit                                                                                                                                                                                              | hacher le zeste de citron confit et les noisettes<br>ajoutez-y la farine et la levure<br>ajoutez-y ensuite le miel et mixez | 14      | I / on                     | 45 secondes |
| 100 gr. noisettes                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                             |         |                            |             |
| 180 gr. de farine, 6 gr. de levure                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                             |         |                            |             |
| 1000 gr. de miel (crèmeuse, refroidi)                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                             | 14      | I / on                     | 15 secondes |
| Lisser le mélange dans un plat à four contenant de la graisse et préalablement saupoudré de farine, et cuire au four à 150 °C pendant approximativement 50 – 60 minutes. Découper en carrés pendant qu'il est encore chaud. |                                                                                                                             |         |                            |             |

## Disques ⑤

Placez le disque que vous souhaitez utiliser sur le système d'entraînement disque ① et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre dans le sens de la flèche (D) jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Poussez le système d'entraînement disque sur l'axe du disque dans le bol robot de préparation aussi loin que possible (E). Placez alors le couvercle sur le bol robot de préparation et verrouillez-le (F).

Quand vous utilisez les disques, positionnez toujours l'interrupteur en position de fonctionnement constant (position « I / on »).

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

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

**Disques ⑥, ⑦ et ⑧ :**

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

**Disques ⑨, ⑩ :**

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

### Disque coupe-frites ③

Vitesse 2 – 7

Attention ! Ce disque est extrêmement tranchant.

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

Exemples de préparations : pommes crues, céleri.

### Disque Julienne ④

Vitesse 2 – 7

Attention ! Ce disque est extrêmement tranchant.

La face utile doit faire face à l'utilisateur. Le disque découpe les légumes en lamelles. Si vous introduisez les légumes verticalement dans le tube de remplissage, les lamelles seront plus courtes. Si vous les poussez horizontalement, les lamelles seront plus longues.

Exemples de préparations : concombres, carottes, betteraves, céleri, choux-rave, pommes de terre crues.

### Disque à émincer réversible ⑤

Vitesse 2 – 7

Attention ! Ce disque est extrêmement tranchant.

Il peut être utilisé des deux côtés (épais et fin). Exemples de préparations « épaisses » : concombre, choux-rave, pommes de terre crues, oignons, poireaux, salami, bananes,

tomates, champignons, radis, laitues (enroulé de manière serrée), céleri.

Exemples de préparations « fines » : concombres, choux, pommes de terre crues, carottes, oignons, salami, radis.

### Disque à broyer réversible ⑥

Vitesse 2 – 14

Ce disque peut être utilisé des deux côtés (épais / fin). Les vitesses 2 – 7 doivent être utilisées pour les aliments mous (par exemple concombres), tandis que les vitesses supérieures jusqu'à 14 doivent être utilisées pour les aliments durs.

Exemples de préparations « épaisses » : concombres, choux-rave, betteraves, carottes, pommes de terre crues, pommes, choux.

Exemples de préparations « fines » : fromage (mou ou modérément dur), concombres, carottes, pommes de terre crues, pommes.

### Disque à gratter ⑦

Vitesse 7 – 14

La face utile doit faire face à l'utilisateur.

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

## Bol mixeur en verre

Utilisez le bol mixeur en verre ⑧ pour mixer, hacher et couper de petites quantités d'aliments.

- ⑥ Couvercle
- ⑦ Couteau
- ⑧ Bol mixeur en verre
  - ⑨ Attache de serrage
  - ⑩ Bague en plastique
  - ⑪ Bol en verre
  - ⑫ Joint d'étanchéité
  - ⑬ Axe d'entraînement avec fond

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

Il est préférable de préparer des quantités plus importantes dans le bol robot de préparation ④ à l'aide du couteau universel ③.

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

Attention ! Le couteau ⑦ est extrêmement tranchant – tenez-le uniquement par la poignée plastique.

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

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

Vitesse 2 – 14, pendant environ 1 minute

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

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

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

### Hacher

Vitesse 2 – 14, auto.pulse

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

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

## Démontage et montage

### Couvercle

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

### Couteau

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

### Bol mixeur en verre ⑧

Retirez le couteau tel que décrit ci-dessus. Pour démonter le verre (J), retournez-le tout d'abord, atteignez-le avec une main et tenez la base plastique de l'axe d'entraînement.

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

Pour remonter, procéder dans l'ordre inverse (K) : Placez le joint d'étanchéité sur la partie inférieure du bas de l'axe d'entraînement. Retournez le verre et placez l'ouverture dans le fond du verre au-dessus du joint d'étanchéité sur l'axe d'entraînement. Agissez avec précaution pour ne pas disloquer le joint d'étanchéité. Placez la bague en plastique (b) sur le fond du verre de manière à ce que la projection sur la bague de plastique s'enclenche avec la rainure qui se trouve dans le fond du verre (à côté de la poignée).

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

## Exemples de préparation correspondant au bol mixeur en verre ⑧

Les durées de préparation indiquées sont approximatives et dépendent de la qualité et de la quantité des aliments à préparer, ainsi que du degré de finesse requis.

| Produit            | Quantité maximale                             | Préparation                                                                                                                                         | Vitesse       | Position de l'interrupteur         | Durée/pulsations                       |
|--------------------|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|------------------------------------|----------------------------------------|
| <b>Mélanger</b>    |                                               |                                                                                                                                                     |               |                                    |                                        |
| Repas pour bébé    | 1 litre<br>(à partir de 150 gr.<br>+ liquide) | préchauffez le verre                                                                                                                                | 9 – 14        | I / on                             | 15 – 25 secondes                       |
| Mayonnaise         | 1 litre                                       | mélanger oeufs entiers, assaisonnement, moutarde, vinaigre.<br>Rajoutez de l'huile à travers le trou dans le couvercle.                             | 14<br>14      | auto.pulse<br>I / on               | 3 – 4 x<br>60 – 90 secondes            |
| Sauce Tartare      | 1 litre                                       | mélanger 1 oeuf entier, assaisonnement, moutarde, vinaigre.<br>Rajoutez de l'huile par le trou du couvercle.<br>Ajouter 1/4 d'oeuf et le concombre. | 14<br>14<br>9 | auto.pulse<br>I / on<br>auto.pulse | 3 – 4 x<br>60 – 90 secondes<br>4 – 6 x |
| Boissons mélangées | 750 ml                                        | découpez les fruits.<br>Rajoutez tout le lait et faites fonctionner l'appareil.                                                                     | 14<br>14      | auto.pulse<br>I / on               | 4 – 6 x<br>15 secondes                 |
| <b>Hacher</b>      |                                               |                                                                                                                                                     |               |                                    |                                        |
| Persil sec         | 50 gr.<br>(1 bouquet)                         | enlevez les tiges                                                                                                                                   | 14            | I / on                             | 10 – 15 secondes                       |
| Oignons            | 100 gr.<br>(1 1/2 oignon)                     | coupez en quatre                                                                                                                                    | 14            | auto.pulse                         | 10 – 12 x                              |
| Noix, amandes      | 200 gr.<br>(à partir de 50 gr.)               | en entier                                                                                                                                           | 7 – 9         | I / on                             | 30 secondes                            |
| Petits pains durs  | 2                                             | coupez en quatre                                                                                                                                    | 14            | I / on                             | 30 secondes                            |
| Viande non grasse  | 200 gr.                                       | découpez en cubes                                                                                                                                   | 14            | I / on                             | 20 – 30 secondes                       |

Sujet à modifications sans préavis.

Concernant les termes de la garantie, ou la liste des Centres-Service, se référer au mode d'emploi du modèle de base.

K 3000

Braun K 3000 è formato dal K 2000 base con la ciotola in acciaio inossidabile per impastare più il recipiente universale e il vaso frullatore e tritatutto.

Recipiente universale (trasparente) con accessori

Utilizzate il recipiente universale per miscelare, tritare, tagliare con il blocco coltelli ③ o, quando utilizzate il disco ⑤, per affettare, sminuzzare, grattugiare.

- ① Coperchio con tubo di alimentazione e pressino
- ② Coprilama per blocco coltelli
- ③ Blocco coltelli
- ④ Recipiente universale
- ⑤ Dischi
  - Ⓐ Lama per patate a bastoncino
  - Ⓑ Lama per tagliare a listarelle o alla Julienne
  - Ⓒ Lama doppia per affettare
  - Ⓓ Lama doppia per tritare/sminuzzare
  - Ⓔ Lama per grattugiare
  - Ⓕ Portalamo

(N.B.: Tutti gli accessori per il recipiente universale con il perno grigio, sono grigi.)

Capacità massima:  
Liquidi 2 l. (per frullati 1,5 l).

Piccole quantità dovrebbero preferibilmente essere lavorate nel vaso frullatore e tritatutto ⑧ con lama ⑦.

Blocco coltelli ③

Attenzione: Il blocco coltelli è molto affilato. Il blocco coltelli può essere usato per miscelare, tritare, tagliare ma anche per impastare (ad es. pasta lievitata, max 1 kg. di farina più gli altri ingredienti, velocità 2–7, circa 3 min.).

Coprilama per blocco coltelli ②

Prima dell'uso rimuovete la copertura in plastica, mettendo il blocco coltelli con il coprilama sul tavolo e premendo l'impugnatura verso il basso fino a quando il coprilama non si stacca (A). Il blocco coltelli può essere inserito nel recipiente universale ④ senza la sua protezione (B).

Dopo l'utilizzo, rimettete il coprilama posizionando il blocco coltelli sul tavolo. Il simbolo del coprilama deve essere sopra la parte alta del blocco coltelli. Fate scivolare il coprilama sopra l'impugnatura e tenete la protezione con una mano. Spingete forte

con l'altra mano l'impugnatura fino a quando il blocco coltelli non si inserisce nel suo coperchio (C).

Attenzione! Il blocco coltelli è molto affilato. Prendete l'accessorio coltelli solo dall'impugnatura di plastica. Mettete tutti gli ingredienti nel recipiente universale dopo aver inserito il blocco coltelli. Gli ingredienti liquidi possono essere aggiunti mentre il motore è in funzione tramite il tubo di alimentazione.

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

Miscelare minestre, frullati etc.

Velocità: 7–14, circa 30 secondi  
Con capacità massima di 2 l. usate la velocità 8 (per evitare i rischi di troppa schiuma).  
Frullati (max. 1,5 l.): tagliate la frutta ed inseritela, premiscelate alla velocità 14, aggiungete dopo gli ingredienti liquidi, velocità 7 e miscelate (tenete presente che il latte fa facilmente schiuma quando viene miscelato; usate quindi piccole quantità).

Tritare, tagliare

Velocità 2–14 Vedi la tabella di lavorazione

Esempi di lavorazione per blocco coltelli ③

I tempi di lavorazione sono approssimativi e dipendono dalla qualità e quantità di cibo sottoposto a lavorazione ed al grado di sminuzzamento desiderato. I numeri nella colonna «Tempo/pulsazioni», si riferiscono a «auto-pulse».

| Prodotto                                                | Quantità massima    | Preparazione                                                              | Velocità     | Posizione interruttore | Tempo/pulsazioni |
|---------------------------------------------------------|---------------------|---------------------------------------------------------------------------|--------------|------------------------|------------------|
| Cipolle                                                 | 750 g.              | in quarti                                                                 | 14           | auto.pulse             | 15 x             |
| Carote                                                  | 1000 g.             | in pezzi                                                                  | 14           | I/on                   | 20 sec           |
| Pane secco (per impanare)                               | 6                   | in quarti                                                                 | 14           | I/on                   | 45–60 sec        |
| Uova sode                                               | 10                  | intere                                                                    | 7–9          | auto.pulse             | 10–12 x          |
| Mele                                                    | 750 g.              | in quarti                                                                 | 7–9          | I/on                   | 10–15 sec        |
| Carne (magra)                                           | 750 g.              | cubi 3 cm.                                                                | 14           | I/on                   | 45 sec           |
| Prezzemolo lavato e asciugato                           | 200 g.<br>(4 mazzi) | senza gambi                                                               | 14           | I/on                   | 30 sec           |
| Noci, mandorle                                          | 1000 g.             | intere                                                                    | 14           | I/on                   | 45–60 sec        |
| Formaggio (duro, medio)                                 | 500 g.              | cubi 3 cm.                                                                | 14           | I/on                   | 60 sec           |
| Formaggio (morbido)                                     | 500 g.              | cubi 3 cm.                                                                | 14           | I/on                   | 30 sec           |
| Cioccolato                                              | 400 g.              | in pezzi                                                                  | 14           | I/on                   | 30–45 sec        |
| Bevande miste                                           | 1,5 l.              | tagliare la frutta prima di aggiungere liquidi (premiscelate) (miscelate) | 14<br>8<br>8 | I/on                   | 60 sec           |
| Maionese (uova intere, olio, aceto, sale, pepe, senape) | 1,5 l.              | temperatura ambiente, aggiungete piano l'olio                             | 14           | I/on                   | 75–90 sec        |

| Esempi di ricette:<br>Pane allo zenzero                                                                                                                              | Preparazione                                 | Velocità | Posizione interruttore | Tempo  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|----------|------------------------|--------|
| 200 g. scorza di limone candita<br>100 g. nocciole                                                                                                                   | pezzi di scorza di limone candita e nocciole | 14       | I/on                   | 45 sec |
| 180 g. farina, 6 g. lievito in polvere                                                                                                                               | aggiungere farina e lievito in polvere       | 14       | I/on                   | 5 sec  |
| 1000 g. miele<br>(cremoso, fresco)                                                                                                                                   | poi aggiungere miele e miscelare             | 14       | I/on                   | 15 sec |
| Livellate l'impasto in una teglia da forno precedentemente imburata e infarinata e cuocete a 150 °C per circa 50–60 min. Tagliate a quadrotti mentre è ancora caldo. |                                              |          |                        |        |

## Dischi ⑤

Montate la lama desiderata sul portalama ① e ruotatela in senso antiorario nella direzione della freccia (D) finché non si blocca. Per sbloccarla, girare in senso orario. Spingete il portalama con la lama sul perno all'interno del recipiente universale fino in fondo (E). Poi inserite il coperchio sul recipiente universale e bloccatelo (F).

Quando usate le lame a disco, utilizzate sempre il funzionamento costante (posizione «I/on»).

Quando usate ingredienti morbidi o con polpa, otterrete risultati migliori usando velocità basse. Ingredienti duri vanno lavorati a velocità alta.

Quando aggiungete gli ingredienti tramite il tubo di alimentazione (G), utilizzate sempre il pressino. Non infilate mai le mani nel tubo di alimentazione quando il motore è in funzione.

Dischi ③, ④, ⑤:

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

Dischi ④, ⑤:

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

### Lame per patate a bastoncino ②

Velocità 2–7

Attenzione! Questa lama è molto affilata.

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

Per risultati migliori, è consigliabile inserire 4–5 patate crude alla volta.

Esempi di applicazione: patate crude, sedano.

### Lama per affettare a listarelle, o alla Julienne ⑥

Velocità 2–7

Attenzione! Questa lama è molto affilata.

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

Questa lama taglia le verdure a listarelle.

Se inserite le verdure nel tubo di alimentazione in verticale, le listarelle risulteranno più corte. Se le inserite ad angolo od orizzontalmente, le listarelle risulteranno più lunghe.

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

### Lama doppia per affettare ⑦

Velocità 2–7

Attenzione! Questa lama è molto affilata.

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

Esempi di applicazione «affettare grosso»: cetrioli, rape, patate crude, cipolle, porri, salame, banane, pomodori, funghi, rapanelli, lattuga (arrotolata stretta), sedano.

Esempi di applicazione «affettare fine»: cetrioli, cavolo, patate crude, carote, cipolle, salame, rapanelli.

### Lama doppia per tritare/sminuzzare ⑧

Velocità 2–14

Può essere utilizzata da entrambi i lati (affetta grosso/fine). Ingredienti morbidi (ad es. cetrioli) devono essere lavorati a velocità 2–7, ingredienti duri possono essere sminuzzati fino a velocità 14.

Esempi di lavorazione «sminuzzare grosso»: cetrioli, rape, barbabietole, carote, patate crude, mele, cavolo.

Esempi di lavorazione «sminuzzare fine»: formaggio (morbido, medio duro), cetrioli, carote, patate crude, mele.

### Lama per grattugiare ⑨

Velocità 7–14

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

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

## Vaso frullatore e tritatutto

Utilizzate il vaso frullatore e tritatutto ⑧ per miscelare, tritare e tagliare piccole quantità.

⑥ Coperchio

⑦ Lama

⑧ Vaso frullatore e tritatutto

① Vite

② Base in plastica

③ Vaso

④ Guarnizione

⑤ Perno con base

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

Grosse quantità dovrebbero preferibilmente essere lavorate nel recipiente universale ④ con il blocco coltelli ③.

Importante: Il tempo massimo di lavorazione nel vaso frullatore e tritatutto è di 1 minuto. I liquidi possono essere lavorati più a lungo.

Attenzione! La lama ⑦ è molto affilata. Maneggiate solo dall'impugnatura di plastica.

Mettete tutti gli ingredienti nel vaso frullatore e tritatutto solo dopo aver inserito la lama. Se il motore del robot è in funzione, i liquidi possono solo essere aggiunti tramite l'apertura nel coperchio.

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

Velocità 2–14, circa 1 min.

Per i frullati tagliate la frutta a pezzetti e lavoratela prima di aggiungere liquidi. Capacità massima: 750 ml. di liquido, altrimenti potrebbero fare troppo schiuma.

Possono essere frullati cibi caldi data la resistenza al calore del vaso frullatore. Le pappe risulteranno più calde se il vaso frullatore e tritatutto viene sciacquato con acqua calda prima dell'uso.

### Tritare

Velocità 2–14, auto.pulse

Prezzemolo, aglio, cipolle o noci, possono essere tritate, come anche pane secco per il pane grattugiato e carne. Cioccolato, parmigiano, ghiaccio, spezie dure o caffè, non possono essere tritati.

## Montaggio e smontaggio

### Coperchio

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

### Blocco coltelli per frullare

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

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

### Vaso frullatore e tritatutto ⑧

Togliete il blocco coltelli come descritto.

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

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

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

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

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

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

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

## Tabella di lavorazione per l'uso del vaso frullatore e tritatutto ⑧

I tempi di lavorazione sono approssimativi e dipendono dalla qualità e quantità di cibo da lavorare ed al grado di sminuzzamento desiderato. I numeri nella colonna «Tempo/pulsazioni», si riferiscono a «auto.pulse».

| Prodotto                      | Quantità massima                      | Preparazione                                                                                                                             | Velocità      | Posizione interruttore           | Tempo/pulsazioni                  |
|-------------------------------|---------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|----------------------------------|-----------------------------------|
| <b>Frullare</b>               |                                       |                                                                                                                                          |               |                                  |                                   |
| Pappe bambini                 | 1 litro<br>(min. 150 g.<br>+ liquidi) | scaldare il vaso di vetro                                                                                                                | 9 – 14        | I/on                             | 15 – 25 sec                       |
| Majonese                      | 1 litro                               | frullate uova intere, sale, pepe, senape e aceto.<br>Aggiungete l'olio dall'apertura del coperchio.                                      | 14<br>14      | auto.pulse<br>I/on               | 3 – 4 x<br>60 – 90 sec            |
| Salsa tartara                 | 1 litro                               | frullate uova intere, sale, pepe, senape e aceto.<br>Versate l'olio dall'apertura del coperchio.<br>Aggiungete uovo tagliato e cetrioli. | 14<br>14<br>9 | auto.pulse<br>I/on<br>auto.pulse | 3 – 4 x<br>60 – 90 sec<br>4 – 6 x |
| Bevande miste                 | 750 ml.                               | tagliate a pezzi la frutta.<br>Aggiungete latte e frullate.                                                                              | 14<br>14      | auto.pulse<br>I/on               | 4 – 6 x<br>15 sec                 |
| <b>Tritare</b>                |                                       |                                                                                                                                          |               |                                  |                                   |
| Prezzemolo lavato e asciugato | 50 g.<br>(1 mazzetto)                 | togliete i gambi                                                                                                                         | 14            | I/on                             | 10 – 15 sec                       |
| Cipolle                       | 100 g.<br>(1 cipolla 1/2)             | tagliate a quarti                                                                                                                        | 14            | auto.pulse                       | 10 – 12 x                         |
| Noci, mandorle                | 200 g.<br>(min. 50 g.)                | interi                                                                                                                                   | 7 – 9         | I/on                             | 30 sec                            |
| Pane secco (per impanare)     | 2                                     | tagliato a quarti                                                                                                                        | 14            | I/on                             | 30 sec                            |
| Carne (magra)                 | 200 g.                                | tagliata a cubetti                                                                                                                       | 14            | I/on                             | 20 – 30 sec                       |

Salvo cambiamenti.

Per i termini della garanzia e il servizio assistenza fate riferimento al libretto di istruzioni dell'apparecchio base.

**K 3000**  
De Braun K 3000 bestaat uit de basis K 2000 met de roestvrijstalen kneed- en mix kom plus een universele kom en een blender.

Universele kom (transparante kom) met hulpstukken

Gebruik de universele kom voor het mixen, hakken, snijden met sikkelmes ③, of wanneer u snijplaten ⑤ gebruikt, voor het snijden en raspen.

- ① Deksel met vulschacht en vulstop
- ② Beschermhuls
- ③ Sikkelmes
- ④ Universele kom
- ⑤ Snijplaten
  - ⓐ Patat-frites snijplaat
  - ⓑ Julienne snijplaat
  - ⓒ Dubbelzijdige snijplaat
  - ⓓ Dubbelzijdige raspplaat
  - ⓔ Speciale raspplaat
  - ⓕ Snijplaten houder

(NB.: alle hulpstukken die u gebruikt voor de universele kom met de grijze aandrijfas zijn grijs.)

Maximale hoeveelheid: 2 L vloeibare ingrediënten (voor milkshakes 1,5 L).  
  
Kleine hoeveelheden moeten bij voorkeur worden verwerkt in de blender ⑧ met sikkelmес ⑦.

**Sikkelmes ③**  
Voorzichtig! Het mes is zeer scherp. Het sikkelmes kan worden gebruikt voor mixen, hakken, snijden, maar ook voor het kneden van deeg (bv. gistdeeg, max. 1 kg bloem plus ingrediënten, snelheid 2 – 7, ong. 3 min.).

**Beschermhuls ②**  
Voor het gebruik, dient u de plastic beschermhuls te verwijderen door het sikkelmes met beschermhuls rechtop op tafel te zetten en het handvat neerwaart te duwen tot de beschermhuls loslaat (A). Het sikkelmes kan alleen in de universele kom ④ worden geplaatst zonder beschermhuls (B).

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

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

Pas op! Het mes is zeer scherp – alleen vasthouden bij de plastic knop.

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

**Mixen van soepen, milkshakes etc.**  
Snelheid: 7-14, ongeveer 30 seconden  
Bij maximale hoeveelheid 2 L snelheid 8 gebruiken (om schuimvorming te voorkomen). Shakes (max. 1,5 L): snijd fruit, doe de stukken in de kom en mix op snelheid 14, voeg het vloeibare ingrediënt toe bij snelheid 7 en mix (let op: melk kan gaan schuimen tijdens het mixen. Gebruik kleinere hoeveelheden).

**Snijden, hakken**  
Snelheid 2-14 zie tabel

Voorbeeldtabel voor sikkelmes ③

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. Het aantal pulsen verwijst naar de «auto.pulse».

| Ingrediënten                                  | Max. hoeveelheid | Vorbewerking     | Snelheid | Schakelstand | Tijd/aantal pulses |
|-----------------------------------------------|------------------|------------------|----------|--------------|--------------------|
| Uien                                          | 750 g            | in vieren        | 14       | auto.pulse   | 15 x               |
| Wortelen                                      | 1000 g           | in stukjes       | 14       | I/on         | 20 sec             |
| Harde broodjes                                | 6                | in vieren        | 14       | I/on         | 45 – 60 sec        |
| Ei, hardgekookt                               | 10               | heel             | 7 – 9    | auto.pulse   | 10 – 12 x          |
| Appels                                        | 750 g            | in vieren        | 7 – 9    | I/on         | 10 – 15 sec        |
| Vlees                                         | 750 g            | 3 cm blokjes     | 14       | I/on         | 45 sec             |
| Peterselie                                    | 200 g            | zonder steel     | 14       | I/on         | 30 sec             |
| Noten                                         | 1000 g           | heel             | 14       | I/on         | 45 – 60 sec        |
| Kaas, hard                                    | 500 g            | 3 cm blokjes     | 14       | I/on         | 60 sec.            |
| Kaas, zacht                                   | 500 g            | 3 cm blokjes     | 14       | I/on         | 30 sec             |
| Chocolade                                     | 400 g            | in stukjes       | 14       | I/on         | 30 – 45 sec        |
| Mixdrank                                      | 1,5 L            | snij fruit (mix) | 14<br>8  | I/on         | 60 sec             |
| Mayonaise (hele eieren, olie, azijn, mosterd) | 1,5 L            | kamertemp.       | 14       | I/on         | 75 – 90 sec        |

| Voorbeeld recept: Gemberkoek    | Vorbewerking                 | Snelheid | Schakelaar | Tijd   |
|---------------------------------|------------------------------|----------|------------|--------|
| 200 g geconfijte citroenrasp    | geconfijte citroenrasp en    |          |            |        |
| 100 g hazelnoten                | hele hazelnoten fijnhakken   | 14       | I/on       | 45 sec |
| 180 g bloem, 6 g bakpoeder      | bloem en bakpoeder toevoegen | 14       | I/on       | 5 sec  |
| 1000 g honing (cremig, gekoeld) | honing toevoegen en mixen    | 14       | I/on       | 15 sec |

Strijk het mengsel op een ingevette en met bloem bestrooide bakplaat en bak op 150 °C in 50 – 60 minuten. In vierkanten snijden als de koek nog warm is.

**Snijplaten ⑤**

Plaats de snij- of raspplaat die u wilt gebruiken op de snijplaathouder ① en draai de plaat tegen de klok in in de richting van de pijl (D) tot deze vastgrijpt. Bij het losmaken draait u met de klok mee.

Plaats de snijplaathouder met de snijplaat zo ver mogelijk op de aandrijfjas in de universele kom (E). Plaats de deksel op de universele kom en sluit deze (F).

Kies altijd de positie «I/on» (constante werking) wanneer u de snij- en raspplatten gebruikt.

Wanneer u sappige of zachte ingrediënten gebruikt, behaalt u betere resultaten bij een lagere snelheid. Harde ingrediënten kunnen beter bij een hogere snelheid worden verwerkt.

Bij het toevoegen van ingrediënten met behulp van de vulschacht (G), dient u altijd de naduwstop te gebruiken. Grijp nooit in de vulschacht wanneer de motor draait.

Snijplaten ②, ③, ④:  
Vul voor het meest gelijkmatige resultaat de vulschacht terwijl de motor staat uitgeschakeld.

Snijplaten ④, ⑤:  
De ingrediënten kunnen in de vulschacht worden gedaan terwijl de motor aanstaat.

**Fritessnijplaat ②**  
Snelheid 2 – 7

Voorzichtig! Deze snijplaat is zeer scherp.

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

Vul voor het beste resultaat de vulschacht met 4 – 5 aardappelen tegelijk.

Bereidingsvoorbeelden: rauwe aardappelen, selderij.

**Julienne snijplaat ③**  
Snelheid 2 – 7

Voorzichtig! Deze snijplaat is zeer scherp.

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

Deze snijplaat snijdt groente in fijne reepjes.

Wanneer de groente vertikaal in de vulschacht wordt geplaatst, worden de reepjes korter.

Wanneer u de groente schuin of horizontaal plaatst, worden de reepjes langer.

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

**Dubbelzijdige snijplaat ④**  
Snelheid 2 – 7

Voorzichtig! Deze snijplaat is zeer scherp.

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

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

Bereidingsvoorbeelden fijne zijde: komkommer, koolsoorten, rauwe aardappelen, wortelen, uien, salami, radijs.

**Dubbelzijdige raspplaat ⑥**  
Snelheid 2 – 14

De plaat kan aan beide zijden worden gebruikt (grof/fijn). Zachte groente (bijv. komkommer) verwerkt u op snelheid 2 – 7, harde groente op hogere snelheden (tot stand 14).

Bereidingsvoorbeelden grove zijde: komkommer, koolrabi, rode biet, wortelen, rauwe aardappelen, appels, koolsoorten.

Bereidingsvoorbeelden fijne zijde: kaas (zacht, medium hard), komkommer, wortelen, rauwe aardappelen, appels.

**Speciale raspplaat ⑦**  
Snelheid 7 – 14  
Zorg altijd dat de zijde met de tekst naar boven is gericht.

Bereidingsvoorbeelden: rauwe aardappelen (voor bijv. aardappelpannekoeken), mieriks-wortel, parmesaanse kaas (hard).

**Blender**

Gebruik de blender ⑧ voor het mixen, hakken en snijden van kleine hoeveelheden.

- ⑥ Deksel
- ⑦ Sikkelmes
- ⑧ Blender
  - ② Schroefring
  - ③ Kunststof ring
  - ④ Glazen kom
  - ⑤ Afdichtring
  - ⑥ Aandrijfjas met bodemplaat

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

Grotere hoeveelheden kunnen beter worden verwerkt in de universele kom ④ met sikkelmes ③.

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

Voorzichtig! Het mes ⑦ is zeer scherp – pak deze alleen vast bij de kunststof knop.

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

**Mengen van soepen, milkshakes, babyvoeding etc.**  
Snelheid 2 – 14, ongeveer 1 minuut  
Snijd bij het maken van milkshakes het fruit eerst in kleine stukjes en verwerk deze voordat u de vloeibare ingrediënten toevoegt. De maximale hoeveelheid is 1 liter (voor milkshakes 750 ml), bij grotere hoeveelheden loopt het geheel over. De kom is hittebestendig, zodat u ook hete ingrediënten kunt toevoegen. Babyvoeding blijft beter warm als u de kom vantevoren verwarmt met heet water.

**Hakken**  
Snelheid 2 – 14, auto.pulse

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

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

**Uit elkaar nemen en in elkaar zetten**

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

**Sikkelmes**  
Voorzichtig! Het mes is zeer scherp.  
Haal het sikkelmes uit de blender door de kunststof knop vast te pakken en deze al drukkende met uw duimen op de top van de aandrijfjas uit de kom te trekken (I).

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

**Blender ⑧**  
Verwijder het sikkelmes zoals hierboven beschreven staat.

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

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

Het in elkaar zetten van de blender werkt in omgekeerde volgorde (K):  
Leg de afdichtring op de rand van de bodemplaat van het aandrijfgedeelte.  
Draai de blender om en plaats de open ronde onderzijde op de afdichtring rond de rand van het aandrijfgedeelte. Zorg ervoor dat de afdichtring niet verschuift.  
Leg de witte kunststof ring (b) op de onderzijde van de blender, zo dat het witte nokje in de uitsparing tegenover de handgreep valt.  
Draai met de grijze binnenschroefring (a) alle delen vast met behulp van de vulstop (met de klok mee).

## Bereidingsvoorbeelden voor gebruik van de blender ⑧

De verwerkingstijden zijn bij benadering aangegeven omdat ze afhankelijk zijn van de kwaliteit en de hoeveelheid van het verwerkte voedsel en de vereiste fijnheid ervan. Het aantal pulsen verwijst naar «auto.pulse».

| Produkt        | Max. hoeveelheid            | Vorbewerking                                                                                      | Snelheid      | Schakelstand                     | Tijd/pulsen                       |
|----------------|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|----------------------------------|-----------------------------------|
| <b>Mixen</b>   |                             |                                                                                                   |               |                                  |                                   |
| Babyvoeding    | 1 L<br>(min. 150 g + vocht) | verwarm kom voor                                                                                  | 9 – 14        | I/on                             | 15 – 25 sec                       |
| Mayonaise      | 1 L                         | hele eieren en smaaktoevoegingen mengen.<br>Olie via gat in deksel.                               | 14<br>14      | auto.pulse<br>I/on               | 3 – 4 x<br>60 – 90 sec            |
| Tartaarsaus    | 1 L                         | meng heel ei, kruiden, mosterd en azijn.<br>Voeg olie toe.<br>Voeg ei in vieren en komkommer toe. | 14<br>14<br>9 | auto.pulse<br>I/on<br>auto.pulse | 3 – 4 x<br>60 – 90 sec<br>4 – 6 x |
| Mixdrank       | 750 ml                      | snij fruit en voeg<br>melk toe.                                                                   | 14<br>14      | auto.pulse<br>I/on               | 4 – 6 x<br>15 sec                 |
| <b>Hakken</b>  |                             |                                                                                                   |               |                                  |                                   |
| Peterselie     | 50 g                        | zonder steel                                                                                      | 14            | I/on                             | 10 – 15 sec                       |
| Uien           | 100 g                       | in vieren                                                                                         | 14            | auto.pulse                       | 10 – 12 x                         |
| Noten          | 200 g                       | heel                                                                                              | 7 – 9         | I/on                             | 30 sec                            |
| Harde broodjes | 2                           | in vieren                                                                                         | 14            | I/on                             | 30 sec                            |
| Vlees          | 200 g                       | in blokjes                                                                                        | 14            | I/on                             | 20 – 30 sec                       |

Wijzigingen voorbehouden.

Voor garantievoorwaarden en de lijst van service centra, zie de gebruiksaanwijzingen van de basis unit.

**K 3000**  
Η συσκευή K 3000 αποτελείται από τη βασική συσκευή K 2000 με το ανοξείδωτο μπολ ζύμης και επιπλέον έχει ένα μπολ γενικής χρήσεως και ένα γυάλινο μπλέντερ.

Μπολ γενικής χρήσεως (διαφανές δοχείο) με εξαρτήματα

Χρησιμοποιείστε το μπολ γενικής χρήσεως για το ανακάτεμα, το κόψιμο με το μαχαίρι ③ ή με το δίσκο ⑤ για το κόψιμο σε λεπτές φέτες, ή μικρά κομμάτια και το τρίψιμο.

- ① Καπάκι για ανακάτεμα με ειδικό στόμιο για την εισαγωγή υλικών και εξάρτημα προώθησης των υλικών
- ② Καπάκι προστασίας μαχαιριού
- ③ Μαχαίρι κοπής
- ④ Μπολ γενικής χρήσεως
- ⑤ Δίσκοι
  - ⓐ Πατατοκόφτης
  - ⓑ Δίσκος κοπής Julienne
  - ⓒ Δίσκος κοπής περιστρεφόμενος
  - ⓓ Δίσκος τριψίματος περιστρεφόμενος
  - ⓔ Τρίφτης
  - ⓕ Βάση δίσκων

(Προσοχή: Όλα τα εξαρτήματα που χρησιμοποιούνται με το μπολ γενικής χρήσεως με τον γκρι άξονα είναι γκρι.)

Μέγιστη χωρητικότητα  
Ζύμη 2 λίτρα (μilk-σείκς 1,5 λίτρα)

Οι μικρές ποσότητες είναι καλύτερο να δουλεύονται στο γυάλινο μπλέντερ ⑧ με το μαχαίρι ⑦.

**Μαχαίρι κοπής ③**  
Προσοχή!  
Τα μαχαίρια είναι εξαιρετικά κοφτερά!  
Το μαχαίρι αυτό μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το ανακάτεμα, το κόψιμο, αλλά επίσης και το ζύμωμα (π.χ. ζύμη με μαγιά - 1 Kgr αλεύρι / υλικά, ταχύτητα 2–7, περίπου 3 λεπτά).

**Καπάκι προστασίας μαχαιριού ②**  
Πριν από τη χρήση, βγάλτε το πλαστικό κάλυμμα προστασίας του μαχαιριού, τοποθετώντας το στο τραπέζι και πιέστε το κουμπι προς τα κάτω μέχρι να χαλαρώσει το πλαστικό κάλυμμα (Α). Το μαχαίρι μπορεί να τοποθετηθεί στο μπολ ④ μόνο χωρίς το πλαστικό κάλυμμα (Β).

Μετά τη χρήση, τοποθετείστε το κάλυμμα βάζοντας το μαχαίρι πάνω στο τραπέζι. Το ενδεικτικό σύμβολο του καλύμματος πρέπει να βρίσκεται πάνω από το υψηλότερο σημείο του μαχαιριού.

Περάστε το κάλυμμα πάνω από το κουμπί και κρατήστε το με το ένα χέρι. Τραβήξτε

το κουμπί δυνατά με το άλλο χέρι μέχρι το μαχαίρι να κουμπώσει μέσα στο κάλυμμα (C).

Προσοχή! Το μαχαίρι είναι πολύ κοφτερό - να το κρατάτε μόνο από το πλαστικό κουμπί. Τοποθετείστε όλα τα υλικά μέσα στο μπολ αφού έχετε ήδη τοποθετήσει το μαχαίρι. Τα υλικά που είναι σε υγρή μορφή μπορείτε να τα προσθέσετε και κατά τη διάρκεια της λειτουργίας από την ειδική υποδοχή. Μετά τη χρήση να βγάζετε πάντα το μαχαίρι πριν αδειάσετε το μείγμα από το μπολ.

**Χτύπημα σούπας, milk-σείκς κλπ.**  
Ταχύτητα 7–14, 30 περίπου δευτερόλεπτα  
Στην μέγιστη ποσότητα του 2 λίτρου η ταχύτητα θα πρέπει να είναι στο 8 (για να αποφύγετε να ξεχειλίζει το μείγμα). Το μείγμα για τα milk-σείκς δεν θα πρέπει να ξεπερνά το 1,5 λίτρο. Κόψιτε τα φρούτα, δουλέψτε τα λίγο στην ταχύτητα 14 και μετά προσθέστε τα υγρά συστατικά στην ταχύτητα 7 και ανακατέψτε τα όλα μαζί (μην ξεχνάτε ότι το γάλα αφρίζει εύκολα όταν το χτυπάτε και για αυτό θα πρέπει να χρησιμοποιείτε χαμηλότερη ταχύτητα, ανάλογα με την ποσότητα).

**Τεμάχισμα, κόψιμο, πολτοποίηση**  
Ταχύτητα 2–14, για τον χρόνο δείτε στον ειδικό πίνακα.

Παραδείγματα για την χρήση του μαχαιριού ③

Οι χρόνοι που αναφέρονται είναι ενδεικτικοί και εξαρτώνται από την κατάσταση των υλικών, την ποσότητα και φυσικά από το αποτέλεσμα κοπής/πολτοποίησης που εσείς θέλετε. Οι αριθμοί αντιστοιχούν σε στιγμιαίες πιέσεις.

| Υλικό                                              | Μέγιστη ποσότητα     | Προετοιμασία                                                       | Επιλογή ταχύτητας | Θέση διακόπτη | Στιγμιαίες πιέσεις ή χρόνος |
|----------------------------------------------------|----------------------|--------------------------------------------------------------------|-------------------|---------------|-----------------------------|
| Κρεμμύδια                                          | 750 γρ.              | Σε τέταρτα                                                         | 14                | auto.pulse    | 15 φορές                    |
| Καρότα                                             | 1000 γρ.             | Σε κομμάτια                                                        | 14                | I/on          | 20"                         |
| Παξιμάδια για γαλέτα                               | 6 τεμάχια            | Σε τέταρτα                                                         | 14                | I/on          | 45–60"                      |
| Αυγά βραστά                                        | 10 τεμάχια           | Ολόκληρα                                                           | 7–9               | auto.pulse    | 10–12 φορές                 |
| Μήλα                                               | 750 γρ.              | Σε τέταρτα                                                         | 7–9               | I/on          | 10–15"                      |
| Κρέας άπαχο                                        | 750 γρ.              | Κύβοι 3 εκ.                                                        | 14                | I/on          | 45"                         |
| Μαϊντανό (στεγνό)                                  | 200 γρ. (4 ματσάκια) | Μόνο τα φύλλα                                                      | 14                | I/on          | 30"                         |
| Ξηροί καρποί                                       | 1000 γρ.             | Ολόκληρα                                                           | 14                | I/on          | 45–60"                      |
| Τυρί (σκληρό ή ημίσκληρο)                          | 500 γρ.              | Κύβοι 3 εκ.                                                        | 14                | I/on          | 60"                         |
| Τυρί (μαλακό)                                      | 500 γρ.              | Κύβοι 3 εκ.                                                        | 14                | I/on          | 30"                         |
| Σοκολάτα                                           | 400 γρ.              | Σε κομμάτια                                                        | 14                | I/on          | 30–45"                      |
| Χυμοί φρούτων                                      | 1.5 λίτρα            | Κοβετε τα φρούτα πριν προσθέτετε το υγρό (πολτοποίηση) (ανακάτεμα) | 14<br>8<br>8      | I/on          | 60"                         |
| Μαγιονέζα (αυγά, λάδι, ξίδι, μπαχαρικά, μουστάρδα) | 1.5 λίτρα            | Τα υλικά σε θερμοκρασία δωματίου, ρίχνοντας σιγά-σιγά το λάδι      | 14                | I/on          | 75–90"                      |

| Παράδειγμα συνταγής: Μπισκότα μελιού τύπου φλωρεντίας | Προετοιμασία               | Επιλογή ταχύτητας | Θέση διακόπτη | Χρόνος |
|-------------------------------------------------------|----------------------------|-------------------|---------------|--------|
| 200 γρ. φρούτα γλασέ (κόντιτα)<br>100 γρ. φουντούκια  | Τα ψιλοκόβετε              | 14                | I/on          | 45"    |
| 180 γρ. αλεύρι, 6 γρ. μπείκιν (1 κουτ. γλυκού)        | Προσθέτετε και ανακατεύετε | 14                | I/on          | 5"     |
| 1000 γρ. μέλι                                         | Προσθέτετε και ανακατεύετε | 14                | I/on          | 15"    |

Απλώνετε το μίγμα σε βουτυρωμένο και αλευρωμένο ταψί και το ψήνετε σε 150 °C για 50–60 λεπτά. Μόλις το βγάξετε το κόβετε σε κομμάτια ή ρόμβους.

Δίσκοι κοπής ⑤

Τοποθετείστε το δίσκο που θέλετε στη βάση ① και γυρίστε τον σύμφωνα με το βέλος (D) μέχρι να ασφαλίσει. Γυρίζοντας τον δίσκο αντίστροφα με το βέλος, τον βγάξετε. Τοποθετείστε τη βάση με τον δίσκο μέχρι τέλος στον άξονα του μπολ γενικής χρήσεως (E). Κλείνετε το μπολ με το καπάκι γυρίζοντας το μέχρι να ασφαλίσει (F).

Χρησιμοποιείτε για όλους τους δίσκους το διακόπτη λειτουργίας στη θέση «I/ON».

Σημείωση: Όταν κόβετε μαλακά και ζουμερά τρόφιμα επιλέξτε μια χαμηλή ταχύτητα για να έχετε καλύτερα αποτελέσματα. Η επεξεργασία των σκληρών τροφίμων γίνεται σε υψηλή ταχύτητα.

Βάζετε τα τρόφιμα που θέλετε να κόψετε από το στόμιο τροφοδοσίας του καπακιού, χρησιμοποιώντας πάντα ειδικό εξάρτημα προώθησης (G).

Μη βάζετε ποτέ τα χέρια σας μέσα στο στόμιο τροφοδοσίας όταν λειτουργεί η συσκευή.

Δίσκοι ⑥, ⑦, ⑧:  
Για να επιτύχετε ομοιόμορφο αποτέλεσμα συνιστούμε να βάζετε ή να συμπληρώνετε τα τρόφιμα με κλειστή την συσκευή.

Δίσκοι ④, ⑨:  
Μπορείτε να βάζετε ή να συμπληρώνετε τα τρόφιμα ενώ η συσκευή λειτουργεί.

Δίσκος κοπής για πατάτες ③  
Ρύθμιση ταχύτητας 2-7

Προσοχή!  
Ο δίσκος είναι πολύ κοφτερός.

Τα γράμματα πρέπει να φαίνονται όταν τον τοποθετείτε. Σε κάθε κόψιμο μπορείτε να κόψετε 4-5 πατάτες βάζοντάς τες στην εισαγωγή.

Τι μπορείτε να κόψετε: πατάτες ωμές, σέλινο.

Δίσκος κοπής Julienne ⑩  
Ρύθμιση ταχύτητας 2-7

Προσοχή!  
Ο δίσκος αυτός είναι πολύ κοφτερός.

Τοποθετείστε τον δίσκο στη βάση με το γράμμα προς τα πάνω. Κόβει τα λαχανικά σαν σπιντόξυλα. Όταν τα τοποθετείτε όρθια στο στόμιο, τα κομμάτια είναι κοντά. Όταν τα τοποθετείτε λοξά ή οριζόντια γίνονται πιο μακριά.

Τι μπορείτε να κόψετε: Αγγούρι, καρότα, πατζάρι, ρέβα, ραπανάκια, σελινόριζα, γογγύλι και ωμή πατάτα.

Δίσκος κοπής διπλής όψεως ⑪  
Ρύθμιση ταχύτητας 2-7

Προσοχή!  
Ο δίσκος αυτός είναι πολύ κοφτερός.

Μπορείτε να τον χρησιμοποιήσετε και από τις δυο πλευρές (λεπτό/χοντρό).

Τι μπορείτε να κόψετε (χοντρές φέτες): Αγγούρι, ωμή πατάτα, κρεμμύδι, πράσο, σαλάμι, μπανάνα, ντομάτα, μανιτάρια,

ραπανάκια, μαρούλι (κάντε μερικά φύλλα ρολλό), σέλινο.

Τι μπορείτε να κόψετε (λεπτές φέτες): Αγγούρι, λάχανο, ωμή πατάτα, καρότα, κρεμμύδι, σαλάμι, ραπανάκια.

Δίσκος τριψίματος ⑫  
Ρύθμιση ταχύτητας 2-14

Αυτός ο δίσκος μπορεί να χρησιμοποιηθεί και από τις δυο πλευρές. Τρίβετε μαλακά τρόφιμα (π.χ. αγγούρι, τυρί) στην ταχύτητα 2-7, ενώ τα πιο σκληρά τρόφιμα μέχρι την ταχύτητα 14.

Τι μπορείτε να τρίψετε (χοντρό): Αγγούρι, γογγύλι, πατζάρι, καρότα, ωμή πατάτα, μήλο, λάχανο.

Τι μπορείτε να τρίψετε (λεπτό): Τυρί (μαλακό/ημόσκληρο), αγγούρι, καρότα, ωμή πατάτα, μήλο.

Δίσκος τριψίματος ⑬  
Ρύθμιση ταχύτητας 7-14

Τοποθετείστε το με το γράμμα προς τα πάνω.

Τι μπορείτε να τρίψετε (λεπτό): Ωμή πατάτα, ρέβα, τυρί παρμεζάνα (σκληρό).

Γυάλινο μπλέντερ

Για αναμιξη, ανακάτεμα και κόψιμο υλικών σε πιο μικρές ποσότητες

- ⑥ Καπάκι
- ⑦ Μαχαίρι
- ⑧ Γυάλινο μπλέντερ
  - ① Βιδωτό κάλυμμα
  - ② Βάση καλύμματος
  - ③ Γυάλινο μπολ
  - ④ Λάστιχο
  - ⑤ Άξονας μετάδοσης κίνησης με βάση

Μέγιστη χωρητικότητα με τοποθετημένο το μαχαίρι:  
1 λίτρο (για μίλκ-σείκς 750 ml)

Μέγιστος χρόνος επεξεργασίας: 1 λεπτό (Τα πολύ ρευστά μίγματα είναι πιθανό να χρειάζονται παραπάνω επεξεργασία.)

Προσοχή!  
Οι λεπίδες του μαχαιριού ⑦ είναι πολύ κοφτερές, κρατήστε το μόνο από την κεφαλή.

Τοποθετείστε πρώτα το μαχαίρι και μετά τα υλικά. Υγρά μπορείτε να προσθέτετε από το άνοιγμα του καπακιού ενώ η συσκευή λειτουργεί. Μετά την επεξεργασία βγάζετε πρώτα το μαχαίρι και μετά αδειάζετε το υλικό.

**Ανάμιξη/πολτοποίηση από σούπες, παιδικές τροφές και μίλκ-σείκς**  
Ρύθμιση ταχύτητας 2-14, 1 λεπτό  
Μίλκ-σείκς: Πολτοποιείτε πρώτα τα φρούτα, προσθέτετε το γάλα και ανακατεύετε.  
Μέγιστη χωρητικότητα: 750 ml (μπορεί να δημιουργηθεί αφρός)  
Μπορείτε να επεξεργάζεστε και καυτά υλικά στο γυάλινο μπολ.

Για να διατηρηθούν οι παιδικές τροφές ζεστές, ξεπλένετε πρώτα το γυάλινο μπολ με καυτό νερό.

**Ψιλοκόψιμο**  
Ρύθμιση ταχύτητας 2-14, στιγμιαία λειτουργία

Μπορείτε να ψιλοκόψετε π.χ. μαϊντανό, κρεμμύδι, σκόρδο, ξηρούς καρπούς, παξιμάδια και κρέας. Μην κόβετε: σοκολάτα, παρμεζάνα, παγάκια, σκληρά μπαχαρικά, καφέ.

**Συναρμολόγηση, αποσυναρμολόγηση**

**Καπάκι**  
Βγάλτε το λάστιχο από το καπάκι για να το καθαρίσετε. Τοποθετείστε ξανά το λάστιχο στεγνό, έτσι ώστε τα μικρά εξογκώματα του καπακιού να πιάνουν τις εγκοπές του λάστιχου (H).

**Μαχαίρι**  
Προσοχή!  
Οι λεπίδες του μαχαιριού είναι πολύ κοφτερές. Βγάλτε το μαχαίρι πιάνοντάς το από την κεφαλή και πιέζοντας με τον αντίχειρα τη μύτη του άξονα (I). Για να τοποθετήσετε το μαχαίρι στο μπολ το πιέζετε στον άξονα μέχρι να ακούσετε το χαρακτηριστικό ήχο.

**Γυάλινο μπλέντερ ⑧**  
Βγάξετε το μαχαίρι όπως περιγράφεται παρακάτω.  
Για να το αποσυναρμολογήσετε (J), γυρίζετε το μπολ, βάζετε το χέρι σας μέσα και κρατώντας τον άξονα, ξεβιδώνετε το κάλυμμα, αντίστροφα με τους δείκτες του ρολογιού. Βγάξετε πρώτα το κάλυμμα (a), μετά τη βάση (b) και το γυάλινο μπολ (c), έτσι ώστε να σας μείνει στο χέρι μόνο ο άξονας με τη βάση (e) και το λάστιχο (d).

Για την συναρμολόγηση (K) κάντε τα εξής: Κρατήστε τον άξονα με τη βάση προς τα πάνω. Τοποθετείστε το λάστιχο στη βάση. Περάστε το γυάλινο μπολ στην βάση του άξονα και προσέχετε να μην μετακινηθεί το λάστιχο. Τοποθετείστε τη βάση καλύμματος (b) στο γυάλινο μπολ έτσι ώστε η προεξοχή του καλύμματος να εφαρμόσει στην εγκοπή του μπολ. Στερεώστε όλα τα κομμάτια βιδώνοντας το κάλυμμα με την βοήθεια του πιεστήρα σύμφωνα με τους δείκτες του ρολογιού.

Παραδείγματα για την χρήση του γυάλινου μπλέντερ ⑧

Οι χρόνοι που αναφέρονται είναι ενδεικτικοί και εξαρτώνται από την κατάσταση των υλικών, την ποσότητα και φυσικά από το αποτέλεσμα κοπής/πολτοποίησης που εσείς θέλετε. Οι αριθμοί αντιστοιχούν σε στιγμιαίες πιέσεις.

| Υλικό              | Μέγιστη ποσότητα             | Προετοιμασία                                                                                      | Επιλογή ταχύτητας | Θέση διακόπτη      | Στιγμιαίες πιέσεις ή χρόνος |
|--------------------|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|--------------------|-----------------------------|
| <b>Ανάμιξη</b>     |                              |                                                                                                   |                   |                    |                             |
| Παιδικές τροφές    | 1 λίτρο (από 150 γρ. + υγρό) | Ξεπλένετε το γυάλινο μπολ πρώτα με ζεστό νερό                                                     | 9 – 14            | I/on               | 15 – 25”                    |
| Μαγιονέζα          | 1 λίτρο                      | Ανακατεύετε 1 αυγό, τα μπαχαρικά, μουστάρδα και ξίδι. Ρίχνετε το λάδι από το άνοιγμα του καπακιού | 14<br>14          | auto.pulse<br>I/on | 3 – 4 φορές<br>60 – 90”     |
| Σάλτσα μαγιονέζας  | 1 λίτρο                      | Ανακατεύετε 1 αυγά, τα μπαχαρικά, μουστάρδα και ξίδι. Ρίχνετε το λάδι από το άνοιγμα του καπακιού | 14<br>14          | auto.pulse<br>I/on | 3 – 4 φορές<br>60 – 90”     |
| Πικάντικη          |                              | Προσθέτετε 1 αυγό, κομμένο σε τέταρτα και αγουρράκια τουρσί                                       | 9                 | auto.pulse         | 4 – 6 φορές                 |
| Μιλκ-σέικς         | 750 ml                       | Πολτοποιείτε τα κομμένα φρούτα<br>Προσθέτετε το γάλα                                              | 14<br>14          | auto.pulse<br>I/on | 4 – 6 φορές<br>15”          |
| <b>Ψιλό κόψιμο</b> |                              |                                                                                                   |                   |                    |                             |
| Μαϊντανός (στεγνό) | 50 γρ. (1 ματσάκια)          | Μόνο τα φύλλα                                                                                     | 14                | I/on               | 10 – 15”                    |
| Κρεμμύδι           | 100 γρ. (1 1/2 κρεμμύδι)     | Σε τέταρτα                                                                                        | 14                | auto.pulse         | 10 – 12 φορές               |
| Ξηροί καρποί       | 200 γρ.                      | Ολόκληρα                                                                                          | 7 – 9             | I/on               | 30”                         |
| Παξιμάδια          | 2 τεμάχια                    | Σε τέταρτα                                                                                        | 14                | I/on               | 30”                         |
| Κρέας (άπαχο)      | 200 γρ.                      | Κομμένο σε κύβους                                                                                 | 14                | I/on               | 20 – 30”                    |

Με την επιφύλαξη τροποποιήσεων.

Για τους όρους της εγγύησης και τους Σταθμούς Service, παρακαλούμε δείτε τις οδηγίες της βασικής συσκευής.