

BRAUN

K 2000

K 3000

MultiSystem



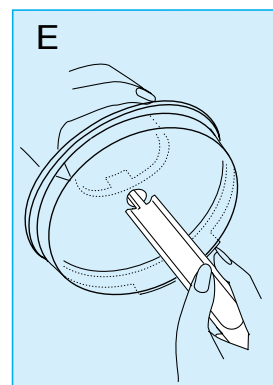
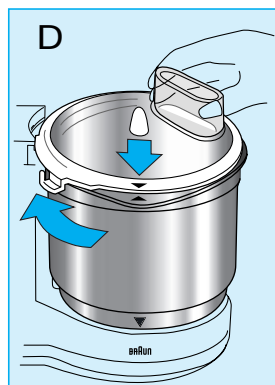
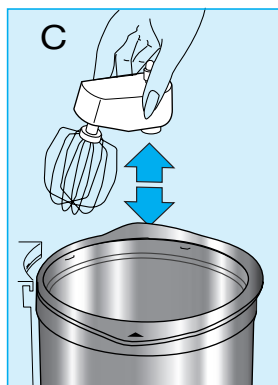
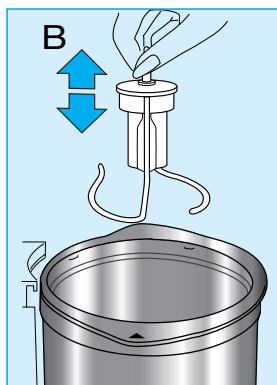
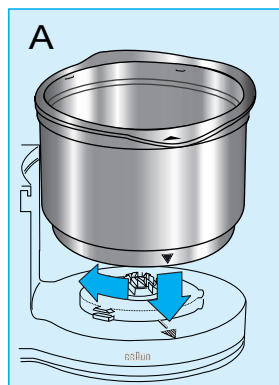
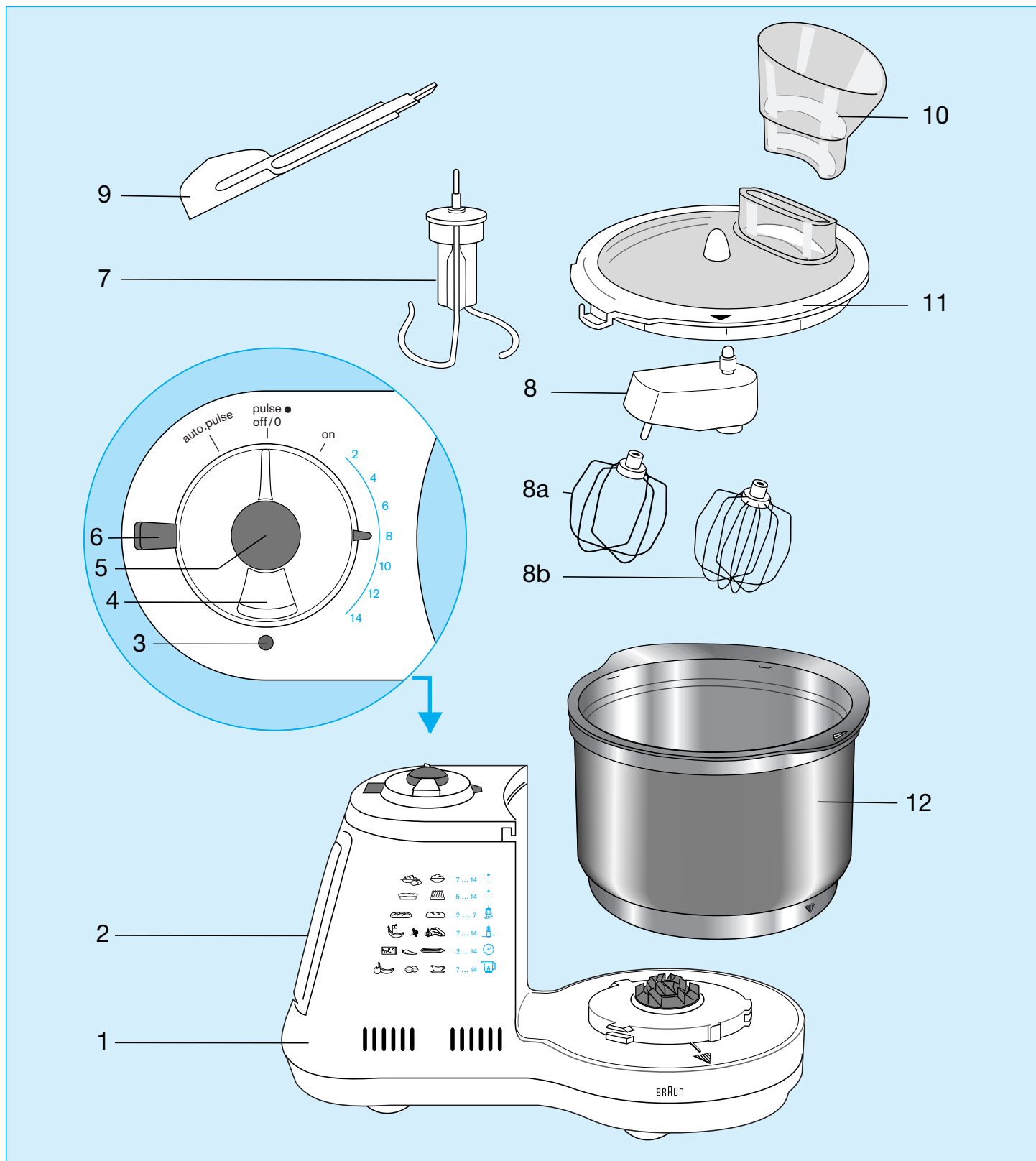
Type 3211



Braun Infoline

English	4, 13, 14
Français	6, 13, 14
Türkçe	8, 14
عربي	12, 10, 14

TR Türkiye'deki Tüketici Danışma Servisi:
0 800 261 19 53
0 800 415 51 27 (Alo Arıza)



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

Read all instructions carefully before using this product.

Important

- Your voltage must correspond 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 part in the microwave oven.
- Do not allow the appliance to operate unsupervised.
- Braun electric appliances meet applicable safety standards. Repairs on electric appliances must only be done by authorised service personnel. Faulty, unqualified repair work may cause accidents or injury to the user.
- The cord of the appliance may only be replaced by an authorised Braun Service Centre, because a special tool is required.
- Switch the appliance off and disconnect from the mains before storing.

Description

The Braun K 2000 is a kitchen machine system which fulfils highest demands for kneading, mixing, beating and whipping, simply and quickly.

The Braun K 3000 is an upgraded version with the following attachments. These attachments also available at Braun Service Centres.

KU 1

Food processor bowl for mixing, chopping, cutting, slicing, shredding, grating.

KC 1

Glass liquidiser goblet for mixing, blending, chopping and cutting small quantities.

- ① Motor block
- ② Cord store
- ③ Control lamp for safety fuse
- ④ Motor switch (constant operation/ on: «I/on», off: «off/0», automatic pulse: «auto.pulse»)
- ⑤ Press button for manual pulse

- ⑥ Electronic speed regulator (variable 2 – 14, also with pulse mode)
- ⑦ Kneading attachment
- ⑧ Drive arm
- ⑧a Mixing attachment
- ⑧b Whisk attachment
- ⑨ Spatula
- ⑩ Filling tube
- ⑪ Lid
- ⑫ Dough bowl (stainless steel)

Safety fuse

The control lamp ③ flashes to indicate that the motor is overloaded and will soon switch off. As soon as the safety fuse has switched off the motor, the control lamp ③ is constantly lit up. Turn the appliance off with the motor switch ④ (switch position «off/0»). Wait approximately 15 minutes to allow the motor to cool off. Then switch the appliance on again using the motor switch ④ (position «I/on»). If the control lamp ③ should light up again and the motor does not start, repeat the cooling procedure as described above.

Important: If the motor has automatically switched itself off because of an overload, the appliance can only be switched back on with the motor switch ④ if it had been switched off (position «off/0») with this switch before.

Speed regulator

It is recommended to select the speed first with the variable, electronic speed regulator ⑥ and then switch on the appliance in order to work with the desired speed right from the beginning.

Attachment	Recommended speed range*
Kneading attachment	2 – 7
Mixing attachment	5 – 14
Whisk attachment	7 – 14

* see table on front panel of housing

The other symbols on the front panel refer to further accessories which are available at Braun Service Centres.

Pulse mode

The pulse mode is useful for the following applications:

- Carefully adding flour to doughs so as not to affect their creaminess.
- Adding whipped eggs or cream to more solid food.

Turn the motor switch ④ to the «auto.pulse» position in order to start the automatic pulse mode. This causes short bursts of operation of identical length at the chosen speed. The function „auto.pulse“ is switched off by switching the appliance off (motor switch ④ at «off/0»).

The manual pulse mode «pulse•» is operated by pressing the button ⑤ when the appliance is switched off (motor switch on «off/0»). Using the manual pulse mode, you can vary the length of the pulses. The appliance operates at the chosen speed as long as the button ⑤ is pressed down. When the button is released, the motor will stop.

Attaching and removing the dough bowl and the lid

Please clean all parts before using for the first time (see paragraph «Cleaning»). For safety reasons, always carry or lift the appliance with both hands.

- Ⓐ Place the bowl ⑫ onto the motor block ① so that the markings on the bowl match those on the motor block. Turn the bowl clockwise until it clicks.
- Ⓑ/Ⓒ Push the attachment needed as far as possible onto the drive shaft in the bowl.
- Ⓓ Place the lid ⑪ on the bowl so that the arrow on the lid matches the arrow on the bowl ⑫. Then turn the lid clockwise until the nozzle (lug) on the lid enters the safety lock on the motor block and audibly snaps into place. To remove, turn the lid anti-clockwise.

The filling tube ⑩ has to be inserted into the lid's opening so that the higher rim is facing the inside. It allows more convenient adding of ingredients while processing.

Double safety lock: The motor can only be started if both the bowl ⑫ and the lid ⑪ are locked into place. The lid can only be removed from the bowl, if the motor is switched off.

When the appliance is switched off, turn the lid ⑪ anti-clockwise and lift it off. Take out the attachment. Turn the bowl ⑫ anti-clockwise to lift it off.

Cleaning

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

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

The kneading attachment ⑦ and the drive arm ⑧ should only be cleaned manually. All other parts can be washed in the dishwasher at a maximum temperature of 65 °C.

Parts which are difficult to reach, e.g., the indentation on the inside of the lid ⑪ should be well cleaned with the spatula ⑨ (E) and a brush if necessary. Do not use sharp objects for cleaning.

Care and cleaning instructions for the stainless steel dough bowl

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

Kneading

The kneading attachment ⑦ is specially designed for making yeast dough, pasta and pastries. It is not suitable for making cake dough. For cake dough, use the mixing attachment ⑥. Place all ingredients into the dough bowl ⑫ after the kneading attachment has been assembled.

Yeast dough (bread, cake)

Up to 1.5 kg flour plus ingredients:
Speed 2–7 3 to 5 minutes

First, place the flour and then all other ingredients - except milk - into the dough bowl, including raisins, candied peel and almonds. Put on the lid and choose speed 2 to 7. Then set the motor switch on constant operation (position «I/on»). Add liquids through the filling tube ⑩ while the motor is running.

Maximum quantity 2 kg flour
(processing of 1.5 – 2 kg flour).
Speed 3–4

First make a basic dough by placing all of the liquid and 1/3 of the flour with the yeast into the dough bowl and then kneading at speed 7 for approx. 1 min. Leave the basic dough for approx. 15 mins. Add the rest of the flour and knead at speed 3 for approx. 5 minutes. Then remove the dough from the bowl and allow to rise according to the recipe.

Pasta dough

Flour quantity: min. 250 g
 max. 1 kg
Speed 2–7 approx. 3.5 minutes
Place the flour and other ingredients into the dough bowl – except water. Pour the required amount of water through the filling tube ⑩. Do not add any water after the dough has formed into a ball as the water will not be evenly absorbed.

Kneading pastries

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

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

Mixing, stirring, whipping

Use the mixing attachment ⑥ for mixing cake mixtures, butter cream and mashed potatoes etc. Add ingredients into the bowl only after having inserted the mixing attachment.

Maximum quantity: 1 kg flour (or less if recipes included many other ingredients).
Speed: 5–14

Push the mixing attachment onto the drive arm and push both onto the drive shaft in the dough bowl (C). Then lock the lid onto the dough bowl (D).

Processing instructions:
The butter should neither be too hard nor too soft. When making mashed potatoes, use very hot ingredients and warm the dough bowl beforehand with hot water. Slowly mash the peeled, boiled potatoes (speed 5–7, approx. 1 min). Then pour in the hot milk through the filling tube ⑩ and beat quickly (speed 11–13).

Use the whisk attachment ⑧ for whipping or cream or egg-whites or for making sponges. Add ingredients into the bowl only after having inserted the whisk.

Do not use the whisk attachment for cake mixtures.

<u>Maximum quantity:</u>	<u>Speed</u>
Cream – 700 ml	9–11
Egg-whites – 8 (approx. 240 ml)	14
Sponge – from 7 eggs	14

Push the whisk attachment onto the drive arm and push both onto the drive shaft in the dough bowl (C). Then place the lid onto the dough bowl (D).

Subject to change without notice.

This product conforms to the EMC-Requirements as laid down by the Council Directive 89/336/EEC and to the Low Voltage Regulation (73/23 EEC)



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

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

Important

- Votre voltage doit correspondre à celui qui est inscrit au-dessous de votre appareil. Effectuer le branchement uniquement sur une prise à courant alternatif.
- Gardez l'appareil hors de portée des enfants.
- Cet appareil a été conçu pour une usage uniquement domestique, et a été prévu pour les différentes quantités d'ingrédients qui sont indiqués.
- N'utilisez aucun des éléments de ce produit au micro-ondes.
- Ne faites pas fonctionner cet appareil sans surveillance.
- Les appareils électriques Braun répondent aux normes de sécurité en vigueur. Leur réparation doit être effectuée uniquement par les Centres Services 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.
- Le changement du cordon électrique de cet appareil ne doit être effectuée que par les Centres Services Agréés Braun (C.S.A. – voir liste sur le 3615 Braun), dans la mesure où ce travail nécessite des équipements spéciaux.
- Toujours éteindre puis débrancher l'appareil de la prise de courant, avant de le ranger.

Description

Le Braun K 2000 est un appareil culinaire qui répond efficacement aux besoins les plus exigeants en ce qui concerne les fonctions pétrir, mixer, battre et fouetter. De manière simple et très rapide.

Le Braun K 3000 est une version supérieure avec les accessoires suivants. Ces accessoires sont également directement disponibles dans les Centres Services Agréés Braun (C.S.A. – voir liste des centres sur le 3615 Braun).

KU 1

Bol robot de préparation permettant de mixer, hacher, couper, émincer, broyer et gratter.

KC 1

Bol mixeur en verre pour mixer, mélanger, hacher, et émincer de petites quantités.

- ① Bloc moteur
- ② Niche de rangement du cordon
- ③ Témoin lumineux de contrôle pour une utilisation en toute sécurité
- ④ Interrupteur moteur (fonctionnement constant / marche : « I/on », arrêt : « off/0 », fonctionnement instantané : « auto.pulse »)
- ⑤ Bouton de mise en marche pour la fonction instantanée manuelle
- ⑥ Variateur électronique de vitesse (variation de la vitesse 2 à la vitesse 14, également avec le mode vitesse instantané)
- ⑦ Accessoire pour pétrir
- ⑧ Bras conducteur
- ⑧a Accessoire pour mixer
- ⑧b Accessoire fouet
- ⑨ Spatule
- ⑩ Tube de remplissage
- ⑪ Couvercle
- ⑫ Bol à pâte (acier inoxydable)

Fusible de sécurité

Le témoin lumineux de contrôle ③ flashe pour indiquer que le moteur est en état de surchauffe et qu'il va bientôt s'arrêter. Aussitôt que le fusible de sécurité a arrêté le moteur, le témoin lumineux de contrôle ③ reste allumé de manière constante. Arrêtez alors l'appareil à l'aide de l'interrupteur du moteur ④ (interrupteur en position « off/0 »). Attendez pendant approximativement 15 minutes, pour permettre au moteur de refroidir. Rallumez ensuite l'appareil en utilisant l'interrupteur moteur ④ (position « I/on »). Si le témoin lumineux de contrôle ③ s'allume de nouveau et si le moteur ne se met pas en marche, recommencez la procédure de refroidissement telle que décrite ci-dessus.

Important : si le moteur s'est automatiquement arrêté à cause d'une surchauffe, l'appareil peut alors être remis en marche à l'aide de l'interrupteur moteur ④ (si celui-ci avait été préalablement arrêté en remettant l'interrupteur en position arrêt (position « off/0 »).

Variateur de vitesse

Il est recommandé de sélectionner d'abord la vitesse à l'aide du variateur électronique de vitesse ⑥, et ensuite d'allumer l'appareil pour le faire fonctionner à la vitesse désirée dès le départ.

Accessoire	Vitesse recommandée*
Accessoire pour pétrir	2 – 7
Accessoire pour mixer	5 – 14
Accessoire fouet	7 – 14

* Voir la table se trouvant sur le devant de l'appareil.

Les autres symboles sur le devant de l'appareil, font référence à des accessoires supplémentaires qui sont

disponibles dans les Centres Services Agréés Braun.

Le mode « pulse » ou vitesse instantané

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

- Ajout délicat de farine à la pâte avec pour intention de ne pas affecter son aspect crémeux.
- Ajout d'oeufs battus ou de crème à des aliments solides.

Positionnez l'interrupteur moteur ④ en position « auto.pulse » de manière à mettre en route le mode automatique « pulse ». Ceci provoque de courtes accélérations de fonctionnement de durées identiques à la vitesse désirée. La fonction « auto.pulse » s'arrête en éteignant l'appareil (interrupteur moteur ④ en position « off/0 »).

Le mode « pulse • » ou vitesse instantanée manuelle se met en marche en appuyant le bouton ⑤ quand l'appareil n'est pas en marche (interrupteur moteur en position « off/0 »). En utilisant le mode « pulse • » ou vitesse instantanée manuelle, vous pouvez faire varier la durée des accélérations. L'appareil fonctionne à la vitesse désirée tant que le bouton ⑤ demeure enclenché. Quand le bouton est relâché, le moteur s'arrête.

Montage et démontage du bol à pâte et du couvercle

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

④ Placez le bol ⑫ sur le bloc moteur ① de manière à ce que la marque qui se trouve sur le bol coïncide avec celui du bloc moteur. Tournez le bol dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il clique.

⑧/⑨ Poussez l'accessoire à utiliser aussi loin que possible sur l'axe d'entraînement qui se trouve dans le bol.

⑩ Placez le couvercle ⑪ sur le bol, de telle sorte que la flèche qui se trouve sur le couvercle coïncide avec celle qui se trouve sur le bol ⑫. Tournez alors le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le tube (lug) se trouvant sur le couvercle rentre dans le loquet de sécurité sur le bloc moteur avec le bruit significatif indiquant clairement qu'il s'est enclenché. Pour l'enlever, tournez le couvercle dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

Le tube de remplissage ⑩ doit être inséré dans le couvercle ouvert de manière à ce que le bord le plus grand soit retourné vers l'intérieur. Cela permet de rajouter de manière plus pratique des ingrédients pendant la préparation.

Double système de verrouillage : le moteur ne peut être mis en marche que si le bol ⑫ et le couvercle ⑪ sont correctement enclenchés. Le couvercle ne peut être retiré du bol, que si le moteur est arrêté.

Quand l'appareil est arrêté, tournez le couvercle ⑪ dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et retirez-le. Enlevez l'accessoire en place. Tournez le bol ⑫ dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour le retirer.

Nettoyage

Vous devez toujours éteindre l'appareil, puis le débrancher de la prise de courant avant de le nettoyer. Nettoyez le bloc moteur ① uniquement à l'aide d'un chiffon mouillé. Certains types d'aliments (ex : carottes) peuvent entraîner une décoloration ; dans ce cas essuyez d'abord l'appareil avec de l'huile de cuisine avant de le laver. L'accessoire pour pétrir ⑦ ainsi que le bras conducteur ⑧ doivent être nettoyés manuellement. Tous les autres composants peuvent être nettoyés au lave-vaisselle à la température 65°C. Les parties difficiles à atteindre, par exemple les rainures qui se trouvent à l'intérieur du couvercle ⑪ doivent être nettoyés avec la spatule ⑨ (E) ainsi qu'avec une brosse si cela est nécessaire. N'utilisez en aucun cas des objets pointus ou tranchants pour le nettoyage.

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

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

Fonction pétrir

L'accessoire pour pétrir ⑦ a été spécialement conçu pour préparer de la pâte avec levure, des pâtes ou des pâtisseries. Il n'est pas adapté pour la préparation de pâte à cake. Pour préparer de la pâte à cake, utilisez l'accessoire mixeur ⑧. Placez tous les ingrédients dans le bol à pétrir ⑫ après que l'accessoire pour pétrir ait été installé.

Pâte à levure (pain, cake)

Jusqu'à 1,5 kg de farine plus les ingrédients :
Vitesse 2–7 pendant 3 à 5 minutes

Placez en premier lieu la farine et seulement à ce moment-là mettez les autres ingrédients – à l'exception du lait – dans le bol, y compris raisins, et autres amandes. Mettez le couvercle en place et choisissez une vitesse de 2 à 7. Mettez alors le moteur en marche permanente (en position « I/on »). Ajoutez les liquides à travers le tube de remplissage ⑩ pendant que le moteur est en marche.

Quantité maximale de 2 kgs de farine (préparation de 1,5–2 kgs de farine).
Vitesse 3–4

Faites en premier une pâte simple en plaçant tous les liquides et 1/3 de la farine avec la levure dans le bol à pâte et pétrissez à la vitesse 7 pendant environ 1 minute. Laissez reposer la pâte simple pendant environ 15 minutes. Ajoutez le reste de la farine et pétrissez à la vitesse 3 pendant environ 5 minutes. Retirez alors la pâte du bol et laissez-la monter selon les indications de la recette.

Pâte à pâtes

Quantité de farine : minimum 250 g maximum 1 kg
Vitesse 2–7 environ 3 minutes 1/2

Placez la farine et les autres ingrédients dans le bol à pâte – à l'exception de l'eau. Introduisez la quantité d'eau requise à travers le tube de remplissage ⑩. Ne rajoutez pas d'eau après que la pâte ait formé une boule dans la mesure où l'eau ne sera pas absorbée.

Pétrir des pâtisseries

Quantité de farine : minimum 250 g maximum 750 g
Vitesse 5–7 environ 2 minutes 1/2

Placez la farine dans le bol à pâte et ajoutez les autres ingrédients. Pour obtenir de bons résultats, n'utilisez pas de beurre chaud ou mou. La pâtisserie

est prête quand elle aura formé une boule et aura été pétrie pendant une courte durée après cela. La durée de préparation (environ 2 minutes 1/2) dépend de la quantité de pâte. La pâtisserie deviendra trop molle si la pâte est pétrie trop longtemps.

Mixer, mélanger, fouetter

Utilisez l'accessoire mixeur ⑧ pour mixer les mélanges pour cakes, la crème de beurre et la purée de pommes de terre, ...etc. Ajoutez les ingrédients dans le bol seulement après avoir inséré l'accessoire mixeur.

Quantité maximale : 1 kg de farine (ou moins si la recette inclut plusieurs autres ingrédients)
Vitesse : 5–14

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

Instructions de préparation : Le beurre ne doit être ni trop dur ni trop mou. Quand vous faites de la purée de pommes de terre, utilisez des ingrédients très chauds et chauffez au préalable le bol à pétrir avec de l'eau chaude. Ecrasez lentement les pommes de terre épluchées (vitesse 5–7, environ 1 minute). Mettez alors le résultat obtenu à travers le tube de remplissage ⑩ et battez rapidement (vitesse 11–13).

Utilisez l'attachement fouet ⑧ pour fouetter la crème ou les blancs d'oeufs ou pour préparer des mousses. Ajoutez les ingrédients dans le bol seulement après avoir mis le fouet en place.

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

Quantité maximale :	Vitesse
Crème – 700 ml	9–11
Blanc d'oeufs – 8 (environ 240 ml)	14
Mousse – à partir de 7 oeufs	14

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

Sujet à modification sans préavis.

Cet appareil est conforme aux normes Européennes fixées par la directive 89/336/EEC et par la directive basse tension (73/23 EEC).



Ürünlerimiz, kalite, kullanım ve tasarımda en yüksek standartlara ulaşılabilirlik üzere üretilmiştir. Yeni Braun ürününüzden memnun kalacağınızı umarız.

Cihazı kullanmaya başlamadan önce bu kullanma kılavuzunu dikkatlice okuyunuz.

Önemli

- Şehir cereyan geriliminin cihazın altında yazan voltajla uygunluğunu kontrol ediniz.
- Cihazı çocukların erişebilecekleri yerlerden uzak tutunuz.
- Bu cihaz aşağıda listelenen miktarlara ve ev kullanımına uygun olarak tasarlanmıştır.
- Cihazın hiçbir parçası mikro dalgada kullanılamaz.
- Cihazın gözetimsiz kullanılmasına izin vermeyiniz.
- Braun elektrikli ev aletleri güvenlik standartlarına uygun olarak üretilmiştir. Ev aletleriyle ilgili her türlü onarımın yetkili Braun personeli tarafından yapılması gerekmektedir. Eksik veya kalitesiz olarak yapılan onarım kazalara ve kullanıcının yaralanmasına sebep olabilir.
- Cihazın elektrik kablosu, bu işlem için özel bir alet gerektiğinden, ancak Braun yetkili teknik servislerince değiştirilebilir.
- Cihazı kullandıktan sonra kapatıp fişini elektrik prizinden çektikten sonra saklayınız.

Tanımlamalar

Braun K 2000 yoğurma, karıştırma ve çırpma işlemlerini hızlı ve kolay bir şekilde yapmanızı sağlayan bir mufak robotudur.

Braun K 3000 aşağıdaki ataçmanları ile daha üst bir modeldir. Bu ataçmanlar Braun yetkili servis istasyonlarından sağlanabilir.

KU 1

Karıştırma, doğrama, kesme, dilimleme, rendeleme işlemleri için işlem kabı.

KC 1

Az mikralardaki yiyecekleri karıştırma, doğrama ve kesme işlemleri için cam sıvı kabı.

- ① Motor bölümü
- ② Kablo saklama bölümü
- ③ Güvenlik için kontrol lambası
- ④ Motor düğmesi (sürekli operasyon/ açık: «I/on», kapalı: «off/0», otomatik durdurma: «auto.pulse»)
- ⑤ Manuel geçici durdurma düğmesi

- ⑥ Elektronik hız seçici (2–14 arası ve durdurma seçeneği)
- ⑦ Yoğurma ataçmanı
- ⑧ Ataçman kolu
- ⑧a Karıştırma ataçmanı
- ⑧b Çırpma ataçmanı
- ⑨ Spatula
- ⑩ Doldurma haznesi
- ⑪ Kapak
- ⑫ Hamur kabı (paslanmaz çelik)

Güvenlik kontrolü

Kontrol lambası ③ cihaz çok fazla doldurulduğunda yanacaktır. Bu kısa bir süre içinde motorun kapanacağını gösterir. Motor düğmesini ④ «off/0» konumuna getirerek cihazı kapatınız. Motorun soğuması için yaklaşık 15 dakika kadar bekleyiniz. Daha sonra motor düğmesini ④ «I/on» pozisyonuna getirerek cihazı tekrar çalıştırınız. Kontrol lambası ③ yanmaya devam eder ve motor çalışmazsa, yukarıda anlatılan soğutma işlemini tekrarlayınız.

Önemli: Motorun fazla yüklenmeden dolayı, kendiliğinden otomatik olarak kapanması halinde, cihaz, daha önce motor düğmesi ④ ile kapatılmış ise («off/0» konumu) tekrar, ancak motor düğmesi ile açılabilir.

Hız seçici

İşleme başladığınız andan itibaren cihazı seçtiğiniz hızda çalıştırabilmek için, önce elektronik hız seçiciyi ⑥ kullanarak istediğiniz hızı seçmenizi ve daha sonra cihazı çalıştırmanızı öneririz.

Ataçman	Önerilen hız aralığı*
Yoğurma ataçmanı	2– 7
Karıştırma ataçmanı	5–14
Çırpma ataçmanı	7–14

* cihazın ön bölümünde bulunan tabloya bakınız

Cihazın ön bölümünde bulunan diğer semboller Braun servis istasyonlarında bulabileceğiniz diğer ataçmanları gösterir.

Geçici durdurma fonksiyonu

Geçici durdurma fonksiyonu aşağıdaki uygulamalar için uygundur:

- hamurlu karışımların kıvamını bozmamak için yavaşça un eklerken,
- katı yiyeceklere çırpılmış yumurta eklerken.

Otomatik geçici durdurma fonksiyonunu çalıştırmak için, motor düğmesini ④ «auto.pulse» konumuna getiriniz. Bu işlem cihazın seçtiğiniz hızda belirli aralıklarla kısaca duraklamasını sağlar. «auto.pulse» (otomatik geçici durdurma) fonksiyonu,

motor düğmesi ④ «off/0» konumuna getirilerek cihaz kapatıldığı zaman devreden çıkar.

Manuel geçici durdurma fonksiyonu «pulse •», cihaz kapalı konumda iken (motor düğmesi «off/0» konumuna) manuel geçici durdurma düğmesi ⑤ basılı tutulduğunda çalışır. Manuel geçici durdurma fonksiyonunu kullanarak, durdurma aralıklarını değiştirebilirsiniz. Manuel geçici durdurma düğmesi ⑤ basılı tutulduğu sürece cihaz seçilen hızda çalışmaya devam edecektir. Düğme sermest bırakıldığında motor durur.

Hamur kabı ve kapağı takma ve çıkarma

İlk kullanmadan önce tüm parçaları temizleyiniz («Temizleme» bölümüne bakınız). Güvenlik sebebiyle, cihazı iki elinizle yerinden kaldırmayı ve taşıyınız.

① İşlem kabını ② motor bölümünün ① üzerine kabın üzerindeki işaretler motor bölümünün üzerindeki işaretlerle aynı hizaya gelecek şekilde yerleştiriniz. Kabı yerine yerleşinceye kadar saat yönünde çeviriniz.

⑧/⑨ Kullanacağınız ataçmanı, işlem kabındaki ataçman koluna iyice iterek yerleştiriniz.

⑩ Kapağı ① işlem kabına kapak üzerindeki oklarla işlem kabı ② üzerindeki oklar aynı hizaya gelecek şekilde yerleştiriniz. Daha sonra kapağı, üzerindeki çıkıntı motor bölümü üzerindeki güvenlik kilidine yerleşinceye kadar saat yönünde çeviriniz. Çıkarmak için, kapağı saat yönünün tersine doğru çeviriniz.

Doldurma haznesi ⑩ kapağın çıkışlarına yüksek kenarı iç tarafa bakacak şekilde yerleştirilmelidir. Böylece, işlem sırasında malzemelerin kaba daha kolay konması sağlanmış olur.

Çift güvenlik kilidi: Motor ancak işlem kabı ② ve kapak ① yerlerine yerleşmiş durumda ise çalıştırılabilir. Kapak işlem kapından ancak motor kapalıyken çıkarılabilir.

Temizleme

Temizlemeden önce mutlaka motoru kapatınız ve cihazın fişini elektrik prizinden çekiniz. Motor bölümünü ① sadece nemli bir bezle silerek temizleyiniz. Havuç gibi bazı yiyecekler renk solmasına sebep olabilir. Rengi solan parçaları yıka-madan önce yemek pişirme yağı ile siliniz. Yoğurma ataçmanı ⑦ ve şaftı ⑧ elde yıkanarak temizlenmelidir. Diğer tüm parçalar bulaşık makinesinde maksimum 65 °C sıcaklıkta yıkanabilir.

Kapağın ⑩ iç kısmındaki girinti gibi ulaşılması güç parçalar spatula ⑨ (E) veya bir fırça yardımı ile temizlenebilir. Cihazınızı temizlemek için keskin ve sert nesneler kullanmayınız.

Paslanmaz çelikten yapılmış hamur kabının bakım ve temizliği

- İlk kullanımdan önce sıcak sabunlu su ile yıkayınız.
- Her kullanımdan sonra özellikle de çok tuzlu yiyecekler işlemiden geçirdiyse, mümkün olduğunca çabuk yıkayınız.
- Sert yiyecek kalıntıları suyla, süngerle veya fırçayla temizlenmelidir (telli sünger kullanmayınız).
- Bulaşık makinesinde yıkarken, paslanmaz çelik kabı su damlası lekelerinden korumak için hemen makineden çıkarınız. Çok fazla temizleme maddesi veya kireç çözücü kullanmayınız.
- İşlem kabını kaldırmadan önce iyice kurulayınız.

Yoğurma

Yoğurma ataçmanını ⑦, mayalı hamur, hamur işi ve pasta hazırlayabilmeniz için özel olarak tasarlanmıştır. Kek hamuru hazırlamak için uygun değildir. Kek hamuru hazırlamak için, karıştırma ataçmanını ⑧ kullanınız. Yoğurma ataçmanını takmadan önce işlemiden geçireceğiniz tüm malzemeleri hamur kabına ⑫ yerleştiriniz.

Mayalı hamur (ekmek, kek)

1.5 kg'a kadar un ve diğer malzemeler:
Hız 2-7 3-5 dakika

Önce unu ve daha sonra süt dışında diğer tüm malzemeleri (kuru üzüm, meyve kabukları ve badem dahil) hamur kabına yerleştiriniz. Kapağı kapatınız ve 2-7 hız aralığını seçiniz. Daha sonra motor düğmesini sürekli operasyon («I/O») konumuna ayarlayınız. Motor çalışır durumdayken sıvıları doldurma hazneine ⑩ koyunuz.

Maksimum miktar: 2 kg un
(1.5-2 kg un işlemi)
Hız 3-4

Önce, tüm sıvıları ve unun 3' te 1'ini işlem kabına koyup 7 hız ayarında 1 dk kadar yoğurarak ilk hamuru hazırlayınız. Daha sonra ilk hamuru 15 dk kadar bekletiniz. Unun geri kalan kısmını da ekleyerek 3 hız ayarını seçiniz ve 5 dk kadar yoğurunuz. Hamuru işlem kabından çıkarınız ve reçeteye göre kabarmaya bırakınız.

Hamur işleri

Un miktarı: minimum 250 g
maksimum 1 kg
Hız 2-7 ortalama 3.5 dakika

Su dışındaki tüm malzemeyi ve unu hamur kabına yerleştiriniz. Gerekli miktardaki suyu doldurma haznesinden ⑩ işlem kabına doldurunuz. Hamur top şekline geldikten sonra suyu emmeyeceğinden daha fazla su ilave etmeyiniz.

Tatlı hamuru yoğurma

Un miktarı: minimum 250 g
maksimum 750 g
Hız 5-7 ortalama 2.5 dakika

Unu hamur kabına koyunuz ve diğer malzemeleri ekleyiniz. Daha iyi bir sonuç elde edebilmek için, ılık yumuşak yağ kullanmayınız. Hamur bir top haline geldiğinde ve daha sonra kısa bir süre daha yoğurulduğunda olması gereken kıvama gelmiş demektir. İşlem süresi (ortalama 2.5 dakika) hamurun miktarına göre değişir. Hamur, çok fazla yoğutulursa fazla yumuşak olabilir.

Karıştırma, çırpma

Çırpma ataçmanını ⑨ kek hamuru, krema ve patates püresi hazırlamak için uygundur. İşlemiden geçirecek malzemeyi, çırpma ataçmanını yerleştirdikten sonra kaba koyunuz.

Maksimum miktar: 1 kg un (konulacak diğer malzemeler çok fazla ise daha az un koyulabilir).
Hız: 5-14

Çırpma ataçmanını ataçman koluna iterek yerleştirdikten sonra her iki parçayı hamur kabının içindeki şafta oturtunuz (C). Daha sonra kapağı hamur kabına kapatınız (D).

İşlem bilgileri:
Yağın çok katı veya çok yumuşak olmaması gerekmektedir. Patates püresi hazırlarken, kullandığınız malzemelerin sıcak olmasına dikkat ediniz ve kullanmadan önce işlem kabını ılık suyla ısıtınız. Soyulmuş ve haşlanmış patatesleri yavaşça püre haline getiriniz (hız 5-7, ortalama 1 dakika). Daha sonra, sıcak sütü doldurma haznesinden ⑩ kaba doldurunuz ve hızlıca karıştırınız (hız 11-13).

Krema, yumurta akı veya pandispanya hamuru hazırlamak için, çırpma ataçmanını ⑨ kullanınız. İşlemiden geçirecek malzemeyi, çırpma ataçmanını yerleştirdikten sonra kaba koyunuz.

Kek karışımları için çırpma ataçmanını kullanmayınız.

Maksimum miktar:	Hız
Krema – 700 ml	9-11
Yumurta akı – 8 (ortalama 240 ml)	14
Pandispanya hamuru 7 yumurtayla	14

Çırpma ataçmanını ataçman koluna iterek yerleştirdikten sonra her iki parçayı hamur kabının içindeki şafta oturtunuz (C). Daha sonra kapağı hamur kabına kapatınız (D).

Bildirim yapılmadan değiştirilebilir.

Country of origin: Germany

Year of manufacture

To determine the year of manufacture, refer to the 3-digit production code located near the type plate. The first digit of the production code refers to the last digit of the year of manufacture. The next two digits refer to the calendar week in the year of the manufacture. Example: "915" – The product was manufactured in week 15 of 1999.

صنعت في ألمانيا

عام الصنع

لمعرفة عام الصنع، يرجى الرجوع الى رمز الإنتاج المؤلف من ٣ أرقام والموجود قرب صفيحة النوع. الرقم الأول من رمز يشير الى الرقم الأخير في عام الصنع بينما يشيران الرقمين التاليين الى الأسبوع المعين في عام لصنع. مثال: « 915 » - تم صنع المنتج في الأسبوع ١٥ من عام ١٩٩٩.

الضمان

نضمن هذا الجهاز لمدة سنة واحدة ابتداء من تاريخ الشراء وسنوم خلال فترة الضمان بدون مقابل بإزالة أي عيوب في الجهاز ناتجة عن عيوب في المواد أو المصنعية إما بإصلاحه أو استبدال أجزائه منه أو استبدال الجهاز برمته حسب ما نراه ونختاره.

هذا الضمان لا يشمل: التلف الناتج عن الاستعمال غير الصحيح (تشغيل الجهاز على تيار أو فلتية غير صحيحة أو توصيل الجهاز إلى مقبس كهربائي خاطئ أو الكسر)، البلى والتلف والتلف الطبيعيين والعيوب التي لها تأثير إهمال على القيمة أو تشغيل الجهاز. يصبح الضمان لاغياً إذا تم إصلاح الجهاز من قبل أفراد غير معتمدين أو تم استخدام قطع غيار غير أصلية مصدرها غير براون. يسري الضمان فقط إذا تم تأكيد تاريخ الشراء من قبل البائع بواسطة الختم الخاص به وتوقيعه على بطاقة الضمان وبطاقة التسجيل. هذا الضمان يشمل كل بلد وردت إليه براون أجهزتها أو من قبل وكلائها وموزعيها المعتمدين وأينما لا توجد قيود على الاستيراد أو لوائح قانونية أخرى تعيق أو تمنع الخدمة المشمولة بهذا الضمان. ينتهي الضمان على الأجزاء أو الجهاز بالكامل القابلة للإستبدال عند انقضاء هذا الضمان على الجهاز. في حالة المطالبة بموجب هذا الضمان نرجو تسليم كامل الجهاز مع بطاقة الضمان السارية إلى البائع / الوكيل أو أرسلهما معاً إلى أقرب مركز خدمة تابع لبـراون. كافة المطالبات الأخرى بما في ذلك التلغيات الناتجة عن هذا الضمان هي غير مشمولة إلا إذا كانت مسئوليتنا قانوناً ملزمة.

المطالبات الناشئة عن عقود البيع مع البائع لا تتأثر بهذا الضمان.

التقليب والخفق

إن مضرب 8a يُستخدم لخلط العجين الناعم، وكريمة الزبدة ومهروس البطاطا وغير ذلك. تُوضع المكونات بعد تركيب مضرب الخلط في الصينية. الكمية القصوى ١ كغ دقيق (ولتحضير وصفات تحتاج الى مكونات كثيرة فانه طبقاً لذلك تكون كمية الدقيق أقل).

السرعة 5 الى 14

ركب مضرب الخلط على كتلة المحرك وبعد ذلك ركب الاثنان معاً على محور دفع صينية الخلط ③، ثم ثبت الغطاء ⑤ فوق صينية الخلط.

تعليمات التحضير:

هيئ الزبدة على درجة حرارة البيئة وعند تجهيز مهروس البطاطا حضّر المكونات وهي حارة جداً وقم بتسخين صينية الخلط بماء ساخن. اهرس البطاطا المقشرة والمسلوقة بشكل هادئ (على السرعة 5 الى 7 ولمدة دقيقة واحدة). ثم صب بلطف الحليب الساخن عبر أنبوب المulli ⑩ وقطعها بسرعة (على السرعة 11 الى 13).

إن مضرب القشطة 8b يستخدم لمزج القشطة وبيض البيض ولتحضير خيرة البسكويت. ضع المكونات بعد تركيب مضرب القشطة في الصينية.

لا تستخدم مضرب القشطة لتحضير العجين السائل.

الكميات القصوى	السرعة
القشطة - ٧٠٠ مل	9 الى 11
بياض - ٨ بياضات	
(على الاكثر ٢٤٠ مل)	14
عجينة البسكويت (من ٧ قطع بياض)	14

ركب مضرب القشطة على الجزء الآلي وبعد ذلك ركب الاثنان معاً على محور دفع صينية الخلط ③، وثبت الغطاء ⑤ فوق صينية الخلط.

إن المعلومات قابلة للتغيير.

Ⓐ ضع صينية العجن ⑫ على كتلة المحرك ① بحيث تتطابق العلامات على قطعة المحرك وعلى صينية العجن، أدر بعد ذلك صينية العجن باتجاه عقارب الساعة إلى أن تسمع صوت استقرارها.

Ⓑ/Ⓒ أدخل أداة العمل المرغوبة على محور التحريك واضغطها إلى أقصى الأسفل.

Ⓓ ضع الغطاء ⑪ على صينية العجن الى أن يتطابق السهم على الغطاء مع السهم على صينية العجن ⑫ ثم أدر الغطاء باتجاه عقارب الساعة إلى أن ينزل أنف الغطاء في فتحة سداة الأمان في قاعدة المحرك وتسمع صوت استقرارها في نهاية كتلة المحرك. وعند الفك ادر الغطاء بعكس اتجاه عقارب الساعة.

إن انبوب الملى ⑩ يركب في فتحة الغطاء بحيث أن تكون الزاوية العليا في الوسط. ويساعدنا انبوب الملى في إضافة المكونات بسهولة أثناء عملية التحضير.

نظام حماية مزدوج: إن المحرك لا يمكن البدء بتشغيله الا اذا كانت صينية العجن ⑫ راكبة بشكل صحيح مع الغطاء ⑪، وكذلك لا يمكن نزع الغطاء الا عند وقوف المحرك.

يُنزع الغطاء ⑪ عند وقوف المحرك بإدارته عكس اتجاه عقارب الساعة ثم انزع أداة العمل. وقم بحل صينية العجن بتحريكها عكس اتجاه عقارب الساعة ثم انزعها.

التنظيف

قبل التنظيف أطفئ الجهاز وانزع السلك من التيار. لا تُنظف كتلة المحرك الا بقطعة قماش مبللة. عند تحضير أطعمة تخلّف لونا (مثل الجزر)، من المحتمل أن تنصبغ الاجزاء البلاستيكية بلون هذه المواد، فقبل غسلها قم بمسحها بقطعة قماش عليها قليل من زيت الطبخ.

نظّف أداة العجن ⑦ والجزء الميكانيكي ⑧ يدويًا فقط. كل الاجزاء الاخرى يمكن غسلها في آلة غسل الاواني إلى درجة حرارة لا تفوق ٦٥ درجة مئوية. الاماكن التي يصعب تنظيفها مثل الاخدود في داخل الغطاء ⑪ تنظّف بالمسحاة ⑨ (E)، وعند الضرورة تُمسح كل الادوات جيدا بفرشاة قبل غسلها. لا تستخدم أبداً أشياء حادة للتنظيف.

تعليمات صيانة وتنظيف صينية الخلط الفولاذية

• اغسل الصينية بماء ساخن وبنظف قبل الاستخدام الأول ثم تجفّف بشكل جيد.

• والأحسن أن تُغسل الصينية مباشرة بعد استعمالها بالماء الساخن المصّب، وخاصة عند تحضير أطعمة شديدة الملوحة.

• بلل بقايا الطعام المتبقية بليفة اسفنج (لا تستعمل ليفة معدنية)، ويمكنك أيضا ازالها بالفرشاة برفق.

• عند غسل صينية الخلط في آلة غسل الاواني اخرجها مباشرة ولا تتركها لفترة لان ذلك يؤدي إلى تشكل البقع على الصينية.

• تجنب الاستعمال المفرط في المنظف أو مادة نزع الكلس.

• احفظ صينية الخلط وهي جافة تماماً.

العجن

إن أداة العجن ⑦ مُصممة خصيصاً لتحضير عجينة الخميرة، عجينة المعكرونة والعجين الناعم. وأداة العجن هذه لا تناسب لتحضير العجين السائل وعجين البسكويت. لا تضع المكونات الا بعد أن تُركّب أداة العجن في صينية الخلط ⑫.

عجينة الخميرة (الخبز/الكاتو)

عند استعمال كمية من الدقيق الى حد أقصاه ١٥ كغ اضافة للمكونات تكون السرعة من 2 إلى 7 ولمدة ٣ إلى ٥ دقائق

ضع اولاً الطحين في صينية الخلط وبعد ذلك بقية المكونات بما فيها الزبيب والليمون السكر واللوز ما عدا الحليب.

ركب الغطاء واختر درجة السرعة من 2 إلى 7. شغل بعد ذلك الجهاز على اشارة حركة المحرك المستمرة (عند هيئة التشغيل «I/on»).

اضف السوائل والمحرك يعمل من خلال أنبوب الملى ⑩.

عند استعمال كمية من الدقيق إلى حد أقصاه ٢ كغ دقيق ويُحضّر بكمية ١٥ إلى ٢ كغ على درجة السرعة 3 إلى 4

هيئ في البداية العجين الاولى، وذلك بوضع كل كمية السوائل وثلاثة ارباع كمية العجين مع الخميرة في صينية العجن. اعجن على السرعة 7 ولمدة دقيقة واحدة تقريباً.

دع العجين الاولى لمدة ١٥ دقيقة، بعد ذلك أطف بقية الطحين واعجن على السرعة 3 الى 4 ولمدة ٥ دقائق. اخرج العجين من صينية العجن ودعه يتخمر حسب الوصفة التي تريد تحضيرها.

عجينة المعكرونة

كمية من الدقيق على الاقل ٢٥٠ غرام وعلى الاكثر ١ كغ السرعة 2 الى 7 ولمدة ٣ دقائق ونصف تقريباً

ضع الدقيق وبقية المكونات - ما عدا الماء - في صينية العجن. ثم صب كمية الماء اللازمة عبر أنبوب الملى ⑩، لا تضيف اية كمية من الماء بعد تكور العجين لانه عندئذ لا يتشرب الماء بشكل متعادل.

العجين الناعم

كمية الدقيق من ٢٥٠ غرام على الاقل ٧٥٠ غرام على الأكثر وعلى السرعة 2 الى 7 ولمدة دقيقتان ونصف.

ضع الدقيق في صينية العجن وضع كل المكونات الضرورية على الدقيق الرجاء أن لا تضع زبدة شديدة القساوة لا شديدة الطراوة. إن العجين يصبح جاهزاً اذا تكور وبعد ذلك يتم عجنه بشكل خفيف ولمدة قصيرة. إن زمن التحضير (حوالي ٢٥ دقيقة) مرتبط بالكمية المراد تحضيرها. وإن العجن لفترة طويلة يجعل العجين لزجاً.

أدوات العمل	درجة السرعة المستحبة*
أداة العجن	من 2 إلى 7
مضرب الخلط	من 5 إلى 14
مضرب القشقة	من 7 إلى 14
* انظر إلى الجهة الأمامية من الجهاز	

KU 1

صينية متعددة الاستخدام للخلط، والفرم، والتقطيع، والبرش والتقليب.

KC 1

وعاء زجاجي للخلط، ولفرم اللحم ولفرم الكيماويات القليلة.

K 2000

مصنوعاتنا تلي كل شروط النوعية، والوظيفة والشكل الخارجي. نتمنى أن تتمتع كثيراً مع جهازك الجديد براون.

الرجاء قراءة تعليمات الاستخدام بأكملها بدقة قبل إستعمال الجهاز.

حذار!

• يجب أن تكون قوة التيار الكهربائي متطابقة مع القوة المبينة على قاعدة الجهاز. ولا يُربط الجهاز إلا بتيار كهربائي متتابع.

• هذا الجهاز يجب إبعاده عن متناول أيدي الأطفال.

• إن هذا الجهاز مصمم للاستخدام في التحضير المنزلي ولتحضير الكيماويات المبينة.

• لا تستعمل هذه الأجهزة في المكنة.

• لا تدع الجهاز يعمل بدون مراقبة.

• أن أجهزة شركة براون الكهربائية تنطبق عليها توصيات الأمان المتعارف عليها، كذلك فإن التوصيلات على الأجهزة الكهربائية يجب أن تجري من قبل أخصائي معتمد لشركة براون، إن القيام بإصلاحات على الجهاز من طرف شخص غير معتمد قد تؤدي إلى حوادث أو إصابات خطيرة لمستخدم للجهاز.

• أن تبديل سلك الجهاز الموصل لا بد أن تقوم به ورشة معتمدة، نظراً لاستخدام أدوات خاصة.

• يُطفاً الجهاز ثم يُنزع السلك عن الكهرباء وبعد ذلك يُوضع في مكانه.

وصف الآلة

إن آلة براون K 2000 تتألف من مجموعة أدوات للتحضير المطبخي تلي أقصى الرغبات عند العجن، والتقليب والخفق.

أما آلة براون K 3000 فهي نموذج أكثر تطوراً بالإضافة إلى عدد من التحسينات التالية، والتي يمكن شرائها منفردة في مراكز خدمة الزبائن.

الوقاية عند الاجهاد

إن مصباح التنبيه ③ يبدأ بالغمز عند الاجهاد وهذا يعني أن المحرك قد تعب وأنه سوف يوقف عن العمل بعد زمن قصير.

إذا تم توقف المحرك آلياً بواسطة توقف الحماية الذاتية فإن مصباح التنبيه ③ يبقى منيراً. هنا اوقف الجهاز عن طريق تدوير مفتاح المحرك ④ على وضع «off/0». انتظر لمدة ١٥ دقيقة حتى يكون المحرك قد برد. بعد ذلك شغل الجهاز مرة جديدة (وضع مفتاح المحرك ④ عند حالة تشغيل «I/on»).

إذا أضاء مصباح التنبيه ③ مرة أخرى ولم ينطلق المحرك فعلياً هنا أن تعيد تبريد المحرك كما تم وصفه سابقاً.

محدد درجات السرعة

عند استخدام محدد درجات السرعة ⑥ الالكترونية والغير مدرجة يُستحب أن تختار أولاً السرعة، ثم تشغل الجهاز للعمل مع السرعة المرغوبة منذ البداية.

التشغيل الحظي

إن التشغيل الحظي يساعد في مجالات التحضير التالية:

- إضافة الطحين إلى العجين لكي لا يفقد شكله الفضفاض.
- إضافة البيض المضروب أو القشقة إلى مواد صلبة.

عند التشغيل الحظي الآلي يوضع مفتاح المحرك ④ على وضعية «auto.pulse». هذا الوضع يؤدي إلى عمل المحرك لفترات قصيرة وفترات العمل هذه تترافق مع فترات توقف بحسب السرعة المختارة. إذا نقلت مفتاح المحرك على وضع «off/0» فإن التشغيل الحظي الآلي يتوقف عن العمل.

التشغيل الحظي اليدوي «• pulse»

اضغط نحو الأسفل على مفتاح الضغط اليدوي بعد أن يكون الجهاز متوقفاً عن الحركة (مفتاح المحرك ④ على وضع «off/0»).

يمكنك التحكم ذاتياً بعدد فترات التوقف عندما تستخدم النبض الحظي اليدوي. يستمر الجهاز بالعمل على السرعة التي تم إختيارها سلفاً طالما استمر الضغط على مفتاح النبض الحظي اليدوي ⑤. وعندما يتوقف الضغط فإن المحرك يتوقف عن الدوران.

تركيب وفك صينية العجن والغطاء

الرجاء أن تنظف كل الأجزاء قبل الإستخدام الأول (انظر مقطع «التنظيف») ولأسباب وقائية يجب دائماً حل أو رفع الجهاز بكلتا اليدين.

English

Guarantee

We grant a 1 year 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 material or workmanship either by repairing, or exchanging parts or exchanging the whole appliance as we may choose. Not covered by this guarantee: damage arising from improper use (operation with incorrect current/voltage, plugging it into an unsuitable power point, breakage), normal wear and defects which have a negligible effect on the value or operation of the appliance. The guarantee becomes void if repairs are undertaken by unauthorized persons and if original Braun parts are not used.

This guarantee extends to every country where this appliance is supplied by Braun or its appointed distributor and where no import restrictions or other legal regulations hinder or prevent service being given under guarantee.

Service under the guarantee does not affect the expiry date of the guarantee. The guarantee on parts or entire appliances which are exchanged ends when the guarantee on this appliance expires.

In the event of a claim under this guarantee, hand in the complete appliance with the valid guarantee card to your dealer, or send both to the nearest Braun Customer Service Centre.

All other claims including for damages resulting from this guarantee are excluded unless our liability is legally mandatory.

Those claims arising out of the sales contract with the vendor are not affected by this guarantee.

Français

Garantie

Nous accordons une garantie d'un an 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 matières, en se réservant le droit de décider si certaines pièces doivent être réparées ou échangées, ou encore si l'appareil lui-même doit être échangé.

Les dommages occasionnés par une utilisation inadéquate (branchement sur courant continu, erreur de voltage, prise inappropriée, choc), l'usure normale et les défauts ne portant préjudice ni au bon fonctionnement ni à la valeur de l'appareil excluent toute prétention à la garantie.

La 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.

La garantie ne sera valable que si, la date d'achat ainsi que le cachet et la signature du magasin figurent sur la carte de garantie et la carte de contrôle.

Cette garantie est reconnue dans tous les pays où Braun ou son distributeur exclusif commercialise l'appareil et où aucune restriction d'importation ou règlement officiel n'empêchent d'assurer le service prévu par la garantie.

Pour toutes réclamations intervenant pendant la période de garantie, envoyez l'appareil ainsi que sa carte de garantie à votre revendeur ou à la station service Braun la plus proche.

Toutes autres formes de prétention à la garantie sont exclues sauf si des dispositions légales spécifient le contraire.

Clause spéciale pour la France

Outre les dispositions ci-dessus relatives aux garanties offertes par la société Braun au-delà du champ d'application de la garantie légale prévue par le Code civil français, par exemple, après l'expiration du bref délai de l'article 1648 du Code civil, s'applique en tout état de cause la garantie légale qui oblige le vendeur professionnel à garantir l'acheteur contre toutes les conséquences des défauts ou vices cachés de la chose vendue ou du service rendu dans les conditions des articles 1641 et suivants du Code civil.

Guarantee and Service Centers

Bureaux de garantie et centrales service après-vente

Garanti bürolari ve merkezi servis yerleri

مراكز الكفالات والصيانة

Ceská Republika

PH servis, s.r.o.
V Mezihori 2,
18000 Praha 8,
☎ (02) 66310574

Chile

Reifschneider Foto S.A.C.I.,
Lautaro 836, Santiago de Chile,
☎ 22 04 10 70

China

Braun (Shanghai) Co. Ltd.,
588 Yan-an Road (East),
E, Floor 24, East Ocean Centre,
200001 Shanghai,
☎ 21 635 274 64

Croatia

Iskra elektronika d.o.o.,
Bozidara Magovca 63,
10020 Zagreb – Hrvatska,
☎ 01-6 60 17 77

Curacao

Boolchand Pessoomal,
Heerenstraat 4 B, P.O. Box 36,
Curacao, Netherlands Antilles,
☎ 4 61 22 62

Cyprus

V.H. R. Electrical Co. Ltd.,
Megaelectric, P.O. Box 8813,
2032 Nicosia,
☎ 2 323 220

Danmark

Gillette Group Danmark A/S,
Teglholm Allé 15,
2450 Kobenhavn SV,
☎ 33 26 91 00

Djibouti (Republique de)

Magasin de la Seine,
12 Place du 27 Juin, B.P. 2500,
Djibouti,
☎ 35 19 91

Egypt

Zahran Trading Co.,
14 May Road – Semouha,
Alexandria,
☎ 34 20 81 01/2/3

España

Braun Iberia Market,
Enrique Granados, 30,
08950 Esplugues de Llobregat
(Barcelona),
☎ 3 40 19 45 1

Estonia

Serwest Ltd.,
Liimi 1, 0006 Tallinn,
☎ 6 56 30 51

France

Braun France SA,
9, Place Marie Jeanne Bassot,
92693 Levallois Perret Cédex,
☎ (1) 4748 70 00,
Minitel 3615 code Braun.
Liste Centres-Service sur demande

Great Britain

Braun (UK) Limited,
Customer Service Department,
Dolphin Estate, Windmill Road,
Sunbury-On-Thames,
Middlesex,
☎ 9 32 78 56 11

Greece/Ellas

Berson S.A.,
47, Agamemnonos Str.,
17675 Athens,
☎ 01-9 40 94 00

Guadeloupe

Ets. André Haan S.A.,
B.P. 335,
97161 Pointe-à-Pitre,
☎ 32 56 56

Hong Kong

Audio Supplies Company,
Room 506,
St. George's Building,
2 ICE House Street,
Hong Kong,
☎ 25 24-93 77

Hungary

Kisgep KFT,
Pannonia U. 23,
1136 Budapest,
☎ 3 49 49 55

Iceland

Verzlunin Pfaff h.f., Grensasvegur 13,
Box 714, 121 Reykjavik,
☎ 5 33 22 22

India

Olympia Service
Centre (I) Pvt. Ltd.,
55-A, Siddhartha chamber,
Ground Floor,
Near Azad Appts.,
Hauz Khas – New Delhi,
☎ 11 696 1108

Ireland (Republic of)

Gavins Shaver Centre,
83/84, Lower Camden Street,
Dublin 2,
☎ 47571 09

Israel

DELTA ELECTRICAL
QUALITY PRODUCTS LTD,
10 Haharuzim St., Park Si'im,
P.O. B. 8228, New Ind. Area,
Netanya 42293,
☎ 98 63 03 33

Italia

Braun Italia s.r.l.,
Via G.B. Pirelli, 18,
20124 Milano,
☎ 02 / 66 78 61
Servizio Assistenza
Consultare le pagine gialle della propria
città alla voce elettrodomestici
riparazione.

Jordan

Dajani International Co.,
Sherif Abdul Hamid Sharae Street,
Shmeisani Area, Amman,
☎ 6 66 35 76

Kenya

Radbone-Clark Kenya Ltd.,
P.O. Box 40883,
Power Techn. Komplex,
Mombasa Rd.,
Nairobi, ☎ 2 86 36 60

Korea

STC Industries Corp. Braun Division,
32, Mullae-dong 3 ka,
Youngdungpo-Ku,
Seoul 150-090,
☎ 2 58 25 89

Kuwait

Union Trading Co., P.O. Box,
13001 Safrat,
☎ 2 42 33 51

Latvia

LATINTERTEHSERVISS,
72 Bullu street, house 2,
Riga LV 1067,
☎ 2 40 37 19

Lebanon

Aurora s.a.r.l.,
Sin el Fil, P.O. Box 110-773,
Beirut,
☎ 1 42 54 50

Lituania

Elektronas,
Joint Stock Company,
Kareiviu 6,
2600 Vilnius,
☎ 277 76 17

Luxembourg

Sogel S.A.,
1 Dernier Sol, BP 1941,
L - 1019 Luxembourg,
☎ 4 00 50 51

Malaysia

Braun Malaysia c/o Gillette,
11 A Persian Selangor,
P.O. B. 7013,
409991 Shah Alam,
Selangor Darul Ehsan,
☎ 35 59 21 16

Malta

D.I.N.K. Ltd.,
Kind's, Mosta Road,
Lija Bzn 09,
☎ 24 71 18

Maroc

Gillette Morocco S.A.,
Braun Division,
Espace Porte d'Anfa, No 17,
Rue Bab El Mansour-Bat. B,
BP 2554 Casablanca,
☎ 212 2 95 09 75

Martinique

Decius Absalon,
23 Rue du Vieux-Chemin, P.O. Box 71,
97201 Fort-de-France Cedex,
☎ 73 43 15

Mauritius

J. Kalachand & Co. Ltd.,
Dem Industrial Estate,
Plaine Lauzun,
☎ 2 12 84 10

Mexico

Braun de México y Cia. de C.V.,
Calle Cuatro No.4,
Fracc. Industrial Alce Blanco,
Naucalpan de Juárez
53370, Estado de México,
☎ 387-1900

Nederland

Braun Nederland BV,
Visseringlaan 22,
2288 Rijswijk,
☎ 70-4 13 16 58

New Zealand

Key Service Ltd.,
c/o Gillette NZ,
59-63 Druces Rd.,
Manukau City,
☎ 9-262 58 38

Nippon

Braun Japan KK,
Siber Hegner Bldg.7 F,
89-1 Yamashito.
Cho – Naka. Ku,
Yokohama 231 - Kanagawa,
☎ 4 56 81 79 51

Norge

Gillette Group Norge AS,
Niils Hansen vei 4,
Postboks 79 Bryn,
0611 Oslo,
☎ 22 72 88 10

Österreich

Braun Electric Austria GmbH,
Römergasse 39,
1160 Wien,
☎ 1 48 53 61 61 16

Oman (Sultanate of)

Naranjee Hirjee,
P.O. Box 9, Ruwi High Street,
Postal Code 113, Muscat,
☎ 70 36 60

Pakistan

Anis Ahmed & Bros.,
4, J.C.H.S., Block 7/8,
Main Shahra-e-Faisal,
Karachi 75350,
☎ 2 14 53 63 48

Paraguay

Paraguay Trading S.A.,
Avda. Artigas y Cacique Cara Cara,
Asunción,
☎ 203 - 346/348/350

Philippines

Braun Philippines,
c/o Gillette (Philippines) Inc.,
Villongco Road, BO-SN Dionisio,
Sucat Paranaque,
Metro Manila, ☎ 8 42 05 71

Poland

Gillette Poland S.A.,
Mokotów Business Park,
Budynek Orion, I pietro,
ul. Domaniewska 41,
02-672 Warszawa,
☎ 548 88 88

Portugal

Braun Espanhola S.A.,
Sucursal Portuguesa,
Centro Empresarial
Torres de Lisboa,
Rua Tomás da Fonseca,
Torre G-9ºB,
1600 Lisboa,
☎ 17 22 00 65

Qatar

Al-Baker Trading Co.,
P.O. Box 9, Doha,
☎ 41 50 59

Réunion

Dindar Confort,
58, rue Maréchal Leclerc,
P.O. Box 12,
97400 St. Denis,
☎ 20 03 03

Romania

Tamisa Trading,
Complexul Hotelier Bucuresti,
Str. Luterana 2-4, Sc. E,
ET 6, Ap. 16, Bucurest 7000,
Sector 1,
☎ 0 13 12 58 12

Russia

RTC Sovinservice,
Jasnyi Proezd, 10. RRTC,
129081 Moscow,
☎ 09 52 58 6270

Saudi Arabia

Salem M. Bakhashwain
Sons Co., P.O. Box 743,
21421 Jeddah,
☎ 26 48 47 71

Schweiz/Suisse/Svizzera

Telion AG, Rütistrasse 26,
8952 Schlieren,
☎ 17 32 15 11

Singapore (Republic of)

Beste (S) Pte.Ltd.,
50 Tagore Lane,
B1-04 Siang How
Warehouse,
Singapore 787494,
☎ 45 52 24 22

Slovenia

Elektrotehna Set d.d.,
Pod tranco 2, 1000 Ljubljana,
☎ 61 21 44 83

Slovenská Republika

Techno Servis
Bratislava spol. s.r.o., Družstevná 2,
83104 Bratislava SR,
☎ 07 566 3749

South Africa (Republic of)

Postal address:
Gillette S.A. Limited
Braun Division,
P.O. Box 784868,
Sandton, 2146,
☎ (011) 320 4690
After Sales Service
Tel.: (011) 315 9260

Physical address:

Gillette S.A. Limited
Braun Division, 3rd Floor,
„Grayston 66”,
2 Norwich Close, Sandown,
Sandton, 2146

South Pacific

Woodward's Agencies,
39 Taylor's Rd., Kingston,
Norfolk Island, ☎ 24 05

St. Maarten

Boolchand's Ltd.,
52 Front Street, P.O. Box 105,
Philipsburg,
Netherlands Antilles,
☎ 52 22 45

St. Thomas

Boolchand's Ltd.,
Main Street, Charlotte Amalie,
P.O. Box 3559, 00801 St. Thomas,
US. Virgin Islands,
☎ (1-340) 7 76 07 94

Sudan

K.S. Ganbert & Sons (Sudan) Ltd.,
Slavos Building, Gamhuria Avenue,
P.O. Box 615, Khartoum,
☎ 77 13 12

Suomi

Gillette Group Finland Oy/Braun,
Niittykatu 8, PL 9, 02200 Espoo,
Asiakaspalvelu 0203 77877
Tekninen neuvonta 09-45 28 71

Sverige

Gillette Group Sverige AB,
Esplanaden 3 D,
172 22 Sundbyberg,
☎ 020-21 33 21

Syria

Unisyria, P.O. Box 35002,
Damascus,
☎ (963) 11 441 9002

Taiwan, R.O.C.

Audio & Electr. Supplies Ltd.,
Brothers Bldg., 10 th Floor,
85 Chung Shan N Rd., Sec. 1,
Taipei,
☎ 02 52 33 283

Thailand

Braun Thailand,
Vongvanij Bldg. B, 29 th floor,
Unit A3, 100/100 Rama IX Road,
Huay Kwang, Bangkok 10310,
☎ 64 50 80 03

Tunesie

Generale d'Equipement Industr.,
5, Rue 7182 El Manar 1,
Tunis,
☎ 1 89 07 50

Turkey

Bosas,
Bakim Onarim Servis A.S.,
Cumhuriyet Bul.
Akhan No. 64/3,
Konak – Izmir,
☎ 23 24 89 92 01

United Arab Emirates

The New Store,
P.O. Box 3029,
Dubai,
☎ 14 53 45 06

Uruguay

Driva S.A.,
Marcelilno Sosa 2078,
11800 Montevideo,
☎ 2 9248 033

USA

Braun U.S. Div., The Gillette Co.,
400 Unicorn Park Drive,
Woburn, MA 01801-3376
☎ 1-800-272-86 11 or
☎ 1-800-BRAUN-11

Venezuela

Coral C.A.,
Edificio Larco,
Calle la Limonera,
La Trinidad – Caracas,
☎ 2 93 38 77

Yemen (Republic of)

Saba Stores,
26th September Street, P.O. Box 5278,
Taiz,
☎ 4 22 63 59

Yugoslavia

BG Elektronik Servis Centar,
Bulevar revolucije 34,
11000 Beograd – Jugoslavia,
☎ 011-3240-030