



Braun Infoline

Deutsch	4, 22, 23
Français	6, 22, 23
Italiano	8, 22, 23
Nederlands	10, 22, 23
Dansk	12, 22, 23
Norsk	14, 22, 23
Svenska	16, 23, 23
Suomi	18, 23, 23
Ελληνικά	20, 23, 23

(D) Haben Sie Fragen zu diesem Produkt?
Rufen Sie an: (in Deutschland und
(A) Österreich zum Nulltarif)
00 800 27 28 64 63
00 800 BRAUNINFOLINE

(CH) **08 44 - 88 40 10**

(I) Servizio consumatori:
(02) 6 67 86 23

(NL) Heeft u vragen over dit produkt?
Bel Braun Consumenten-infolijn:
(070) 4 13 16 58

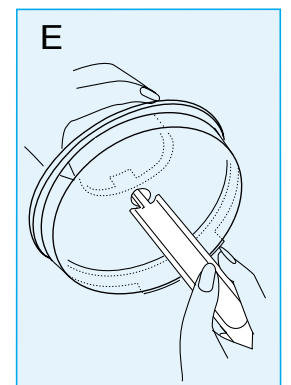
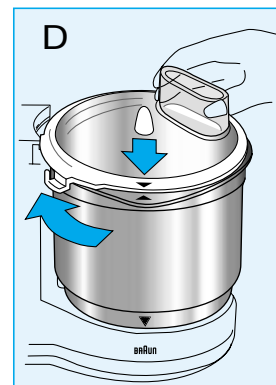
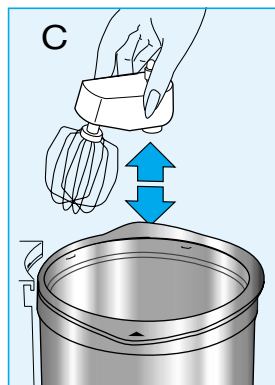
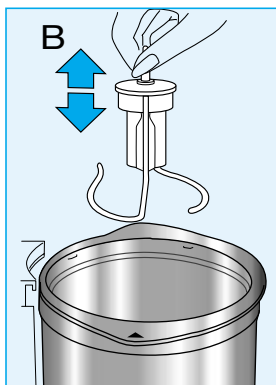
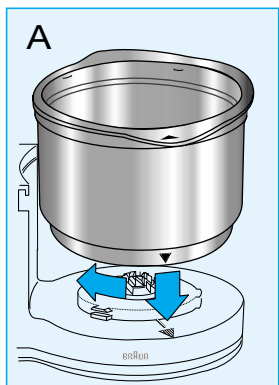
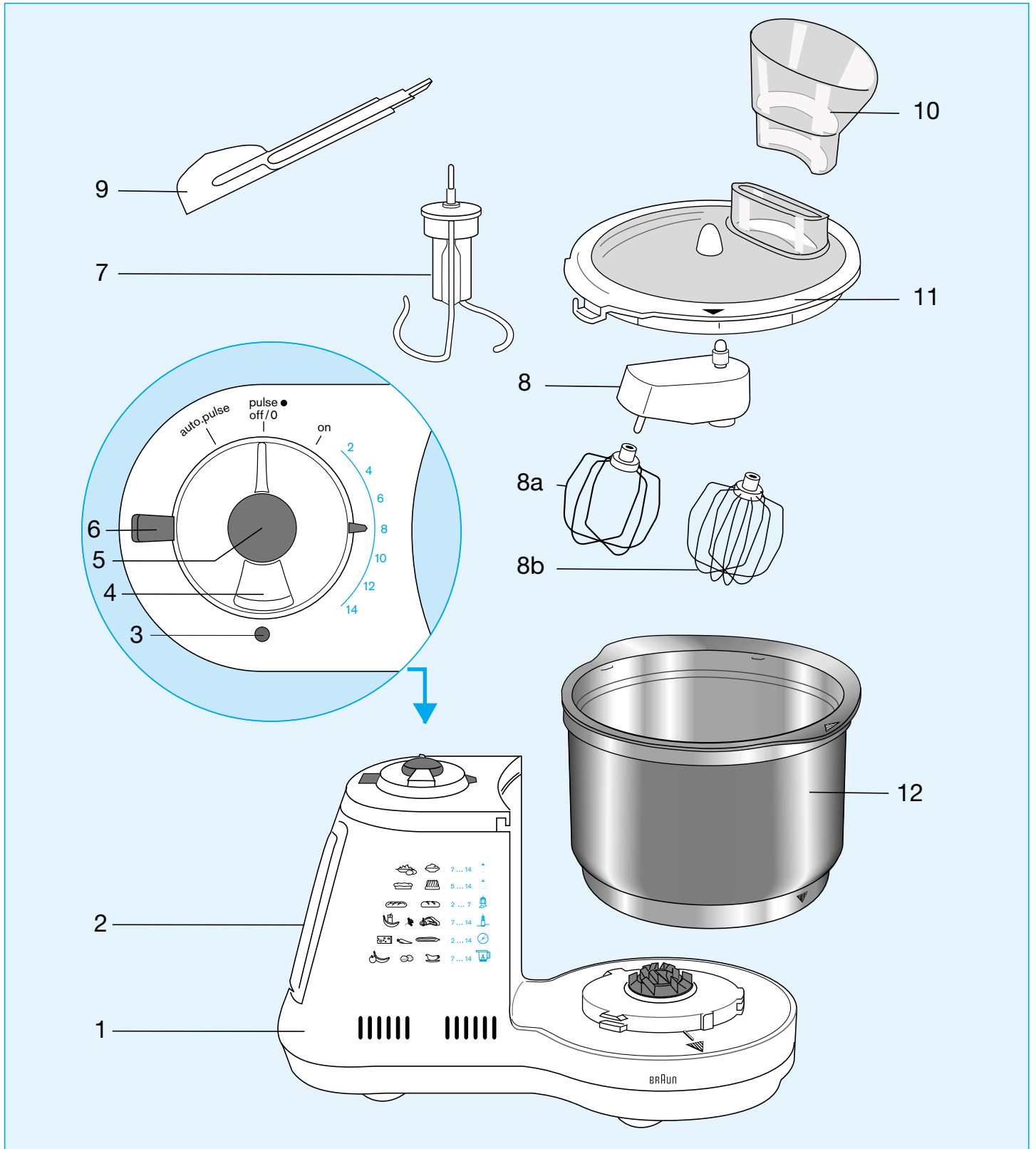
(B) Vous avez des questions sur ce produit?
Appelez Braun Belgique
(02) 718 29 09

(DK) Har du spørgsmål om produktet? Så ring
70 15 00 13

(N) Spørsmål om dette produktet? Ring
88 02 55 03

(S) Frågor om apparaten? Ring Kundservice
020 - 21 33 21

(FIN) Onko Sinulla kysyttävää tuotteesta? Soita
0203 77877



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

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

Vorsicht!

- Die Netzspannung muß mit der Spannungsangabe auf der Bodenplatte des Gerätes übereinstimmen. Nur an Wechselspannung anschließen.
- Dieses Gerät gehört nicht in Kinderhände.
- Das Gerät ist nur zum Gebrauch im Haushalt und zur Verarbeitung der angegebenen Mengen bestimmt.
- Alle Teile dürfen nicht im Mikrowellen-Herd verwendet werden.
- Gerät nicht unbeaufsichtigt arbeiten lassen.
- Braun Elektrogeräte entsprechen den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Ein Auswechseln der Anschlußleitung dieses Gerätes darf nur durch eine vom Hersteller benannte Reparaturwerkstatt erfolgen, weil dazu ein Spezialwerkzeug erforderlich ist.
- Aufbewahrung des Gerätes nur bei abgeschaltetem Motor und bei gezogenem Netzstecker.

Gerätebeschreibung

Die Braun K 2000 ist ein Küchenmaschinen-System, das höchste Ansprüche beim Kneten, Rühren und Schlagen erfüllt.

Die Braun K 3000 ist eine umfangreichere Version mit den folgenden Ergänzungen, die Sie auch einzeln bei Braun Kundendienststellen erhalten.

KU 1
Universalschüssel zum Mixen, Zerkleinern, Schneiden, Raspeln und Reiben.

KC 1
Glas-Mixer zum Mixen, Hacken, Zerkleinern von kleineren Mengen.

- ① Motorblock
- ② Kabelaufwicklung
- ③ Kontroll-Lampe für Überlastungsschutz

- ④ Motorschalter (Dauerbetrieb/Ein: «I/on», Aus: «off/0», automatische Momentumschaltung: «auto.pulse»)
- ⑤ Druckschalter für manuelle Momentumschaltung
- ⑥ Geschwindigkeitsregler
- ⑦ Knetwerkzeug
- ⑧ Getriebeteil
- ⓐ Rührbesen
- ⓑ Sahnebesen
- ⑨ Spatel
- ⑩ Einfülltrichter
- ⑪ Deckel für die Rührschüssel
- ⑫ Edelstahl-Rührschüssel

Überlastungsschutz

Die Kontroll-Lampe ③ zeigt durch Blinken an, daß der Motor überlastet ist und in Kürze abschalten wird. Sobald die Sicherheits-Abschaltung den Motor automatisch abgeschaltet hat, leuchtet die Kontroll-Lampe ③ ständig. Schalten Sie dann das Gerät mit dem Motorschalter ④ aus (Schalterstellung: «off/0»). Warten Sie ca. 15 Minuten, um den Motor abkühlen zu lassen. Schalten Sie danach das Gerät mit dem Motorschalter ④ wieder ein (Schalterstellung: «I/on»). Sollte nach dem Einschalten die Kontroll-Lampe ③ wieder aufleuchten und der Motor nicht laufen, wiederholen Sie den Abkühlvorgang wie oben beschrieben.

Geschwindigkeitsregler

Es empfiehlt sich, mit dem stufenlosen, elektronischen Geschwindigkeitsregler ⑥ zuerst die Geschwindigkeit zu wählen und erst dann das Gerät einzuschalten, um gleich mit der gewünschten Geschwindigkeit arbeiten zu können.

Arbeitseinsatz	Empfohlener Geschwindigkeitsbereich*
Knetwerkzeug	2– 7
Rührbesen	5–14
Sahnebesen	7–14

* siehe Geräte-Frontseite

Die weiteren Symbole auf der Geräte-Frontseite betreffen andere Ausstattungsvarianten mit Zubehörteilen, die beim Braun Kundendienst erhältlich sind.

Momentschaltung

Die Momentschaltung ist für folgende Verarbeitungen hilfreich:

- Vorsichtiges Unterheben von Mehl in Teige, ohne deren schaumige Struktur zu zerstören.
- Einarbeiten von Eischnee oder Sahne in feste Massen.

Die automatische Momentschaltung «auto.pulse» wird mit dem Motorschalter ④ auf Stellung «auto.pulse» einge-

schaltet. Dies bewirkt ein kurzzeitiges Einschalten des Motors, bei gleichbleibenden Einschaltphasen mit der eingestellten Geschwindigkeit. Die Funktion «auto.pulse» wird abgeschaltet, wenn Sie das Gerät ausschalten, d. h. den Motorschalter ④ auf «off/0» stellen.

Die manuelle Momentschaltung «pulse ●» schalten Sie durch Niederdrücken des Druckschalters ⑤ ein, und zwar bei ausgeschaltetem Gerät (Motorschalter auf «off/0»). Mit der manuellen Momentschaltung können Sie die Länge der Einschaltphasen selbst bestimmen. Das Gerät läuft mit der vorher eingestellten Geschwindigkeit so lange, wie Sie den Druckschalter ⑤ niederdrücken. Beim Loslassen des Druckschalters schaltet der Motor ab.

Aufsetzen und Abnehmen der Rührschüssel und des Deckels

Bitte reinigen Sie alle Teile vor dem Erstgebrauch (siehe Absatz «Reinigung»). Aus Sicherheitsgründen soll das Gerät zum Heben oder Tragen stets mit beiden Händen angefaßt werden.

Ⓐ Rührschüssel ⑫ so auf den Motorblock ① setzen, daß die Markierungen auf dem Motorblock und auf der Rührschüssel übereinstimmen. Dann die Rührschüssel im Uhrzeigersinn drehen, bis sie hörbar einrastet.

Ⓑ/Ⓒ Den gewünschten Arbeitseinsatz bis zum Anschlag auf die Antriebsachse in die Rührschüssel einsetzen.

Ⓓ Den Deckel ⑪ so auf die Rührschüssel aufsetzen, daß der Pfeil auf dem Deckel mit dem Pfeil auf der Rührschüssel ⑫ übereinstimmt. Dann den Deckel im Uhrzeigersinn drehen, bis sich die Nase am Deckel in die Sicherheitsverschlußöffnung am Motorblock schiebt und am Anschlag hörbar einrastet. Zum Abnehmen den Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen.

Der Einfülltrichter ⑩ wird so auf die Öffnung des Deckels aufgesetzt, daß die höhere Seite zur Mitte gerichtet ist. Der Einfülltrichter erlaubt das bequemere Hinzugeben von Zutaten während der Verarbeitung.

Doppeltes Sicherheitssystem: Der Motor läßt sich nur einschalten, wenn die Rührschüssel ⑫ mit dem Deckel ⑪ richtig eingerastet ist. Der Deckel läßt sich nur abnehmen, wenn das Gerät ausgeschaltet ist.

Bei abgeschaltetem Gerät den Deckel ⑪ gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen. Arbeitseinsatz herausnehmen. Die Rührschüssel ⑫ gegen den Uhrzeigersinn entriegeln und abnehmen.

Reinigung

Immer erst den Motor abschalten und den Netzstecker ziehen.

Motorblock ① nur mit einem feuchten Tuch reinigen.

Bei farbstoffreichen Gütern (z. B. Karotten) können Kunststoffteile beschlagen – mit Speiseöl entfernen.

Das Knetwerkzeug ⑦ und Getriebeteil ⑧ spülen Sie bitte nur von Hand. Alle anderen Teile können Sie bis 65 °C in der Spülmaschine reinigen.

Schwer zugängliche Stellen, z. B. die Buchse auf der Innenseite des Deckels ⑩, reinigen Sie mit dem Spatel ⑨ (E). Falls nötig, reinigen Sie alle Teile vor dem Spülen gut mit einer Bürste.

Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände zum Reinigen.

Pflegehinweise für die Edelstahl-Rührschüssel

- Vor dem ersten Gebrauch heiß spülen und gut abtrocknen.
- Nach Gebrauch möglichst bald mit heißem Wasser ausspülen, insbesondere nach Verarbeitung von stark salzhaltigem Gut.
- Festsitzende Speisereste aufweichen und mit Schwamm (kein Scheuerschwamm) oder Bürste schonend entfernen.
- Bei Reinigung in der Spülmaschine die Rührschüssel möglichst bald aus der Maschine nehmen und nicht über längere Zeit feucht stehen lassen, da sonst Flecken entstehen können. Vermeiden Sie eine Überdosierung des Reinigers und Entkalkers.
- Rührschüssel gut abgetrocknet aufbewahren.

Kneten

Das Knetwerkzeug ⑦ ist speziell für die Zubereitung von Hefe-, Nudel- und Mürbeteig konstruiert. Es ist nicht geeignet für die Zubereitung von Rühr- oder Biskuitteig. Alle Zutaten erst nach dem Einsetzen des Knetwerkzeuges in die Rührschüssel ⑫ geben.

Hefeteig (Brot/Kuchen)

Bis 1,5 kg Mehl plus Zutaten verarbeiten:
Einstellung 2–7 3 bis 5 Minuten

Geben Sie zuerst das Mehl und dann die restlichen Zutaten – außer Milch – einschließlich Rosinen, Zitronat und Mandeln in die Rührschüssel. Deckel aufsetzen und den Geschwindigkeitsbereich 2–7 wählen. Dann das Gerät mit dem Motorschalter auf Dauerbetrieb (Schaltstufe «I/on») einschalten.

Die Flüssigkeit bei laufendem Motor durch den Einfülltrichter ⑩ zugeben.

Maximalmenge 2 kg Mehl.
Von 1,5 bis 2 kg Mehl verarbeiten:
Einstellung 3–4

Stellen Sie zuerst einen Vorteig her, indem Sie die ganze Flüssigkeitsmenge und 1/3 der Mehlmenge zusammen mit Hefe oder Sauerteig in die Rührschüssel geben. Mischen Sie auf Einstellung 7 ca. 1 Minute.

Lassen Sie dann den Vorteig ca. 15 Minuten ruhen. Anschließend geben Sie das restliche Mehl zu und kneten auf Einstellung 3–4 ca. 5 Minuten. Dann nehmen Sie den Teig aus der Rührschüssel und lassen ihn je nach Rezept gehen.

Nudelteig

Mehlmenge: min. 250 g
 max. 1 kg
Einstellung 2–7 ca. 3,5 Minuten

Geben Sie das Mehl und die sonstigen Zutaten – außer Wasser – in die Rührschüssel. Lassen Sie dann die notwendige Wassermenge durch den Einfülltrichter ⑩ zufließen. Geben Sie nach der Ballenbildung des Teiges kein Wasser mehr zu, da der Teig das Wasser dann nicht mehr gleichmäßig aufnehmen kann.

Mürbeteig

Mehlmenge: min. 250 g
 max. 750 g
Einstellung 5–7 ca. 2,5 Minuten

Füllen Sie das Mehl in die Rührschüssel und geben Sie alle notwendigen Zutaten auf das Mehl. Verwenden Sie bitte keine zu harte, aber auch keine zu weiche Butter. Der Teig ist fertig, wenn sich ein Ballen gebildet hat und dann noch kurz durchgeknetet wurde. Die Verarbeitungszeit (ca. 2,5 Minuten) hängt von der Menge ab. Durch zu langes Kneten wird der Teig zu weich.

Rühren und Schlagen

Der Rührbesen ⑧a dient zum Rühren von Rührteig, Buttercreme und Kartoffelpüree usw. Zutaten erst nach dem Einsetzen des Rührbesens in die Rührschüssel geben. Maximalmenge 1 kg Mehl (bei zutatenreichen Rezepten entsprechend weniger).

Einstellung 5–14

Den Rührbesen in das Getriebeteil einsetzen und beides auf die Antriebsachse der Rührschüssel setzen (C). Anschließend den Deckel auf der Rührschüssel befestigen (D).

Verarbeitungshinweise:

Butter nur auf Zimmertemperatur verarbeiten. Bei der Zubereitung von Kartoffelpüree die Zutaten sehr heiß verarbeiten und die Rührschüssel mit heißem Wasser vorwärmen.

Die geschälten, gekochten Kartoffeln langsam zerstampfen (Einstellung 5 bis 7, ca. 1 Minute). Dann die heiße Milch durch den Einfülltrichter ⑩ zugießen und schnell aufschlagen (Einstellung 11 bis 13).

Der Sahnebesen ⑧b dient zum Schlagen von Sahne und Eiweiß und zur Biskuitteig-Herstellung. Zutaten erst nach dem Einsetzen des Sahnebesens in die Rührschüssel geben.

Sahnebesen nicht zur Rührteig-Herstellung verwenden!

<u>Maximalmengen:</u>	<u>Einstellung</u>
Sahne – 700 ml	9–11
Eiweiß – 8 Stück (ca. 240 ml)	14
Biskuitteig – aus 7 Eiern	14

Den Sahnebesen in das Getriebeteil einsetzen und beides auf die Antriebsachse der Rührschüssel setzen (C). Anschließend den Deckel auf der Rührschüssel befestigen (D).

Änderungen vorbehalten.

Dieses Gerät entspricht dem EMV-Gesetz (EG-Richtlinie 89/336/EWG) sowie der Niederspannungsrichtlinie (73/23 EWG).



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
- ⓐ Accessoire pour mixer
- ⓑ 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.

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

<u>Quantité maximale :</u>	<u>Vitesse</u>
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).



I nostri prodotti sono studiati per rispondere ai più elevati parametri di qualità, funzionalità e design. Ci auguriamo che il Vostro nuovo prodotto Braun risponda completamente alle Vostre aspettative.

Leggete attentamente tutte le istruzioni prima di usare il prodotto. Conservate le istruzioni per tutto il periodo di utilizzo dell'apparecchio.

Importanti misure di sicurezza

- Assicuratevi che la tensione del Vostro impianto elettrico corrisponda a quella riportata sul prodotto. Collegare l'apparecchio esclusivamente ad una presa di corrente alternata.
- Tenete l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.
- Questo apparecchio è stato costruito solo per uso domestico e per lavorare le quantità riportate.
- Non utilizzare le parti di questo apparecchio nel forno a microonde.
- Non lasciate l'apparecchio incustodito mentre è in lavorazione.
- Gli elettrodomestici Braun corrispondono ai parametri di sicurezza vigenti. Se l'apparecchio mostra dei difetti, smettete immediatamente di utilizzarlo e portatelo a riparare in un Centro Assistenza autorizzato Braun. Riparazioni errate, eseguite da personale non qualificato, possono causare danni o infortuni agli utilizzatori.
- Il cavo di alimentazione deve essere sostituito solo da un Centro Assistenza autorizzato Braun perché richiede un attrezzo particolare.
- Disconnettere il prodotto dalla rete elettrica prima di riporlo.

Descrizione

Braun K 2000 è una macchina da cucina che rispecchia la necessità di impastare, mescolare, sbattere semplicemente e velocemente.

Braun K 3000 è la versione più completa con diversi accessori. Questi sono disponibili anche presso i Centri Assistenza Tecnica Braun:

KU 1

Ciotola per miscelare, tritare, tagliare, grattugiare.

KC 1

Recipiente in vetro per miscelare, frullare, tritare e tagliare piccole quantità di cibo.

- ① Blocco motore
- ② Alloggiamento cavo
- ③ Spia di controllo
- ④ Manopola (funzionamento costante/ acceso: «I/on», spento: «off/0», auto-intermittenza: «auto.pulse»)
- ⑤ Tasto per intermittenza manuale
- ⑥ Regolatore elettronico di velocità (2-14) e di funzionamento intermittente
- ⑦ Gancio per impastare
- ⑧ Perno
- Ⓜ Accessorio per miscelare
- Ⓜ Frusta per montare e sbattere
- ⑨ Spatola
- ⑩ Convogliatore di pietanze
- ⑪ Coperchio
- ⑫ Ciotola per impastare in acciaio

Dispositivo di sicurezza

La spia di controllo ③ lampeggiante indica che il motore è sovraccarico e si spegnerà presto. Finché il dispositivo di sicurezza non avrà spento il motore la spia ③ sarà accesa. Spegnerlo il prodotto usando la manopola ④ (posizione «off/0»). Aspettare circa 15 minuti per permettere al motore di raffreddarsi. Accendere nuovamente il prodotto utilizzando la manopola ④ (posizione «I/on»). Se la spia luminosa ③ si accende nuovamente e il motore non si avvia, ripetere la procedura di raffreddamento sopra descritta.

Importante: Se il motore si è spento automaticamente per sovraccarico, riportare sempre la manopola ④ sulla posizione «off/0». Se questa operazione non venisse effettuata l'apparecchio non può essere nuovamente acceso anche dopo il raffreddamento.

Regolatore di velocità

Si raccomanda di selezionare la velocità elettronica ⑥ prima di accendere l'apparecchio, in modo tale da avere già dall'inizio la velocità desiderata.

Accessorio	Velocità raccomandata*
Impastatrice	2-7
Miscelatore	5-14
Sbattitore	7-14

*vedere il pannello sull'apparecchio

Gli altri simboli del pannello riguardano altri accessori disponibili presso i Centri di Assistenza Tecnica Braun.

Intermittenza

Questo tipo di funzione si utilizza per:

- Aggiungere farina all'impasto senza intaccare la cremosità.
- Aggiungere uova sbattute o crema a cibi più solidi.

Girare la manopola ④ sulla posizione «auto.pulse» per far funzionare automaticamente la funzione intermittenza. Questo provoca piccoli impulsi identici alla velocità prescelta. La funzione si disinserisce girando la manopola ④ in posizione «off/0».

L'intermittenza manuale «pulse •» si attiva premendo il tasto ⑤ quando l'apparecchio è spento. Con l'intermittenza manuale si può variare l'intensità dell'impulso. L'apparecchio lavora alla velocità prescelta finché si mantiene premuto il tasto ⑤. Rilasciando il tasto il motore si fermerà.

Montaggio e smontaggio della ciotola e del coperchio

Pulite tutte le parti prima di utilizzarle per la prima volta (vedere paragrafo «Pulizia»). Per ragioni di sicurezza, utilizzare entrambe le mani per maneggiare l'apparecchio.

Ⓐ Mettere la ciotola ⑫ sul blocco motore ① facendo corrispondere i segni di riferimento sulla ciotola e sul blocco motore. Girare la ciotola finché si fissa.

Ⓑ/Ⓒ Spingere l'accessorio desiderato.

Ⓓ Posizionare il coperchio ⑪ sulla ciotola finché la freccia sul coperchio corrisponde alla freccia sulla ciotola ⑫. Girare in senso orario il coperchio fino a quando la sporgenza sul coperchio si allinea con la chiusura di sicurezza sul blocco motore e si blocca con uno scatto. Per rimuoverlo, ruotare il coperchio in senso antiorario.

Il convogliatore di pietanze ⑩ deve essere inserito sul coperchio in modo che il bordo alto sia rivolto verso l'interno. Questo permette di aggiungere in maniera ottimale gli ingredienti durante la fase di lavorazione.

Doppia chiusura di sicurezza: il motore funziona se la ciotola ⑫ e il coperchio ⑪ sono ben posizionati. Il coperchio può essere rimosso solo se il motore è spento.

Quando l'apparecchio è spento, girare il coperchio ⑪ in senso antiorario e toglierlo. Levare l'accessorio. Girare la ciotola ⑫ in senso antiorario e toglierla.

Pulizia

Spegnerlo sempre l'apparecchio e disconnetterlo dalla rete prima di effettuare la pulizia.

Pulire il blocco motore ① soltanto con un panno umido.

Alcuni tipi di cibi (es. carote) potrebbero tingere le parti in plastica dell'apparecchio; prima di lavarle passarvi un panno imbevuto d'olio di semi.

Gli accessori ⑦ e ⑧ possono essere lavati solo manualmente.

Tutte le altre parti possono essere lavate in lavastoviglie ad una temperatura di 65°C max.

Le parti difficili da raggiungere (es. la guida dei perni nei coperchio ⑪) devono essere puliti con la spatola ⑨ (E) ed eventualmente uno spazzolino.

Non usare per la pulizia oggetti affilati.

Precauzioni per la ciotola di metallo

- Sciacquare con sapone diluito in acqua prima del primo utilizzo.
- Sciacquare in acqua calda con sapone diluito appena possibile dopo l'uso, specialmente dopo aver preparato cibi salati.
- Residui di cibo particolarmente difficili devono essere rimossi con una spugna o con uno spazzolino.
- Se si lava in lavastoviglie, rimuovere la ciotola metallica appena possibile, al fine di prevenire il risparmio delle gocce d'acqua. Non utilizzare molto detersivo o brillantante.
- Asciugare bene la ciotola prima di riporla.

Impastare

L'accessorio per impastare ⑦ è indicato per preparare pasta, pasta lievitata e pasta frolla. Non è indicato per paste cremose. Per le paste cremose usare l'accessorio ⑧. Mettere tutti gli ingredienti nella ciotola ⑫ dopo che l'accessorio per impastare è stato montato.

Pasta per pane o dolci

Lavorate fino a 1,5 kg. di farina più altri ingredienti:

Velocità 2-7 da 3 a 5 min. circa

Anzitutto mettere la farina e poi gli altri ingredienti, eccetto il latte, nella ciotola per impastare, includendo uvetta, canditi e mandorle. Mettere il coperchio e scegliere la velocità fra 2 e 7. Posizionare la manopola su «I/on». Aggiungere i liquidi attraverso il convogliatore di pietanze ⑩ mentre il motore è in funzione.

Quantità massima di farina 2 kg.
(lavorazione di 1.5-2 kg. di farina)

Velocità 3-4

Anzitutto fare un impasto base mettendo tutti i liquidi e 1/3 di farina con il lievito nella ciotola per impastare e poi lavorare a velocità 7 per 1 min. circa. Lasciate riposare l'impasto ottenuto per circa 15 min. Aggiungere il resto della farina

e lavorare a velocità 3 per circa 5 min. Rimuovere poi l'impasto dalla ciotola e farlo lievitare come indicato nella ricetta.

Pasta all'uovo

Farina quantità: min. 250 gr.
max. 1 kg.
Velocità 2-7 per 3.5 min. circa

Mettere la farina e gli altri ingredienti nella ciotola per impastare, esclusa l'acqua. Inserire la quantità d'acqua richiesta attraverso il convogliatore di pietanze ⑩. Non aggiungere altri ingredienti dopo che l'impasto ha assunto la forma di una palla, dato che questi non verranno assorbiti.

Pasta frolla

Farina quantità: min. 250 gr.
max. 750 gr.
Velocità 5-7 per 2.5 min. circa

Mettere la farina nella ciotola impastatrice e aggiungere gli altri ingredienti. Per ottenere risultati migliori, non usate burro caldo o morbido. La pasta è pronta quando diventa una palla. Sarebbe tuttavia meglio lavorarla per alcuni istanti. Il tempo di lavorazione (2.5 min. circa) dipende dalla quantità. La pasta risulterà troppo morbida se viene impastata troppo.

Mescolare, miscelare, sbattere

Usare l'accessorio per miscelare ⑨ per torte cremose, pan di Spagna, creme e purè di patate. Aggiungere gli ingredienti nella ciotola solo dopo aver inserito l'accessorio miscelatore. Farina quantità max.: 1 kg. (o meno se la ricetta include altri ingredienti).

Velocità 5-14

Spingere l'accessorio nel perno per frusta e spingete poi entrambi sul perno della ciotola per impastare (C), bloccare quindi il coperchio sulla ciotola per impastare (D).

Istruzioni per la lavorazione:

Il burro non deve essere né troppo duro né troppo molle. Quando preparate purè di patate, usate ingredienti molto caldi e scaldate precedentemente la ciotola con acqua calda. Mescolare lentamente le patate sbucciate e bollite (velocità 5-7 per 1 min. circa). Poi versare il latte caldo tramite il convogliatore di pietanze ⑩ e frullate velocemente (velocità 11-13).

Usare la frusta per montare ⑧ per montare la panna o le chiare d'uovo o per le spume leggere. Aggiungere gli ingredienti nella ciotola dopo aver inserito la frusta per montare e sbattere.

Non usare la frusta per impasti per torte.

<u>Quantità max.</u>	<u>Velocità</u>
Crema - 700 ml.	9-11
Chiare d'uovo - 8 (240 ml.)	14
Spume - da 7 uova	14

Spingere la frusta nel perno frusta e spingete poi entrambi sul perno della ciotola per impastare (C). Mettere il coperchio sulla ciotola.

Soggetto a cambiamenti senza preavviso.

Questo prodotto è conforme ai requisiti per la compatibilità elettromagnetica come da direttiva CEE 89/336 ed alla direttiva bassa tensione CEE 73/23.



Onze producten worden gemaakt om te kunnen voldoen aan de hoogste kwaliteitseisen, functionaliteit en design. Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe Braun apparaat.

Lees eerst zorgvuldig en volledig de gebruiksaanwijzing voordat u dit apparaat gaat gebruiken.

Belangrijk

- Controleer of het voltage aangegeven op de bodemplaat overeenkomt met die van het lichtnet. De machine uitsluitend op wisselspanning aansluiten.
- Houd de machine buiten het bereik van kinderen.
- Dit apparaat is bedoeld voor normaal huishoudelijk gebruik. Het is geschikt voor de in deze gebruiksaanwijzing vermelde hoeveelheden.
- Gebruik geen van de onderdelen in de magnetron.
- Houd toezicht op het apparaat als deze in werking is.
- De elektrische apparaten van Braun voldoen aan de veiligheidsvoorschriften. Reparaties aan de elektrische apparaten mogen alleen worden uitgevoerd door deskundig servicepersoneel. Ondeskundig, oneigenlijk reparatiewerk kan ongelukken veroorzaken of de gebruiker verwonden.
- Het snoer van het apparaat kan alleen door een Braun Service Centre worden vervangen, omdat hiervoor een speciaal gereedschap nodig is.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat opbergt.

Beschrijving

De Braun K 2000 is een keukenmachine systeem. Het voldoet aan de hoogste eisen voor kneden, mixen en kloppen, eenvoudig en snel.

De Braun K 3000 is een duurdere versie met de volgende hulpstukken. Deze hulpstukken zijn ook verkrijgbaar bij Braun Service Centres:

KU 1

Universele kom voor het mixen, hakken, snijden, schaven en raspen.

KC 1

Glazen blender voor het mixen, hakken en snijden van kleine hoeveelheden.

- ① Motorhuis
- ② Snoeropbergruimte
- ③ Controlelamp voor veiligheidszekering

- ④ Aan/uit-schakelaar (constante werking/aan: «I/on», uit: «off/0», automatisch gebruik: «auto.pulse»)
- ⑤ Drukknop voor handmatig gebruik
- ⑥ Elektronische snelheidsregelaar (variabel 2 – 14, ook met moment-schakelaar)
- ⑦ Kneedhaak
- ⑧ Aandrijfarm
- ⑧a Garde
- ⑧b Fijne garde
- ⑨ Spatel
- ⑩ Vulschacht
- ⑪ Deksel
- ⑫ Kneed- en mix kom (roestvrij staal)

Veiligheidszekering

In geval dat de motor wordt overbelast, zal het controlelampje ③ gaan knipperen. Vervolgens zal de motor zichzelf uitschakelen. Wanneer de veiligheidszekering de motor heeft uitgeschakeld, zal het controlelampje ③ constant branden. Schakel de motor uit met de schakelaar ④ (positie «off/0»). Wacht ca. 15 minuten totdat de motor is afgekoeld. Schakel vervolgens het apparaat opnieuw in met de schakelaar ④ (stand «I/on»). Gaat het lampje ③ daarna opnieuw branden en wil de motor niet starten wanneer u hem inschakelt, herhaal dan de hiervoor beschreven afkoelprocedure.

Belangrijk: wanneer de motor zichzelf automatisch heeft uitgeschakeld omdat deze overbelast was, kan deze alleen opnieuw worden ingeschakeld als de schakelaar ④ eerst op nul (stand «off/0») is gezet.

Snelheidsregelaar

Het is aan te bevelen om eerst de snelheid te kiezen met de variabele, elektronische snelheidsregelaar ⑥ en dan het apparaat in te schakelen, om direct vanaf het begin over de gewenste snelheid te beschikken.

Hulpstuk	Aanbevolen snelheid*
Kneedhaak	2 – 7
Mixer	5 – 14
Garde	7 – 14

* zie tabel op de voorkant van het motorhuis

De andere symbolen op het motorhuis refereren aan andere accessoires die verkrijgbaar zijn bij Braun Service Centres.

Momentschakelaar

De momentschakelaar is geschikt voor:

- voorzichtig toevoegen van bloem aan beslag om de luchtigheid niet te beïnvloeden

- toevoegen van geklopt eiwit of room aan een stevige massa.

Zet de schakelaar ④ op «auto.pulse» om de automatische momentschakelaar in te schakelen. Dit veroorzaakt korte opeenvolgende draaimomenten van gelijke lengte bij de gekozen snelheid. De functie «auto.pulse» wordt opgeheven door het apparaat uit te schakelen (schakelaar ④ op «off/0»).

De handmatige momentschakelaar «pulse •» wordt in werking gesteld door op drukknop ⑤ te drukken wanneer het apparaat uit staat («off/0»). Door de handmatige momentschakelaar te gebruiken, kunt u de lengte van de momenten zelf bepalen. Het apparaat werkt op de gekozen snelheid zolang knop ⑤ ingedrukt blijft. Wanneer de knop wordt losgelaten, zal de motor stoppen.

Het plaatsen en verwijderen van de kneed- en mix kom en de deksel

Reinig alle onderdelen voordat u ze voor de eerste keer gebruikt (zie paragraaf «Schoonmaken»). Draag voor de veiligheid het apparaat altijd met beide handen.

Ⓐ Plaats de kneed- en mix kom ⑫ op het motorhuis ① zodat de markeringen op de kom overeenkomen met de tekens op het motorhuis. Draai de kom met de klok mee totdat deze vastklikt.

Ⓑ/Ⓒ Plaats het gewenste hulpstuk op de aandrijfvas in de kom en duw dit zover mogelijk naar beneden.

Ⓓ Plaats de deksel ⑪ op de kom zodat de pijl op de deksel overeenkomt met de pijl op de kom ⑫. Draai de deksel met de klok mee tot hij hoorbaar vastklikt. De deksel is goed vergrendeld indien het lipje aan de deksel zover mogelijk in de veiligheidsgleuf van het motorhuis is gedraaid en een veiligheidspal heeft geactiveerd. Draai de deksel tegen de klok in om deze te verwijderen.

De vulschacht ⑩ moet in de opening in de deksel worden gestoken zodat de hoogste rand aan de binnenkant van de kom valt. Dit zorgt ervoor dat het toevoegen van ingrediënten terwijl het apparaat ingeschakeld staat, eenvoudiger gaat.

Dubbele veiligheidsluiting: De motor kan alleen worden ingeschakeld indien zowel de kom ⑫ en de deksel ⑪ correct zijn geplaatst. De deksel kan alleen van de kom worden verwijderd als de motor is uitgeschakeld.

Wanneer het apparaat is uitgeschakeld, kan de deksel ⑪ worden verwijderd door deze tegen de klok in te draaien. Haal het inzetstuk eruit. Draai de kom ⑫ tegen de klok in en neem het van het motorhuis.

Schoonmaken

Altijd eerst de motor uitschakelen en de stekker uit het stopcontact nemen. Motorhuis ① alleen met een vochtige doek reinigen.

Bij kleurstofrijke produkten (bv. wortelen) kan op kunststof onderdelen verkleuring ontstaan; wrijf dit eerst met spijsolie schoon voor het afwassen.

De kneedhaak ⑦ en de aandrijfarm ⑧ moeten met de hand worden afgewassen. Alle andere onderdelen kunnen in de vaatwasmachine. Gebruik geen hogere wastemperatuur dan 65°C. Gebruik voor het schoonmaken van de moeilijk bereikbare plaatsen de steel van de bij behorende spatel ⑨ (E) en indien nodig een borstel. Gebruik geen scherpe voorwerpen bij het schoonmaken.

Onderhouds- en reinigingsinstructies voor de roestvrijstalen kneed- en mix kom

- Voor het eerste gebruik de kom afspoelen met heet zeepwater.
- Na het gebruik de kom zo snel mogelijk afspoelen met heet zeepwater, in het bijzonder na het werken met zeer zout voedsel.
- Hardnekkige etensresten moeten worden geweekt en daarna worden verwijderd met een spons (geen schuur-spons) of borstel.
- Wanneer de kom in de vaatwasser wordt gereinigd, de roestvrijstalen kom uit de vaatwasmachine halen zodra het reinigingsprogramma is afgelopen. Zo worden achterblijvende waterdruppels voorkomen. Gebruik niet teveel afwasmiddel en ontkalker.
- Droog de kom goed af voordat u deze opruimt.

Kneden

De kneedhaak ⑦ is speciaal gemaakt om gistdeeg, pasta en korstdeeg te maken. Minder geschikt is de kneedhaak voor het maken van beslag. Gebruik in dat geval de grove garde ⑩. Plaats alle ingrediënten in de kom ⑫ nadat de kneedhaak is aangebracht.

Gistdeeg (brood, cake)

Bij een maximale hoeveelheid van 1,5 kg bloem of 1,5 kg bloem met ingrediënten:
Snelheid 2–7 3 tot 5 minuten

Doe eerst de bloem en vervolgens de andere ingrediënten – met uitzondering

van melk – in de kneed- en mix kom, inclusief rozijnen, sukade en noten. Doe de deksel op de kom en kies snelheid 2–7. Zet vervolgens het apparaat aan met de schakelaar op constante werking (stand «l/on»). Voeg vloeibare ingrediënten toe via de vulschacht ⑬ terwijl de motor draait.

Maximale hoeveelheid 2 kg bloem.
Van 1,5 tot 2 kg bloem:
Snelheid 3–4

Maak eerst een basisdeeg door alle vloeibare ingrediënten en 1/3 van de bloem gedurende ca. 1 minuut op snelheid 7 in de kom te kneden. Laat dit basisdeeg ongeveer 15 minuten rusten. Voeg dan de rest van de bloem toe en kneed ongeveer 5 minuten op snelheid 3. Neem vervolgens de deksel van de kom en laat het deeg volgens recept rijzen.

Pastadeeg

Hoeveelheid bloem: min. 250 gr.
 max. 1 kg
Snelheid 2–7 ongeveer 3,5 min.

Doe de bloem en de andere ingrediënten – behalve water – in de kneed- en mix kom. Giet de vereiste hoeveelheid water in de vulschacht ⑬. Voeg geen water meer toe nadat het deeg zich tot een bal heeft gevormd. Het water wordt dan niet meer gelijkmatig opgenomen.

Bladerdeeg

Hoeveelheid bloem: min. 250 gr.
 max. 750 gr.
Snelheid 5–7 ongeveer 2,5 min.

Doe de bloem in de kneed- en mix kom en voeg daarna de andere ingrediënten toe. Gebruik voor een goed resultaat geen warme zachte boter. Het deeg is gereed wanneer deze zich tot een bal heeft gevormd en u nog heel even heeft doorgekneet. De kneedtijd (ongeveer 2,5 minuten) is afhankelijk van de hoeveelheid. Het deeg wordt te zacht wanneer het te lang wordt gekneet.

Mixen, roeren, kloppen

Gebruik de grove garde ⑩ voor het mixen van cakebeslag, roomboter, aardappelpuree enz. Plaats alle ingrediënten in de kom nadat de garde is aangebracht. Maximale hoeveelheid: 1 kg bloem (of minder wanneer het recept meerdere andere ingrediënten bevat).

Snelheid 5–14

Duw de garde op de aandrijfarm en plaats beiden op de aandrijfas in de kom (C).

Doe vervolgens de deksel op de kom (D). Werkinstructies: De boter moet niet te zacht en niet te hard zijn. Wanneer u aardappelpuree maakt, gebruik dan zeer hete ingrediënten en warm de kom met warm water voor. Pureer de geschildte en gekookte aardappelen langzaam (snelheid 5–7, ong. 1 minuut). Voeg dan de hete melk toe via de vulschacht ⑬ en klop snel (snelheid 11–13).

Gebruik de fijne garde ⑪ voor het kloppen van slagroom, eiwitten en biscuitdeeg. Plaats alle ingrediënten in de kom nadat de garde is aangebracht.

Niet gebruiken voor cakebeslag.

<u>Maximale hoeveelheid:</u>	<u>Snelheid</u>
Slagroom – 700 ml	9–11
Eiwit – 8 (± 240 ml)	14
Biscuitdeeg – van 7 eieren	14

Druk de garde op de as van de aandrijfarm en plaats beiden op de aandrijfas in de kom (C). Doe vervolgens de deksel op de kom (D).

Wijzigingen voorbehouden.

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



Brauns produkter har den højeste kvalitet i funktionalitet og design. Vi håber, du bliver glad for din nye Braun køkkenmaskine.

Læs brugsanvisningen omhyggeligt igennem, før apparatet tages i brug.

Vigtigt

- Spændingen i lysnettet skal stemme overens med spændingsangivelsen på maskinens bundplade. Må kun tilsluttes vekselstrøm.
- Opbevares utilgængeligt for børn.
- Maskinen er beregnet til brug i en normal husholdning og kun til tilberedning af de nedenfor angivne mængder.
- Ingen af delene må anvendes i mikroovn.
- Hold altid opsyn med maskinen, når den kører.
- Brauns elektriske apparater opfylder gældende sikkerhedsbestemmelser. Reparation af de elektriske apparater må kun udføres af autoriseret servicepersonale. Forkert, ukvalificeret reparation kan forårsage ulykker og være farlig for brugeren.
- Ledningen må kun udskiftes af Brauns servicecenter, da det kræver specialværktøj.
- Sluk altid for maskinen og træk stikket ud efter brug.

Beskrivelse

Braun K 2000 er en køkkenmaskine, som let og hurtigt opfylder ethvert behov for at ælte, mixe, røre og piske.

Braun K 3000 er en større model med følgende tilbehør. Dette kan også fås hos Brauns servicecenter:

KU 1

Universalskål – mixer, hakker, snitter, river, rasper.

KC 1

Blenderglas – mixer, blender, hakker, snitter mindre mængder.

- ① Motordel
- ② Ledningsoprul
- ③ Sikkerhedskontrollampe
- ④ Programvælger (konstant/tændt: «I/on», afbrudt: «off/0», automatisk momentindstilling: «auto.pulse»)
- ⑤ Tryknap til manuel momentindstilling
- ⑥ Elektronisk hastighedsregulator (kan indstilles fra 2 – 14, også ved momentindstillingen)
- ⑦ Æltetilbehør

- ⑧ Gear
- ⑧a Mixetilbehør
- ⑧b Pisketilbehør
- ⑨ Spatel
- ⑩ Påfyldningstragt
- ⑪ Låg
- ⑫ Dejskål (rustfrit stål)

Sikring

Kontrollampen ③ lyser for at angive, at motoren er overbelastet og derfor selv vil afbryde. Så snart motoren er blevet afbrudt pga. overbelastning, lyser kontrollampen ③ konstant. Afbryd maskinen ved at dreje programvælgeren ④ til position «off/0». Vent ca. 15 minutter til maskinen er kølet af. Tænd derefter maskinen igen ved at dreje programvælgeren ④ til position «I/on». Hvis kontrollampen ③ stadig lyser og maskinen ikke starter, gentages afkølingsproceduren som beskrevet ovenfor.

Vigtigt: Hvis maskinen automatisk afbrydes pga. overbelastning, kan maskinen kun tændes igen ved hjælp af programvælgeren ④ efter at være blevet slukket (programvælger i position «off/0»).

Hastighedsregulator

Det anbefales først at vælge hastighed ved hjælp af den elektroniske hastighedsregulator ⑥ og derefter tænde for maskinen for at sikre den korrekte hastighed fra start.

Tilbehør	Anbefalet hastighed*
Æltetilbehør	2 – 7
Mixetilbehør	5 – 14
Pisketilbehør	7 – 14

* se tabellen på maskinens frontpanel

Øvrige symboler på frontpanelet refererer til ekstra tilbehør, som kan fås hos Braun servicecentre.

Momentindstilling

Momentindstillingen er især velegnet i følgende tilfælde:

- Forsigtig tilsætning af mel i dej, så den ikke bliver klægt.
- Tilsætning af sammenpisket æg eller fløde til mere faste ingredienser.

Automatisk momentindstilling

«auto.pulse» aktiveres, når programvælgeren ④ står på «auto.pulse». Hermed tænder motoren i korte, ensartede intervaller ved den valgte hastighed. Den automatiske momentindstilling afbrydes atter ved at slukke for maskinen (programvælger ④ i position «off/0»).

Manuel momentindstilling «pulse»

aktiveres ved at trykke knappen ⑤ ned, mens maskinen er slukket. Ved brug af den manuelle momentindstilling kan intervallerne længde varieres. Maskinen arbejder ved den valgte hastighed, så længe knappen ⑤ holdes nede. Når knappen slippes, standser maskinen.

Montering/demontering af dejskål og låg

Alle dele bør afvaskes før brug første gang (se under «Rengøring»).

Af sikkerhedsmæssige årsager bør der altid bæres og løftes med begge hænder.

Ⓐ Sæt dejskålen ⑫ på motordelen ①, således at markeringerne på skålen passer til markeringerne på motorblokken. Drej skålen med uret, til det siger klik.

Ⓑ/Ⓒ Tryk det ønskede tilbehør helt ned over drivakslen i skålen.

Ⓓ Sæt låget ⑪ på skålen, således at pilen på låget passer til pilen på skålen ⑫. Drej derefter låget i retning med uret, indtil låget sidder fast i udskæringen på motordelen og der høres et klik. Låget løsnes ved at dreje det i retning mod uret.

Påfyldningstragten ⑩ sættes over åbningen i låget, således at den højeste side vender ind mod midten. Dette gør det nemmere at tilsætte ingredienser mens maskinen kører.

Dobbelt sikkerhedslås: Motoren kan kun startes, hvis både skål ⑫ og låg ⑪ er sat korrekt på. Låget kan kun fjernes fra skålen, hvis motoren er afbrudt.

Når maskinen er slukket, drejes låget ⑪ mod uret og løftes af. Fjern tilbehøret. Drej skålen ⑫ mod uret og løft den af.

Rengøring

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

Nogle madvarer (f.eks. gulerødder) kan give misfarvninger. Aftør den misfarvede del med spiseolie inden afvaskning.

Æltetilbehøret ⑦ og gearet ⑧ må kun vaskes i hånden. Alle andre dele tåler maskinopvask ved max. 65°C.

Områder som kan være vanskelige at komme til, f.eks. undersiden af låget ⑪ bør renses godt med spatelen ⑨ (E) eller med en børste.

Brug aldrig skarpe genstande til rengøring.

Vedligehold og rengøring af den rustfri dejskål

- Vask skålen i varmt sæbevand før den bruges første gang.
- Vask skålen i varmt sæbevand så hurtigt som muligt efter brug, især hvis det drejer sig om saltholdige ingredienser.
- Hvis skålen er svær at gøre ren, sættes den i blød og skrubbes derefter med en svamp (anvend aldrig en skuresvamp) eller en børste.
- Ved maskinopvask fjernes den rustfri skål fra opvaskemaskinen, så snart vasken er færdig, for at undgå pletter fra overskydende vanddråber. Brug ikke for meget opvaskemiddel og afkalker.
- Aftør skålen omhyggeligt, før den stilles væk.

Æltning

Æltetilbehøret ⑦ er specielt udviklet til gærdeje, pasta og mørdeje. Det er ikke velegnet til kagedej. Til kagedej anvendes mixetilbehøret ⑧. Alle ingredienser hældes i skålen ⑫ efter isætning af tilbehøret.

Æltning af gærdej (brød/kage)

Der kan arbejdes med op til 1.5 kg mel + ingredienser:
Hastighed 2–7 3–5 minutter

Hæld først mel og derpå alle øvrige ingredienser – dog ikke mælk – i dejskålen (incl. rosiner, frugt og mandler). Sæt låget på og vælg hastighed 2–7. Tænd for maskinen (programvælger i position «I/on»). Tilsæt væske gennem påfyldningstragten ⑩, mens maskinen kører.

Max. kapacitet 2 kg mel.
(Fra 1.5 kg – 2 kg mel)
Hastighed 3–4

Grunddejen tilberedes først ved at hælde væsken, 1/3 af melet samt gær i skålen. Ælt derefter i ca. 1 min. ved hastighed 7. Lad grunddejen hvile ca. 15 min. Tilsæt resten af melet og ælt i ca. 5 min. ved hastighed 3. Derefter tages dejen ud af skålen og stilles til hævnning iflg. opskriften.

Æltning af pastadej

Mel: min. 250 g
 max. 1 kg
Hastighed 2–7 ca. 3.5 min.

Hæld melet og de øvrige ingredienser (undtagen vand) i dejskålen. Tilsæt derefter den angivne mængde vand gennem påfyldningstragten ⑩. Tilsæt ikke

mere vand, når dejen har samlet sig til en kugle, da det derefter ikke vil blive optaget jævnt i dejen.

Æltning af mørdej

Mel: min. 250 g
 max. 750 g
Hastighed 5–7 ca. 2.5 min.

Hæld melet i dejskålen og tilsæt derefter de øvrige ingredienser. Det bedste resultat opnås ved ikke at anvende varmt, blødt smør. Dejen er færdig, når den har samlet sig i en kugle og derefter æltet kort tid. Tilberedningstiden (ca. 2.5 min.) afhænger af mængden. Mørdejen bliver for blød, hvis den æltes for længe.

Mixe, røre, piske

Brug mixetilbehøret ③ til kageblandinger, smørcreme, kartoffelmos etc. Hæld ingredienserne i skålen, når mixetilbehøret er påsat.

Max. kapacitet: 1 kg mel (eller mindre, hvis opskriften indeholder mange andre ingredienser).

Hastighed 5–14

Sæt mixetilbehøret på gearet og sæt begge dele ned over drivakslen i dejskålen (C). Skru derefter låget på dejskålen (D).

Fremgangsmåde:
Smørret må hverken være for blødt eller for hårdt. Kartoffelmos bliver bedst, hvis ingredienserne er meget varme og skålen opvarmet forinden. Mos langsomt de pillede, kogte kartofler (hastighed 5–7 i ca. 1 min.). Hæld derefter varm mælk gennem påfyldningstragten ⑩ og rør hurtigt (hastighed 11–13).


Brug pisketilbehøret ④ til piskning af flødeskum, æggevider eller sukkerbrødsdej. Hæld ingredienserne i skålen, når pisketilbehøret er påsat.

Brug ikke pisketilbehøret til kager.

<u>Max. kapacitet:</u>	<u>Hastighed</u>
Fløde – 700 ml	9–11
Æggevider – 8 (ca. 240 ml)	14
Sukkerbrødsdej – af 7 æg	14

Sæt pisketilbehøret på gearet og sæt begge dele ned over drivakslen i ælteskålen (C). Skru derefter låget på ælteskålen (D).

Ret til ændringer forbeholdes.

Dette produkt opfylder EMC bestemmelserne i Council Directive 89/336/EEC og Low Voltage Regulation (73/23 EEC). 

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

Les hele bruksanvisningen grundig før produktet tas i bruk.

Viktig!

- Nettspenningen må alltid tilsvare spenningen som er angitt under maskinen. Må kun tilkoples vekselstrøm.
- Apparatet skal alltid oppbevares utenfor barns rekkevidde.
- Apparatet er konstruert for husholdningsbruk og for bearbeiding av de angitte mengder.
- Ingen av delene skal benyttes i mikrobølgeovn.
- La ikke maskinen stå og arbeide uten tilsyn.
- Braun elektriske produkter imøtekommer de krav som stilles til sikkerhet. Reparasjoner på elektriske apparater må kun skje av autorisert servicepersonell. Feilaktige, ukvalifiserte reparasjoner kan forårsake ulykker eller skader.
- Apparatets ledning må kun skiftes ved et autorisert Braun serviceverksted, da spesialverktøy er nødvendig.
- Slå av apparatet og ta ut støpselet før oppbevaring.

Beskrivelse

Braun K 2000 er et kjøkkenmaskinsystem som tilfredsstillende de høyeste krav for elting, miksing, røring og visping, enkelt og raskt.

Braun K 3000 er en oppgradert versjon med følgende tilbehør. Disse tilbehørene er også tilgjengelige ved Braun service verksteder:

KU 1
Foodprocessorbolle for miksing, hakking, kutting, snitting, riving og rasping.

KC 1
Glasshurtigmikser for miksing, blanding, hakking og kutting av små mengder.

- ① Motordel
- ② Oppbevaringsplass for ledning
- ③ Kontrolllampe for sikring
- ④ Bryter (kontinuerlig gange/på: «I/on», av: «off/0», automatisk repeterende momenttrinn: «auto.pulse»)
- ⑤ Trykkbryter for manuelt momenttrinn

- ⑥ Elektronisk hastighetsvelger (regulerbar 2–14, også ved momenttrinn)
- ⑦ Eltekrok
- ⑧ Vispeholder
- ⑧a Grovvisp
- ⑧b Visp
- ⑨ Slikkepott
- ⑩ Påfyllingsrør
- ⑪ Lokk
- ⑫ Eltebolle (rustfritt stål)

Sikring

Kontrollampen ③ blinker for å indikere at motoren er overbelastet og vil snart slå seg av. Straks sikringen ③ lyse konstant. Slå av maskinen med bryteren ④ (bryterstilling «off/0»). Vent i ca. 15 minutter slik at motoren blir avkjølt. Slå så på maskinen igjen med bryteren ④ (posisjon «I/on»). Dersom kontrollampen ③ skulle tenne igjen og motoren ikke starter, gjentas avkjølingsprosessen som beskrevet ovenfor.

Viktig: Hvis motoren automatisk har slått seg av på grunn av overbelastning, kan maskinen kun slås på igjen med bryteren ④ hvis den har vært slått av (posisjon «off/0») med denne bryteren først.

Hastighetsvelger

Vi anbefaler å velge hastighet med den regulerbare, elektroniske hastighetsvelgeren ⑥ først og deretter slå på maskinen slik at man arbeider med den ønskete hastigheten helt fra begynnelsen.

Tilbehør	Anbefalt hastighetsområde*
Eltekrok	2 – 7
Grovvisp	5 – 14
Visp	7 – 14

* Se tabell på motordelens frontpanel

De andre symbolene på frontpanelet viser til ytterligere tilbehør som er tilgjengelige ved Braun serviceverksteder.

Momenttrinn

Momenttrinnet er nyttig til følgende:

- Ved forsiktig tilsetning av mel slik at det ikke innvirker på konsistensen.
- Ved tilsetning av vispet egg eller krem til mer kompakte matvarer.

Sett bryteren ④ i «auto.pulse» posisjon for å starte det automatiske momenttrinnet. Dette gjør at maskinen arbeider i korte intervaller av identisk varighet i valgt hastighet. Funksjonen «auto.pulse»

stoppes ved å slå av maskinen (bryter ④ i posisjon «off/0»).

Det manuelle momenttrinnet «pulse» starter ved å trykke på knappen ⑤ når maskinen er slått av (bryter i posisjon «off/0»). Når du bruker det manuelle momenttrinnet kan du selv variere lengden på intervallene. Maskinen arbeider ved valgt hastighet så lenge knappen ⑤ trykkes ned. Når du slipper knappen, stopper motoren.

Montering og demontering av eltebollen og lokket

Rengjør alle deler før første gangs bruk (se avsnitt „Rengjøring“). Av sikkerhetsmessige årsaker bør maskinen alltid bæres eller løftes med begge hender.

- Ⓐ Plasser bollen ⑫ på motordelen ① slik at markeringene på bollen stemmer overens med markeringene på motordelen. Drei bollen i klokkeretningen til det klikker.
- Ⓑ/Ⓒ Skyv det nødvendige tilbehøret så langt det går på drivakselen i bollen.
- Ⓓ Sett lokket ⑪ på bollen slik at pilen på lokket stemmer overens med pilen på bollen ⑫. Drei så lokket i klokkeretningen til tappen på lokket går inn i sikkerhetslåsen på motordelen og du hører at det klikker på plass. Når lokket skal tas av, dreies det mot klokkeretningen.

Påfyllingsrøret ⑩ må settes ned i lokkets åpning slik at den høyeste kanten vender innover. Det gjør det mer praktisk å tilsette ingredienser under bearbeidingen.

Dobbelt sikkerhetslås: Motoren kan kun starte hvis både bollen ⑫ og lokket ⑪ er ordentlig i lås. Lokket kan kun tas av når motoren er slått av.

Når maskinen er slått av, drei lokket ⑪ mot klokkeretningen og løft det av. Ta ut tilbehøret. Drei bollen ⑫ mot klokkeretningen og løft den av.

Rengjøring

Slå alltid av motoren og ta støpselet ut fra stikkkontakten før rengjøring. Motordelen ① rengjøres kun med en fuktig klut. Noen matvarer (f.eks. gulrot) kan føre til misfarging; tørk av med matolje før vask. Eltekroken ⑦ og vispeholderen ⑧ skal vaskes for hånd. Alle andre deler kan vaskes i oppvaskmaskin på maksimum 65 °C. Deler som er vanskelige å nå, f.eks. fordypningen på innsiden av lokket ⑪ rengjøres godt med slikkepotten ⑨ (E) og en børste om nødvendig. Bruk aldri skarpe gjenstander ved rengjøringen.

Våra produkter är framtagna för att möta de högsta kraven på kvalitet, funktion och design. Vi hoppas att du kommer att bli nöjd med din nya Braun apparat.

Läs noga igenom bruksanvisningen innan du använder apparaten.

Viktigt

- Nätspänningen skall stämma överens med den spänning som finns angiven på apparatens undersida. Anslut endast till växelström.
- Förvaras oåtkomligt för barn.
- Apparaten är avsedd för normalt hemmabruk och får inte fyllas över de maximala mängder som anges.
- Ingen av delarna får användas i mikro-vågsugn.
- Låt inte apparaten vara igång utan tillsyn.
- Brauns elektriska apparater motsvarar gällande säkerhetsföreskrifter. Reparationer skall endast utföras av auktoriserad servicepersonal. Felaktiga reparationer kan orsaka olyckor och skada för användaren.
- Sladden kan endast bytas hos en auktoriserad Braun serviceverkstad eftersom ett specialverktyg krävs.
- Stäng av apparaten och dra ut sladden innan du ställer undan apparaten.

Beskrivning

Braun K 2000 är en köksmaskin som snabbt och enkelt uppfyller varje behov av att knåda, blanda, röra och vispa.

Braun K 3000 är en större modell med följande tillbehör. Dessa kan erhållas via Brauns servicecenter:

KU 1

Universalskål – blandar, hackar, skivar, river och strimlar.

KC 1

Blandarskål – blandar, hackar, skivar i mindre mängder.

- ① Motordel
- ② Sladdvinda
- ③ Kontrollampa
- ④ Programväljare
(konstant gång/på: «I/on», av: «off/0», automatiskt pulsläge: «auto.pulse»)
- ⑤ Tryckknapp för manuell pulsinställning
- ⑥ Elektronisk hastighetsreglage
(kan ställas in från 2 – 14, även med pulsläge)
- ⑦ Tillbehör för knådning
- ⑧ Drivarm
- ⑨ Tillbehör för blandning
- ⑩ Tillbehör för vispning
- ⑪ Spatel

- ⑩ Matarrör
- ⑪ Lock
- ⑫ Degskål – rostfri

Överbelastningsskydd

Kontrolllampan ③ blinkar när motorn är överbelastad och därför kommer att stänga av sig själv. När överbelastningsskyddet har stängt av motorn lyser kontrolllampan ③ konstant. Stäng av apparaten med programväljaren ④ (läge «off/0»). Vänta i ca 15 minuter så att motorn hinner svalna. Sätt sedan på apparaten igen med programväljaren ④ (läge «I/on»). Om kontrolllampan ③ tänds igen och motorn inte startar, upprepa avsvinningsproceduren enligt ovan.

Viktigt: Om motorn har stängt av sig själv p.g.a. överbelastning kan apparaten endast sättas på med programväljaren ④ om den har stängts av (läge «off/0») med reglaget förut.

Hastighetsreglering

Vi rekommenderar att först välja hastighet med hjälp av den elektroniska hastighetsregulatorn ⑥ och därefter sätta på apparaten för att försäkra sig om rätt hastighet från början.

Tillbehör	Rekommenderad hastighet*
Knådtillbehör	2 – 7
Blandtillbehör	5 – 14
Visptillbehör	7 – 14

* se tabellen för apparatens framsida

Övriga symboler på framsidan refererar till extra tillbehör som kan beställas hos Braun Servicecenter.

Pulsinställning

Pulsläget är lämpligt när du skall:

- Tillsätta mjöl försiktigt till degar så att de behåller sin mjuka och smidiga konsistens.
- Tillsätta vispade ägg eller gräddde till mer bastant mat.

Automatisk pulsinställning «auto.pulse» aktiveras när programväljaren ④ står på «auto.pulse». Då startar motorn med korta intervaller i den hastighet som är vald. Den automatiska pulsinställningen stängs av genom att du stänger av apparaten (programväljaren ④ i läge «off/0»).

Manuellt pulsläge «pulse •» startas genom att trycka på knappen ⑤ när apparaten är avstängd (läge «off/0»). Med manuellt pulsläge kan du variera längden på pulserna. Apparaten arbetar på den valda hastigheten så länge knappen ⑤ hålls nertryckt. När du släpper knappen stannar motorn.

Att montera och ta isär skålar och lock

Rengör alla delarna innan du använder dem första gången (se «Rengöring»). Av säkerhetsskäl, bär eller lyft apparaten med båda händerna.

- Ⓐ Sätt degskålen ⑫ på motordelen ① så att markeringarna på skålen matchar markeringarna på motordelen. Vrid skålen medsols till det klickar.
- Ⓑ/Ⓒ Sätt det valda tillbehöret på drivaxeln i skålen.
- Ⓓ Sätt på locket ⑪ på skålen så att pilen på locket matchar pilen på skålen ⑫. Vrid därefter locket medsols tills locket sitter fast och det hörs ett klick. För att ta av locket vrider du det motsols.

Påfyllningsröret ⑩ sättes på öppningen i locket så att den högsta sidan är vänt mot mitten. Detta gör det lättare att tillsätta ingredienser medan apparaten är igång.

Dubbelt säkerhetslås: Motorn kan endast startas om både skål ⑫ och lock ⑪ är rätt påsatta. Locket kan bara tas av när motorn är avstängd.

När apparaten är avstängd vrider locket ⑪ motsols och lyft av det. Ta bort tillbehöret. Vrid skålen ⑫ motsols och ta av den.

Rengöring

Stäng alltid först av motorn och dra ur kontakten ur uttaget. Rengör motordelen ① med en fuktig trasa.

En del mat (t.ex. morötter) kan ge missfärgning, torka då av med matolja innan du diskar.

Knådtillbehöret ⑦ och drivarmen ⑧ diskas för hand med vanligt diskmedel. Alla andra delar kan rengöras i diskmaskin på max. 65 °C.

Delar som är svåra att komma åt, t.ex. insidan av locket ⑪ rengöres med spatel ⑨ (E) eller med en borste.

Använd inte vassa föremål för rengöring.

Användning och rengöring av den rostfria skålen

- Diska skålen i varmt vatten med diskmedel innan den används första gången.
- Diska skålen i varmt vatten med diskmedel så snart som möjligt efter användning, speciellt om man har använt salthaltiga ingredienser.
- Om skålen är svår att göra ren, lägg den i blöt en stund och använd sedan en svamp (använd aldrig en skursvamp) eller borste.

Tuotteemme on suunniteltu täyttämään korkeimmat laadun, toimivuuden ja muotoilun vaatimukset. Toivomme, että Sinulle on iloa ja hyötyä uudesta Braun-laitteestasi.

Lue huolellisesti kaikki käyttöohjeet ennen kuin käytät laitetta.

Tärkeää

- Varmista, että käytössäsi oleva jännite vastaa laitteen pohjaan merkittyä jännitettä. Kytke laite ainoastaan normaaliin vaihtojännitepistorasiaan.
- Pidä laite poissa lasten ulottuvilta.
- Tämä laite on valmistettu kotitalouksien käyttöön valmistamaan korkeintaan myöhemmin mainittuja määriä.
- Älä käytä mitään laitteen osaa mikroaaltouunissa.
- Älä jätä laitetta toimimaan yksin ilman valvontaa.
- Braunin sähkölaitteet täyttävät voimassa olevat turvallisuusmääräykset. Korjaustyöt saa tehdä vain valtuutettu Braun-huoltoliike. Virheellinen, epäpätevä korjaustyö voi aiheuttaa vahinkoja tai vammoja käyttäjälle.
- Laitteen verkkojohdon saa vaihtaa vain valtuutettu Braun-huoltoliike, sillä työhön tarvitaan erikoistyökalu.
- Sammuta laite ja irrota pistoke pistorasiasta aina kun et käytä laitetta.

Laitteen osat

Braun K 2000 on yleiskone, joka suorittaa vaativimmatkin vaivaamis-, sekoittamis- ja vatkaamistyöt kätevästi ja nopeasti.

Braun K 3000 on parannettu versio sisältäen seuraavat lisäosat. Lisäosat ovat saatavissa myös valtuutetuista Braun-huoltoliikkeistä.

KU 1

Peruskulho sekoittamiseen, hienontamiseen, pilkkomiseen, viipaloimiseen, suikalomiseen, raastamiseen.

KC 1

Teholeikkuri pienten määrien sekoittamiseen, hienontamiseen ja paloitteluun.

- ① Runko
- ② Verkkojohdon säilytystila
- ③ Ylikuormituksen merkkivalo
- ④ Käyttökytkin (jatkuva käyttö/päällä: «I/on», pois päältä: «off/0», automaattinen pitokytkin: «auto.pulse»)
- ⑤ Manuaalinen pitokytkin

- ⑥ Elektroninen nopeudensäätö (portaaton 2 – 14, myös pitokytkintä käytettäessä)
- ⑦ Taikinakoukku
- ⑧ Varsiosa
- ⑧a Vatkain
- ⑧b Vispilä
- ⑨ Lasta
- ⑩ Syöttökaukalo
- ⑪ Kansi
- ⑫ Taikinakulho (ruostumatonta terästä)

Ylikuormitussuoja

Jos ylikuormituksen merkkivalo ③ vilkkuu moottori on ylikuormittunut ja sammuu pian automaattisesti. Kun moottori on näin sammunut, valo ③ palaa jatkuvasti. Kytke laite pois päältä käyttökytkimestä ④ (asento «off/0»). Odota noin 15 minuuttia, jotta moottori ehtii jäähtyä. Käynnistä sitten laite uudelleen käyttökytkimestä ④ (asento «I/on»). Jos valo ③ syttyy uudestaan ja moottori ei käynnisty, toista yllä oleva.

Tärkeää: Jos moottori on ylikuormittuessaan sammunut automaattisesti, se voidaan käynnistää käyttökytkimestä uudelleen vain, jos laite kytkettiin pois päältä tästä kytkimestä ensin (asento «off/0»).

Nopeudensäätö

Suosittellemme nopeuden valitsemista portaattoman nopeudensäädön kytkimestä ⑥ ennen laitteen käynnistämistä. Näin nopeus on heti oikea.

Laitteen osa	Suosittelu nopeus*
Taikinakoukku	2 – 7
Vatkain	5 – 14
Vispilä	7 – 14

* katso taulukko laitteen rungossa

Muut runkoon merkityt symbolit viittaavat lisäosiin, joita on saatavissa valtuutetuista Braun-huoltoliikkeistä.

Pitokytkin

Pitokytkin on käytännöllinen kun

- lisätään varovasti jauhoja esimerkiksi kakkutaikinaan.
- lisätään vaahdotettuja kananmunia tai kermavaahtoa taikinaan tai ruokaan.

Automaattinen pitokytkintoiminto

käynnistyy kun käännät käyttökytkimen ④ asentoon «auto.pulse». Laite toimii tällöin sykäksittäin tasaisin väliajoin valitulla nopeudella. Toiminto lakkaa kun laite kytketään pois päältä (käyttökytkin ④ asentoon «off/0»).

Painettava pitokytkin «pulse».

Kun painat pitokytkintä ⑤ laite toimii valitulla nopeudella sen ajan kun kytkintä painetaan. Käyttökytkin on asennossa «off/0». Voit vaihdella käyntiaikaa painamalla kytkintä ⑤ pidemmän tai vähemmän aikaa. Kun vapautat kytkimen, laite pysähtyy.

Taikinakulhon ja kansien kokoaminen ja purkaminen

Puhdista kaikki osat ennen ensimmäistä käyttökertaa (katso kappale «Puhdistaminen»). Turvallisuuden vuoksi kannata nosta laitetta aina molemmin käsin.

- Aseta taikinakulho ⑫ rungon ① päälle niin, että kulhon ja rungon merkinnät ovat vastakkain. Käännä kulhoa myötäpäivään kunnes se lokahtaa paikoilleen.
- B/C Työnnä tarvittava osa paikoilleen kulhoon vetoakselin päälle niin pitkälle kuin se menee.
- D Aseta kansi ⑪ paikoilleen niin, että kannen ja kulhon ⑫ nuolimerkinnot ovat vastakkain. Käännä sitten kantta myötäpäivään niin että kannen nipukka lokahtaa paikoilleen rungossa olevaan koloon. Kansi irrotetaan kääntämällä sitä vastapäivään.

Syöttökaukalon ⑩ tulee olla paikoillaan niin, että sen korkeampi reuna on laitteen runkoon päin. Näin aineksia on helpompi lisätä laitteen käytön aikana.

Kaksinkertainen turvalukitus: moottori käynnistyy vain kun sekä kulho ⑫ että kansi ⑪ on lukittu paikoilleen. Vastaavasti kansia voidaan irrottaa vain kun laite on kytketty pois päältä.

Kun laite on kytketty pois päältä, käännä kantta ⑪ vastapäivään ja nosta se pois. Ota käytetty osa pois kulhosta. Kulho irrotetaan kääntämällä sitä vastapäivään.

Puhdistaminen

Ennen puhdistamista kytke laite aina pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta. Puhdista runko ① ainoastaan kostealla liinalla pyyhkimällä.

Eräät raaka-aineet, kuten esimerkiksi porkkana, voivat värjätä muoviosia. Puhdista nämä tahrat ruokaöljyllä ennen pesua.

Taikinakoukku ⑦ ja varsiosa ⑧ tulisi puhdistaa käsin tavallisella astianpesuaineella. Kaikki muut osat voi pestä astianpesukoneessa, korkeintaan +65 °C:ssa.

Vaikeasti puhdistettavat paikat, kuten kannen ⑪ sisäpuoli tulisi ensin puhdistaa lastalla ⑨ (E) ja tarpeen mukaan harjalla. Älä käytä teräviä esineitä puhdistamisessa.

Hoito- ja puhdistusohjeet taikinakulholle (ruostumatonta terästä)

- Huuhtelevat kulho kuumassa pesuainevedessä ennen ensimmäistä käyttöä.
- Huuhtelevat kulho kuumassa pesuainevedessä niin pian kuin mahdollista käytön jälkeen, erityisesti erittäin suolapitoisen ruoan valmistuksen jälkeen.
- Pinttyneet ruoantähteet tulisi liottaa ja poistaa pesusienellä tai harjalla (älä käytä karhunkieltä tai muita hankaavia aineita).
- Pestessäsi kulhon astianpesukoneessa poista kulho koneesta heti pesuohjelman loputtua, jotta jäljelle jääneet vesitipat eivät jätä kulhoon läikkiä. Vältä pesu- ja kalkinpoistoaineiden yliannostusta.
- Kuivaa kulho huolellisesti puhdistuksen jälkeen.

Taikinan vaivaaminen

Taikinakoukku ⑦ on erityisesti suunniteltu hiiva-, pasta- ja voitaikainoiden valmistamiseen. Se ei sovellu kakkutaikinan valmistamiseen. Valmista kakkutaikina vatkaamalla ⑧.

Laita taikinakoukku paikoilleen taikinakulhoon ⑩ ja lisää vasta sitten kaikki tarvittavat ainekset.

Hiivataikina (leipä, pulla)

Enintään 1,5 kg jauhoja ja muita aineksia:
Nopeus 2–7 3–5 minuuttia

Mittaa ensin jauhot taikinakulhoon ja lisää sitten muut ainekset kuten esimerkiksi rusinat ja pähkinät, paitsi taikinaneste. Aseta kansi paikoilleen ja valitse nopeus väliltä 2–7. Käynnistä laite kääntämällä käyttökytkin asentoon «I/on» (jatkuva käyttö). Lisää neste syöttökaukalosta ⑩ laitteen käydessä.

Enimmäismäärä 2 kg jauhoja
(1,5-2 kg jauhoja)
Nopeus 3–4

Mittaa taikinaneste, 1/3 jauhoista ja hiiva kulhoon ja alusta noin minuutti nopeudella 7. Anna taikinan levätä noin 15 minuuttia. Lisää loput jauhoista ja vaivaa noin 5 minuuttia nopeudella 3. Kaada valmis taikina kulhosta ja anna nousta ohjeen mukaan.

Pastataikina

Jauhojen määrä: vähintään 250 g
enintään 1 kg
Nopeus 2–7 noin 3,5 minuuttia

Mittaa jauhot ja muut ainekset paitsi vesi taikinakulhoon. Kaada vesi syöttökaukalon ⑩ kautta. Kun taikina on muodostunut palloksi, älä lisää vettä, sillä se ei enää sekoitu taikinaan tasaisesti.

Voitaikina

Jauhojen määrä: vähintään 250 g
enintään 750 g
Nopeus 5–7 noin 2,5 minuuttia

Mittaa jauhot taikinakulhoon ja lisää sitten kaikki muut ainekset. Hyvän lopputuloksen varmistamiseksi voi ei saa olla lämmintä ja pehmeää. Taikina on valmis kun se on muodostunut palloksi ja sitä on vaivattu vähän aikaa sen jälkeen. Valmistusaika (noin 2,5 minuuttia) riippuu valmistettavasta määrästä. Jos taikinaa vaivataan liian kauan siitä tulee liian pehmeää.

Sekoittaminen, vatkaaminen ja vaahdottaminen

Käytä vatkainta ⑨ kakkutaikainoiden sekoittamiseen, voin vaahdottamiseen ja esimerkiksi perunamuusin valmistamiseen. Aseta vatkaava paikoilleen ja lisää kulhoon vasta sitten kaikki ainekset. Enimmäismäärä: 1 kg jauhoja (tai vähemmän jos muita aineksia on paljon).

Nopeus: 5–14

Kiinnitä vatkaava varsiosaan ja työnnä varsiosa paikoilleen vetoakselin päälle taikinakulhoon (C). Lukitse kansi paikoilleen (D).

Vinkkejä:

Jos ohjeeseen kuuluu voita, se ei saisi olla liian kovaa tai liian pehmeää. Kun valmistat perunamuusia, käytä kuumia aineksia ja lämmitä taikinakulho etukäteen kuumalla vedellä. Muusaa kuoritut, keitetyt perunat (nopeus 5–7, noin 1 minuutti). Kaada sitten kuuma maito syöttökaukalon ⑩ kautta ja vatkaa nopeasti (nopeus 11–13).

Käytä vispilää ⑥ kerman tai kananmunien vaahdottamiseen tai sokerikakkutaikinan valmistamiseen. Aseta vispilä paikoilleen ja lisää kulhoon vasta sitten tarvittavat ainekset.

Älä käytä vispilää muiden kuin sokerikakkutaikainoiden valmistamiseen.

Enimmäismäärä: Nopeus
Kerma – 700 ml 9–11
Munanvalkuaiset – 8 (noin 240 ml) 14
Sokerikakkutaikina – 7 kananmunaa 14

Kiinnitä vispilä varsiosaan ja työnnä varsiosa paikoilleen vetoakselin päälle taikinakulhoon (C). Lukitse kansi paikoilleen (D).

Muutosoikeus pidätetään. Tämä laite täyttää EU-direktiivin 89/336/EEC mukaiset EMC-vaatimukset ja pienjännitedirektiivin 73/23 EEC vaatimukset.



Η συσκευή K 2000 είναι μια κουζινομηχανή που ανταποκρίνεται στις πιο υψηλές απαιτήσεις ποιότητας, λειτουργικότητας και σχεδιασμού. Ελπίζουμε να ικανοποιηθείτε από τη χρήση της.

Παρακαλούμε να διαβάσετε με προσοχή τις οδηγίες χρήσεως, πριν βάλετε τη συσκευή σε λειτουργία.

Σημείωση

- Η τάση του ρεύματος πρέπει να είναι ίδια με αυτή που αναφέρεται στην ετικέτα στη βάση της συσκευής. Η συσκευή συνδέεται μόνο σε εναλασσόμενο ρεύμα.
- Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής από παιδιά.
- Η συσκευή αυτή έχει κατασκευασθεί μόνο για οικιακή χρήση και για συγκεκριμένες ποσότητες.
- Απαγορεύεται η χρήση των εξαρτημάτων της συσκευής σε φούρνο μικροκυμάτων.
- Μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργεί χωρίς να την προσέχετε.
- Όλες οι οικιακές συσκευές Braun ακολουθούν τους κανόνες ασφαλείας. Η επισκευή των ηλεκτρικών συσκευών θα πρέπει να γίνεται μόνο από ειδικευμένους τεχνικούς. Σε αντίθετη περίπτωση υπάρχει κίνδυνος πρόκλησης ατυχήματος ή τραυματισμού του χρήστη.
- Η αλλαγή του καλωδίου πρέπει να γίνεται μόνο στο εξουσιοδοτημένο σέρβις της αντιπροσωπείας, διότι απαιτείται ειδικό εργαλείο.
- Πριν την αποθήκευση της συσκευής θα πρέπει να κλείσετε το διακόπτη και να βγάλετε το καλώδιο από την πρίζα.

Περιγραφή

Η συσκευή Braun K 2000 δίνει τα καλύτερα αποτελέσματα για ζύμωμα, ανακάτεμα και χτύπημα, απλά και γρήγορα.

Η συσκευή Braun K 3000 είναι μία αναβαθμισμένη έκδοση, με τα ακόλουθα εξαρτήματα, τα οποία διατίθενται και στα υποκαταστήματα Σέρβις της Braun.

KU 1

Μπολ γενικής χρήσεως για ανακάτεμα, κομματάσματος, κόψιμο και τρίψιμο.

KC 1

Γυάλινο μπλέντερ για ανακάτεμα, πολτοποιήση και κόψιμο μικρών ποσοτήτων.

- ① Μοτέρ
- ② Περιτύλιγμα καλωδίου
- ③ Λυχνία ελέγχου για υπερθέρμανση
- ④ Διακόπτης λειτουργίας (συνεχής λειτουργία/ανοιχτό = «I/on», κλειστό = «0/off», στιγμιαία λειτουργία: «auto.pulse»)
- ⑤ Πλήκτρο χειροκίνητης στιγμιαίας λειτουργίας
- ⑥ Επιλογέας ταχυτήτων (από 2–14 με στιγμιαία λειτουργία)
- ⑦ Εξάρτημα ζυμώματος
- ⑧ Βάση για τα χτυπητήρια
- ⓐ Χτυπητήρι
- ⓑ Χτυπητήρι με λεπτό σύρμα
- ⑨ Σπάτουλα
- ⑩ Υποδοχή τροφίμων
- ⑪ Καπάκι του μπολ ζυμώματος
- ⑫ Ανοξειδωτο μπολ ζυμώματος

Ασφάλεια υπερθέρμανσης

Η λυχνία ελέγχου για υπερθέρμανση ③ αναβοσβήνει όταν το μοτέρ έχει υπερθερμανθεί και σε λίγο θα σταματήσει. Μόλις σταματήσει το μοτέρ η λυχνία ③ ανάβει συνέχεια. Κλείνετε τη συσκευή με το διακόπτη ④ (θέση «off/0»). Περιμένετε περίπου 15 λεπτά για να κρυώσει το μοτέρ. Ανοίγετε το διακόπτη λειτουργίας ④ ξανά (θέση «I/on»). Σε περίπτωση που θα ανάψει ξανά η λυχνία ελέγχου ③ και το μοτέρ δεν δουλεύει αφήνετε το μοτέρ να κρυώσει και πάλι, όπως περιγράφεται παραπάνω.

Προσοχή:

Όταν το μοτέρ σταματήσει αυτόματα λόγω υπερφορτώσεως, μπορείτε να το επαναφέρετε σε λειτουργία μόνο αν προηγουμένως έχετε επιλέξει με το διακόπτη ④ τη θέση «off/0».

Επιλογή ταχυτήτων

Σας συνιστούμε να ρυθίσετε πρώτα τον επιλογέα ταχυτήτων ⑥ στην ταχύτητα που θέλετε και μετά να ανοίξετε το διακόπτη λειτουργίας.

Εργασία	Συνιστώμενη ταχύτητα*
Ζύμωμα	2– 7
Χτύπημα	5–14
Χτύπημα (με λεπτό σύρμα)	7–14

* Δείτε τα σύμβολα στη συσκευή

Τα υπόλοιπα σύμβολα αναφέρονται σε επιπλέον εξαρτήματα που μπορείτε να προμηθευτείτε από το Service της Braun.

Στιγμιαία λειτουργία

Η λειτουργία αυτή είναι ιδανική για τις παρακάτω εργασίες:

- Προσεκτικό ανακάτεμα αλευριού σε ζύμες, που πρέπει να διατηρήσουν την αφράτη και κρεμώδη υφή τους.
- Για να προσθέσετε μαρέγκα ή σαντιγύ σε παχύρρευστα μίγματα.

Η αυτόματη στιγμιαία λειτουργία

«auto.pulse» επιλέγεται από το διακόπτη λειτουργίας ④ στη θέση «auto.pulse». Αυτή η επιλογή σας δίνει μια χρονικά περιορισμένη λειτουργία του μοτέρ, στην ταχύτητα που επιλέξατε.

Η λειτουργία αυτή σταματάει όταν κλείνετε τη συσκευή δηλ. όταν γυρίζετε το διακόπτη λειτουργίας ④ στη θέση «off/0».

Η χειροκίνητη στιγμιαία λειτουργία

«pulse» επιλέγεται όταν πιέζετε το πλήκτρο ⑤ και μάλιστα μόνο όταν το μοτέρ δεν δουλεύει. Με την χειροκίνητη λειτουργία μπορείτε να ρυθμίζετε τον χρόνο λειτουργίας όσο θέλετε. Η συσκευή λειτουργεί με την ταχύτητα που επιλέξατε για όση ώρα πιέζετε το πλήκτρο ⑤.

Τοποθέτηση / αφαίρεση του μπολ ζυμώματος και του καπακιού

Παρακαλώ καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα πριν από την πρώτη χρήση (βλ. παράγραφος «Καθαρισμός»). Για λόγους ασφαλείας θα πρέπει όταν σηκώνετε ή μετακινείτε τη συσκευή να την κρατάτε και με τα δύο χέρια.

Ⓐ Τοποθετείστε το μπολ ζυμώματος ⑫ επάνω στο μοτέρ ①, έτσι ώστε οι ενδείξεις του μπολ να συμπίπτουν με αυτές που βρίσκονται στο μοτέρ. Κατόπιν γυρίστε το μπολ σύμφωνα με τη φορά των δεικτών του ρολογιού έως ότου ακούσετε τον χαρακτηριστικό ήχο.

Ⓑ/Ⓒ Προσαρμόστε το επιθυμητό εξάρτημα, επάνω στον άξονα, μέχρι εκεί που πάει μέσα στο δοχείο.

Ⓓ Τοποθετείστε το καπάκι ⑪, έτσι ώστε το βέλος του καπακιού να συμπέσει με το βέλος του μπολ ⑫. Κατόπιν γυρίστε το καπάκι σύμφωνα με τη φορά των δεικτών του ρολογιού, έως ότου η μύτη του καπακιού εισχωρήσει στην ειδική θήκη ασφαλείας του μοτέρ και ακούσετε τον χαρακτηριστικό ήχο. Για να βγάλετε το καπάκι γυρίστε προς την αντίθετη κατεύθυνση.

Η ειδική εσοχή για την υποδοχή τροφίμων ⑩ θα πρέπει να τοποθετηθεί στο καπάκι έτσι ώστε η υψηλότερη υποδοχή να βλέπει στο εσωτερικό. Σας επιτρέπει να προσθέτετε με μεγαλύτερη ασφάλεια τα υλικά κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.

Διπλό σύστημα ασφαλείας: Το μοτέρ ξεκινάει μόνο όταν έχουν τοποθετηθεί

σωστά και το μπολ ⑫ και το καπάκι ⑪. Το καπάκι μπορεί να βγει μόνο όταν η συσκευή δεν λειτουργεί.

Όταν η συσκευή βρίσκεται εκτός λειτουργίας, γυρίστε το καπάκι ⑪ αντίθετα από τη φορά των δεικτών του ρολογιού και βγάλτε το. Αφαιρέστε το εξάρτημα που έχετε τοποθετήσει. Τώρα γυρίστε το μπολ ⑫ αντίθετα από τη φορά των δεικτών του ρολογιού και βγάλτε το.

Καθαρισμός

Πριν από τον καθαρισμό θα πρέπει πάντα να κλείνετε το διακόπτη παροχής ρεύματος και να βγάξετε τη συσκευή από την πρίζα. Καθαρίστε το μοτέρ της συσκευής ① με ένα υγρό πανί. Μερικές τροφές πλούσιες σε χρωστικές ουσίες (π.χ. καρότα) μπορεί να λερώσουν τα πλαστικά μέρη της συσκευής. Σε αυτή την περίπτωση πριν το πλύσιμο καθαρίστε τη συσκευή με λάδι φαγητού. Το εξάρτημα ζυμώματος ⑦ και η βάση για τα χτυπητήρια ⑧ πλένονται μόνο στο χέρι. Όλα τα εξαρτήματα μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων, με μέγιστη θερμοκρασία τους 65°C. Τμήματα που είναι δύσκολο να καθαριστούν, όπως οι εσοχές του καπακιού ⑪, θα πρέπει να καθαρίζονται με την σπάτουλα ⑨ (E) και με βούρτσα εάν είναι απαραίτητο. Μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά αντικείμενα ή σκληρό υγρό καθαρισμού.

Οδηγίες για τον καθαρισμό του ανοξειδωτού μπολ ζυμώματος

- Πριν την πρώτη χρήση πλύντε το με ζεστό νερό και απορυπαντικό.
- Θα πρέπει επίσης να το πλένετε με ζεστό νερό και απορυπαντικό μετά από κάθε χρήση και όσο το δυνατόν πιο σύντομα, ειδικά μετά από τη χρήση του για ιδιαίτερα αλμυρό μείγμα/φαγητό.
- Τα δύσκολα υπολείματα φαγητού, θα πρέπει να τα μουσκεύετε και να τα καθαρίσετε με ένα μαλακό σφουγγάρι (μην χρησιμοποιήσετε χοντρό σύρμα) ή με βούρτσα.
- Σε περίπτωση που πλύνετε το ανοξειδωτό μπολ στο πλυντήριο πιάτων, θα πρέπει να το βγάλετε αμέσως μετά το τέλος του προγράμματος για να αποφύγετε τη δημιουργία λεκέδων από τις σταγόνες νερού που έχουν μείνει στο σκεύος. Συνιστούμε να αποφεύγετε τη χρήση μεγάλης ποσότητας καθαριστικού προϊόντος και απορυπαντικού για τα άλατα.
- Σκουπίστε προσεκτικά το μπολ πριν το αποθηκεύσετε.

Ζύμωμα

Το εξάρτημα ζυμώματος ⑦ είναι ειδικά κατασκευασμένο για την επεξεργασία ζύμης μαγιάς, ζυμαρικών και γλυκών. Δεν είναι κατάλληλο για ζύμη κέικ, για την οποία θα πρέπει χρησιμοποιήσετε το εξάρτημα ⑩. Τοποθετείστε όλα τα υλικά στο μπολ ζύμης ⑫ αφού έχετε ήδη τοποθετήσει το εξάρτημα ζυμώματος.

Ζύμη μαγιάς (ψωμί, κεικ)

Έως 1,5 kg αλεύρι, το οποίο ζυμώνετε με τα υπόλοιπα υλικά:
Ρύθμιση ταχύτητας 2-7 3-5 λεπτά

Βάλτε στο μπολ ζυμώματος πρώτα το αλεύρι και κατόπιν όλα τα υπόλοιπα υλικά – εκτός από το γάλα – δηλαδή σταφίδες, ξηρούς καρπούς, φρούτα γλασέ. Τοποθετείστε το καπάκι και επιλέξτε ταχύτητα από το 2-7. Αμέσως μετά θέστε τη συσκευή σε λειτουργία, επιλέγοντας τη συνεχή λειτουργία (θέση «I/on»). Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά από την υποδοχή τροφίμων ⑩ και ενώ η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.

Μέγιστη ποσότητα 2 kg αλεύρι (για 1,5 – 2 kg αλεύρι)
Ρύθμιση ταχύτητας 3-4

Φτιάξτε ένα προζύμι, στο οποίο προσθέτετε όλα τα υγρά υλικά της συνταγής και 1/3 από το αλεύρι που θα χρειαστείτε. Τοποθετείστε το μείγμα στο μπολ ζυμώματος και ζυμώστε το στην ταχύτητα 7, για 1 λεπτό περίπου. Αφήστε τη βασική ζύμη για 15 λεπτά περίπου. Προσθέστε το υπόλοιπο αλεύρι και ζυμώστε στην ταχύτητα 3, για 5 λεπτά περίπου. Τέλος αδειάστε τη ζύμη από το μπολ και αφήστε τη να φουσκώσει ανάλογα με τη συνταγή.

Ζύμη για ζυμαρικά

Αλεύρι: ελάχιστη ποσότητα 250 g
μέγιστη ποσότητα 1 kg
Ρύθμιση ταχύτητας 2-7 3.5 λεπτά

Τοποθετείστε το αλεύρι και τα υπόλοιπα υλικά στο μπολ ζυμώματος, εκτός από το νερό. Προσθέστε την απαιτούμενη ποσότητα νερού από την υποδοχή τροφίμων ⑩. Μην προσθέσετε το νερό αφού η ζύμη θα έχει πάρει τη μορφή μπάλας, διότι δεν θα αποροφηθεί σωστά από το ζυμάρι.

Ζύμη για παντεσπάνι / κέικ

Αλεύρι: ελάχιστη ποσότητα 250 g
μέγιστη ποσότητα 750 g
Ρύθμιση ταχύτητας 5-7 2.5 λεπτά

Τοποθετείστε το αλεύρι στο μπολ ζυμώματος και μετά προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά. Για καλύτερα αποτελέσματα μην χρησιμοποιήσετε ζεστό, λιωμένο βούτυρο. Η ζύμη είναι

έτοιμη όταν έχει σχηματισθεί μία μπάλα και αφού εξακολουθήσετε το ζύμωμα για λίγο ακόμα. Ο χρόνος ζυμώματος (περίπου 2.5 λεπτά) εξαρτάται από την ποσότητα της ζύμης. Όταν το ζυμάρι ζυμωθεί για αρκετή ώρα θα γίνει πολύ μαλακό.

Ανακάτεμα, χτύπημα

Χρησιμοποιείτε το χτυπητήρι ⑩ για ζύμη κέικ, κρέμες βουτύρου και πουρέ. Προσθέστε όλα τα υλικά στο μπολ ζυμώματος, αφού προηγουμένως έχετε τοποθετήσει το κατάλληλο εξάρτημα.

Μέγιστη ποσότητα 1 kg αλεύρι (ή λιγότερο όταν οι συνταγές περιλαμβάνουν πολλά άλλα υλικά).

Ρύθμιση ταχύτητας 5-14

Βάλτε τον αναδευτήρα στον οδηγό και κατόπιν τοποθετείστε και τα δύο στον άξονα μέσα στο μπολ ζυμώματος (C). Αμέσως μετά τοποθετείστε το καπάκι του μπολ (D) μέχρι να ακουστεί ο χαρακτηριστικός ήχος.

Οδηγίες λειτουργίας:
Χρησιμοποιείτε βούτυρο ούτε πολύ σκληρό ούτε πολύ μαλακό. Όταν φτιάχνετε πουρέ, θα πρέπει να χρησιμοποιήσετε ζεστά υλικά, καθώς επίσης να ζεστάνετε το μπολ πριν από τη χρήση με ζεστό νερό. Λιώνετε αργά τις βρασμένες και καθαρισμένες πατάτες (ταχύτητα περίπου 5-7, 1 λεπτό). Μετά ρίχνετε το ζεστό γάλα από την υποδοχή ⑩ και χτυπάτε το μείγμα γρήγορα (ταχύτητα 11-13).

Χρησιμοποιείτε το χτυπητήρι ⑩ για το κτύπημα κρέμας, μαρέγκας και ζύμης μπισκότων. Τοποθετείστε τα υλικά στο μπολ αφού έχετε τοποθετήσει το εξάρτημα.

Μην χρησιμοποιείτε το συγκεκριμένο εξάρτημα για ζύμη κέικ.

Μέγιστη ποσότητα	Ταχύτητα
Κρέμα, σαντιγύ – 700 ml	9-11
Μαρέγκα – 8 αυγά (περ. 240 ml)	14
Ζύμη μπισκότων – από 7 αυγά	14

Βάλτε τον αναδευτήρα στον οδηγό και κατόπιν τοποθετείστε και τα δύο στον άξονα μέσα στο μπολ ζυμώματος (C). Αμέσως μετά τοποθετείστε το καπάκι του μπολ (D) μέχρι να ακουστεί ο χαρακτηριστικός ήχος.

Το προϊόν υπόκειται σε τροποποίηση, χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση.

Το προϊόν αυτό είναι σύμφωνο προς τις Οδηγίες της Ε.Ε. 89/336/ΕΟΚ και προς τη λειτουργία χαμηλής τάσης (διάταξη 73/23/ΕΟΚ).

Deutsch

Garantie

Als Hersteller übernehmen wir für dieses Gerät – nach Wahl des Käufers zusätzlich zu den gesetzlichen Gewährleistungsansprüchen gegen den Verkäufer – eine Garantie von 1 Jahr ab Kaufdatum.

Innerhalb dieser Garantiezeit beseitigen wir nach unserer Wahl durch Reparatur oder Austausch des Gerätes unentgeltlich alle Mängel, die auf Material- oder Herstellungsfehlern beruhen.

Von der Garantie sind ausgenommen: Schäden, die auf unsachgemäßen Gebrauch (Betrieb mit falscher Stromart/Spannung, Anschlüsse an ungeeignete Stromquelle, Bruch) zurückzuführen sind, normaler Verschleiß und Mängel, die den Wert oder die Gebrauchstauglichkeit des Gerätes nur unwesentlich beeinträchtigen.

Bei Eingriffen nicht von uns autorisierter Stellen oder bei Verwendung anderer als original Braun Ersatzteile erlischt die Garantie.

Die Garantie tritt nur in Kraft, wenn das Kaufdatum durch Stempel und Unterschrift des Händlers auf der Garantiekarte und der Registrierkarte bestätigt ist. Sie kann in allen Ländern in Anspruch genommen werden, in denen dieses Gerät von Braun oder ihren autorisierten Händlern verkauft wird.

Im Garantiefall senden Sie bitte das vollständige Gerät mit der ausgefüllten Garantiekarte einem unserer autorisierten Servicehändler oder an eine Braun Kundendienststelle. Die Anschriften für Deutschland können Sie zum Nulltarif unter der Rufnummer 00 800/27 28 64 63 erfragen. Wir stehen Ihnen hier mit unserer Braun Infoline auch für weitere Fragen zu unseren Produkten gern zur Verfügung.

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 speciale 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.

Italiano

Garanzia

La Braun fornisce una garanzia, valevole per la durata di 1 anno dalla data dell'acquisto. Nel periodo di garanzia verranno eliminati, gratuitamente, i guasti dell'apparecchio conseguenti a difetti di fabbrica, sia riparando il prodotto o sostituendo eventuali parti, sia sostituendo l'intero apparecchio.

Tale garanzia non copre: i danni derivanti da uso improprio del prodotto (corrente/voltaggio errati, presa inadatta, rotture), la normale usura di funzionamento e difetti marginali che hanno un effetto trascurabile sul valore o sul funzionamento dell'apparecchio. La garanzia decade se vengono effettuate riparazioni da persone non autorizzate o con parti non originali Braun.

La garanzia è valida solo se la data di acquisto è convalidata dal timbro e firma del negoziante sulla cartolina di garanzia e sulla cartolina di registrazione.

La garanzia è estesa a tutti i paesi in cui il prodotto è fornito dalla Braun o da un suo distributore autorizzato e dove non siano in vigore leggi o regolamenti che vietino la fornitura del servizio in garanzia.

Nel caso non fosse in grado di reperire l'indirizzo del Centro di Assistenza autorizzato, il Vostro negoziante di fiducia potrà fornirVi informazioni più dettagliate.

Non dimenticate di consegnare la cartolina di garanzia, o il documento di acquisto (fattura, ricevuta fiscale, scontrino fiscale).

E' esclusa ogni altra rivendicazione, a meno che la legge non preveda espressamente altrimenti.

Nederlands

Garantie

Op dit product verlenen wij een garantie van 1 jaar geldend vanaf koopdatum.

Binnen de garantieperiode zullen eventuele fabricage- en/of materiaalfouten gratis door ons worden verholpen, hetzij door reparatie, vervanging van onderdelen of omruilen van het apparaat.

Beschadigingen ten gevolge van onoordeelkundig gebruik (aansluiting op verkeerde netstroom/voltage, aansluiting op een verkeerd stopcontact, breuk), normale slijtage en gebreken die de werking of waarde van het apparaat niet noemenswaardig beïnvloeden vallen niet onder de garantie.

De garantie vervalt bij reparatie door niet door ons erkende service-afdelingen en/of gebruik van niet originele Braun onderdelen.

De garantie geldt alleen als het garantiebewijs en de registratiekaart zijn voorzien van aankoopdatum, stempel en handtekening handelaar/personeel. Deze garantie is van toepassing in elk land waar dit apparaat wordt geleverd door Braun of een officieel aangestelde vertegenwoordiger van Braun en waar

service onder garantie niet gehinderd wordt door import beperkingen of officiële reglementen.

Bij defect/storing moet het complete apparaat met garantiebewijs aan de handelaar worden afgegeven of rechtstreeks aan de Braun service-dienst worden opgestuurd.

Alle andere schade-claims, inclusief beschadiging, zijn uitgesloten van garantie tenzij de Wet anders oordeelt.

Andere dan bovengenoemde garantiebepalingen zullen door ons niet worden gehanteerd.

Dansk

Garanti

Braun yder 1 års garanti på dette produkt gældende fra købsdatoen.

Inden for garantiperioden forpligter Braun sig til for egen regning at afhjælpe fabriktions- og materialefejl efter vort skøn gennem reparation, udskiftning af dele eller ombytning.

Denne garanti dækker ikke fejl eller skader opstået ved fejlbetjening, misbrug, mangelfuld vedligeholdelse (tilslutning til forkert spænding, brudskader) samt normalt slid.

Garantien bortfalder ved reparationer udført af andre end de af Braun anviste reparatører og hvor originale Braun reservedele ikke er anvendt.

Denne garanti kan gøres gældende i alle lande, hvor Braun er repræsenteret, og hvor importbegrænsninger eller andre officielle bestemmelser om garantiydelse ikke modsiger dette.

Ved afhjælpning af fejl indsendes apparatet af Deres forhandler til Braun vedlagt stemplet garantibevis eller anden dokumentation for købsdato.

Braun påtager sig intet ansvar for følgeskader med mindre dette påbydes ved lov.

Norsk

Garanti

Under følgende betingelser gir vi 1 års garanti fra kjøpsdato på produktet:

I garantitiden vil vi gratis rette eventuelle fabriktasjons- eller materialfeil. Vår serviceavdeling avgjør om dette skal skje ved reparasjon, bytte av deler eller bytte av hele produktet.

Skader forårsaket av uforskriftsmessig bruk (tilkopling til gal strømstyrke/spenning, eller til spesielle strømuttak beregnet for annet bruk, brekkasje), skader som har ubetydelig effekt for produktets funksjon eller verdi, og skader som følge av normal slitasje dekkes ikke av garantien.

Garantien bortfaller dersom reparasjon utføres av ikke autorisert person eller hvis andre enn originale Braun reservedeler benyttes.

Garantien er bare gyldig dersom kjøpsdato er bekreftet ved forhandlers stempel og signatur på garanti- og registreringskortet. Denne garanti er gyldig i alle land der Braun eller Brauns distributør selger produktet, og hvor importrestriksjoner eller offentlige reguleringer ikke er til hinder for at garantireparasjoner utføres.

Dersom krav om garantireparasjon oppstår, skal hele produktet samt gyldig garantikort leveres til forhandler eller til nærmeste Braun servicekontor.

Andre krav dekkes ikke av garantien, unntatt i de tilfelle dette forlanges av gjeldende lovgivning.

NB

For varer kjøpt i Norge har kunden 1 års garanti i henhold til NEL's Leveringsbetingelser.

Svenska

Konsumentköp EHL 91

Gäller vid försäljning till konsument av nya elektriska hushållsapparater och reglerar, i anslutning till Konsumentköplagen, köparens rättigheter om apparaten är felaktig. Säljaren åtar sig att avhjälpa fel i apparat, som förelegat vid leveransen och som inte beror på köparen. Avhjälpan av fel sker kostnadsfritt för köparen. Köparen skall så snart som möjligt prova apparaten efter mottagandet och inom skälig tid, normalt 14 dagar, reklamera eventuella fel till säljaren eller till av säljaren eller leverantören anvisad verkstad. Reklamation som sker senare än två år från leveransen kan inte beaktas. Vid reklamation skall köparen styrka inköpsdatum och inköpsställe.

(Den fullständiga texten till Konsumentköp EHL 91 finns tillgänglig hos säljaren.)

Suomi

Takuu

Braun myöntää 1 vuoden takuun ostopäivästä lukien tässä takuukortissa mainitulle tuotteelle kodintekniikka-alan takuuehtojen TE 90 mukaisesti. Takuuehdot ovat nähtävissä kauppiaallesi. Takuu on voimassa kaikissa niissä maissa, joissa tämä laitetyyppi on myynnissä.

Takuutyön edellytyksenä on, että voit osoittaa takuun olevan voimassa. Vikatapauksessa toimita laite ja ostohetkellä täytetty takuukortti tai ostokuitti sekä yksilöity vikailmoitus lähimpään valtuutettuun huoltoomme tai kauppiaallesi.

Ελληνικά

Εγγύηση

Για αυτό τό προϊόν δίνουμε 1 χρόνο εγγύηση από την ημέρα της αγοράς.

Κατά την διάρκεια της εγγυήσεως καλύπτομε οποιοδήποτε ελάττωμα προερχόμενο από κακή κατασκευή ή κακής ποιότητας υλικό, εκτός του εξωτερικού μέρους του μηχανήματος.

Η εγγύηση δεν καλύπτει βλάβη προερχόμενη από κακή χρήση, η από χρήση σε λανθασμένη ισχύ ρεύματος.

Η εγγύηση παύει να ισχύει εάν το μηχάνημα επισκευασθεί από μη εξουσιοδοτημένα συνεργεία από την Braun και αν δεν έχουν χρησιμοποιηθεί γνήσια ανταλλακτικά Braun.

Η εγγύηση ισχύει μόνον εάν η ημερομηνία αγοράς βεβαιώνεται με την σφραγίδα και την υπογραφή εμπόρου που επώλησε τη συσκευή.

Η εγγύηση ισχύει για όλες τις χώρες που πωλούνται τα προϊόντα Braun.

Εάν κατά τη διάρκεια του χρόνου εγγυήσεως γίνει επισκευή η ημερομηνία που τελειώνει ο χρόνος δεν αλλάζει, οποιαδήποτε άλλη απαίτηση δεν ισχύει εάν δεν έχετε στείλει την εγγύηση σας στο εξουσιοδοτημένο συνεργείο. Τότε σε περίπτωση βλάβης να πάτε όλο το μηχάνημα στο συνεργείο μαζί με την εγγύηση που έχετε στα χέρια σας.

Garantiebüros und Kundendienstzentralen

Bureaux de garantie et centrales service après-vente

Uffici e sede centrale del servizio clienti

Garantiebureaux en service-centrales

Garantikontorer og centrale serviceafdelinger

Garanti og servicecenter

Servicekontor och centrala kundtjänstplatser

Asiakaspalvelu ja tekninen neuvonta

Εγγύηση και Εργαστήριο επισκευών

Ceská Republika

PH servis, s.r.o.
V Mezihoří 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.,
Božidara Magovca 63,
10020 Zagreb – Hrvatska,
☎ 01-6 60 17 77

Curacao

Boelchand 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,
Teghlholm Allé 15,
2450 København 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

Bundesrepublik Deutschland

Braun GmbH, Kundendienst,
Westerbachstr. 23 H, 61476 Kronberg,
☎ 00 800 / 27 28 64 63

Argentina

Central de Reparación
de Afeitadoras S.A.,
Paraguay 757,
1057 Buenos Aires,
☎ 1 311 44 00

Australia

Braun Australia Pty. Ltd.,
Private Bag 920, Shoppingworld P.O.,
North Sydney 2059 - NSW,
☎ 1 800 656 808

Bahrain

Yaquby Stores,
Bab Al Bahrain Road,
P.O. Box 158,
Manama,
☎ 21 09 56

Barbados

Dacosta Mannings Inc.,
Pier Head, P.O. Box 176, Bridgetown,
☎ 431-8700

Belarus

Electroservice & Co,
RM 412, Ul. Chemistevskogo 10 A,
220 600 Minsk,
☎ 0172 66 02 15

Belgium

Braun Belgium,
Leuvensesteenweg, 573,
1930 Zaventem,
☎ 02/7 18 29 11

Bermuda

Stuart's Ltd., Reid Street,
P.O. Box HM 2705, Hamilton,
☎ 2 95 54 96

Brasil

Picollí Service,
Rua Túlio Teodoro de Campos, 209,
Jd. Aeroporto – CEP 04360-040,
São Paulo – SP,
☎ 0 800 162 627

Bulgaria

Stambouli (Bulgaria) Ltd.,
16/A Srebarna Street,
Hladilnika, 1407 Sofia,
☎ 29 62 50 00

Canada

Braun Canada Div., Gillette Canada Inc.,
110 Matheson Blvd.W., Suite 200,
Mississauga,
Ontario L5R 3T4,
☎ (905) 712-54 00

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,
Nils 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 Shakra-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 Presarial
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, Bucarest 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. Bakhshwain
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., Druzstevná 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,
Division Braun, Box 1056,
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.,
Marcelino 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

Multisystem

K 2000

K 3000

Garantiekarte
Carte de garantie
Certificato di garanzia
Garantiebewijs
Garantibevis
Köpbevis
Takuukortti
Κάρτα εγγυήσεως

Multisystem

K 2000

K 3000

Registrierte Karte
Carte de contrôle
Cartolina di registrazione
Registratiekaart
Registreringskort
Κάρτα καταχώρισεως

Service notes

Name und vollständige Anschrift des Käufers
Nom et adresse complète de l'acheteur
Nome e indirizzo completo dell'acquirente
Naam en volledig adres van de koper
Kjøperens navn og adresse
Köparens namn och fullständiga adress
Όνομα και πλήρης διεύθυνσις αγοραστή

Kaufdatum
Date d'achat
Data d'acquisto
Koopdatum
Købsdato
Kjøpsdato
Inköpsdatum
Ostopäivä
Ημερομηνία αγοράς

Kaufdatum
Date d'achat
Data d'acquisto
Koopdatum
Kjøbsdato
Inköpsdatum
Ημερομηνία αγοράς

Stempel und Unterschrift des Händlers
Cachet et signature du commerçant
Timbro e firma del negozio
Stempel en handtekening van de handelaar
Forhandlerens stempel og underskrift
Stempel og underskrift av forhandleren
Återförsäljares stämpel och underskrift
Myyjän leima ja allekirjoitus
Σφραγίδα και υπογραφή καταστήματος

Stempel und Unterschrift des Händlers
Cachet et signature du commerçant
Timbro e firma del negozio
Stempel en handtekening van de handelaar
Stempel og underskrift av forhandleren
Återförsäljares stämpel och underskrift
Σφραγίδα και υπογραφή καταστήματος

BRAUN

K 3000

**Zubehör
Accessoires
Accessori
Εξαρτήματα**

MultiSystem

Type 3210



Braun Infoline

Deutsch	4
Français	7
Italiano	10
Nederlands	13
Ελληνικά	16

Ⓓ Haben Sie Fragen zu diesem Produkt?
Rufen Sie an: (in Deutschland und

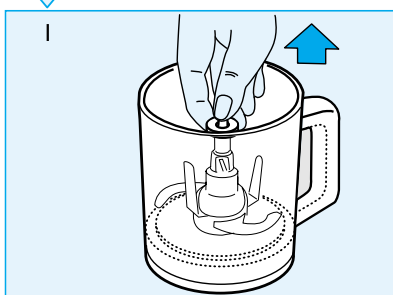
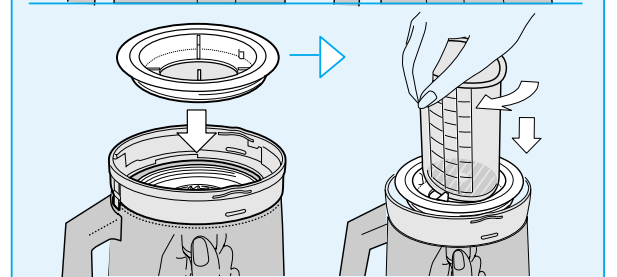
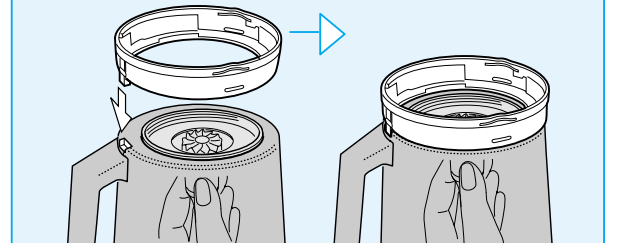
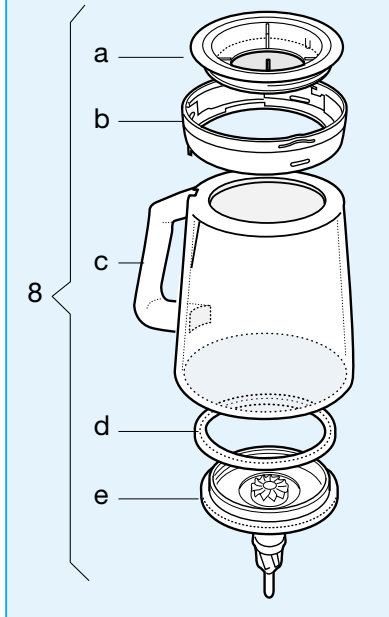
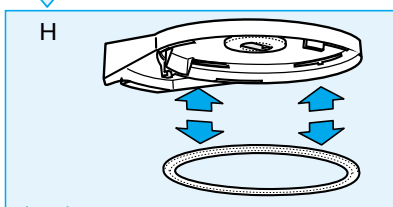
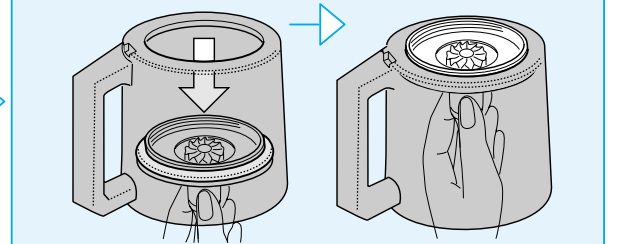
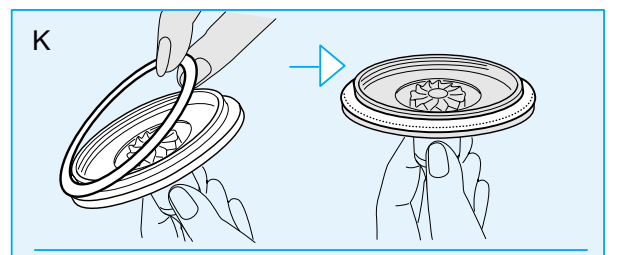
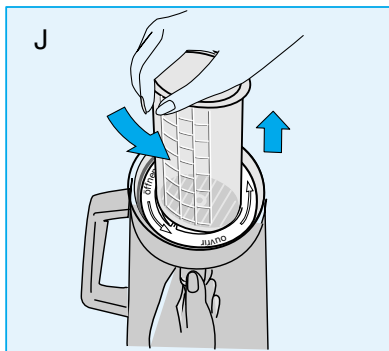
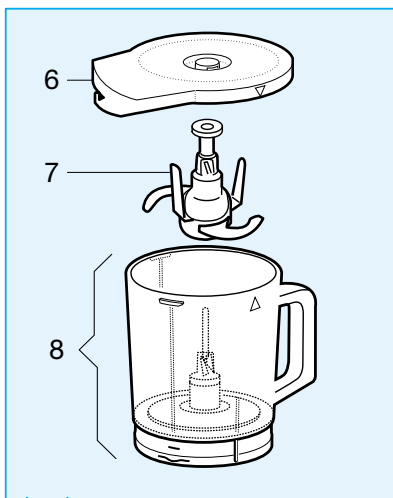
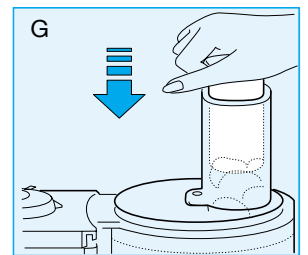
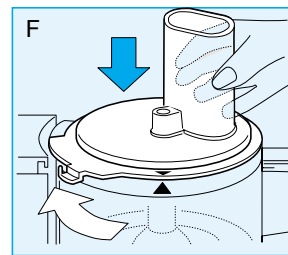
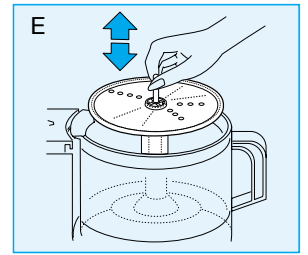
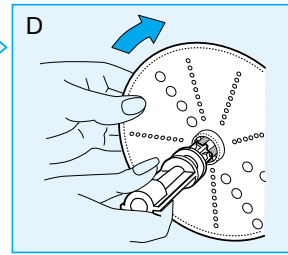
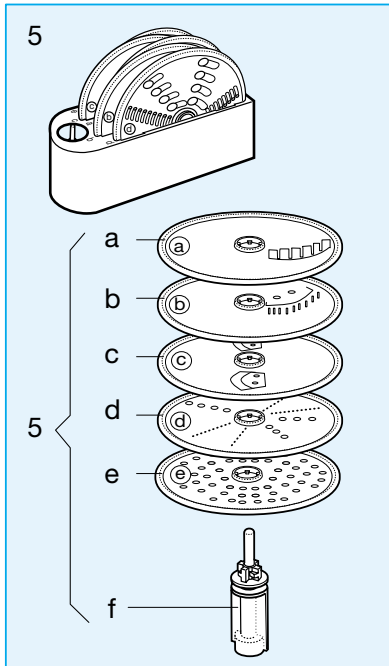
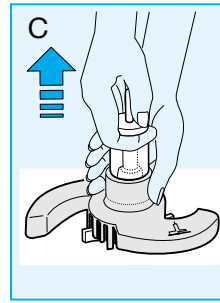
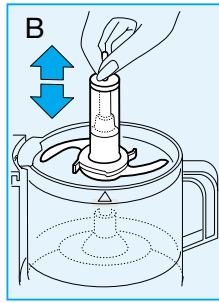
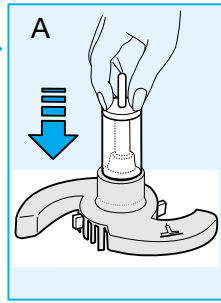
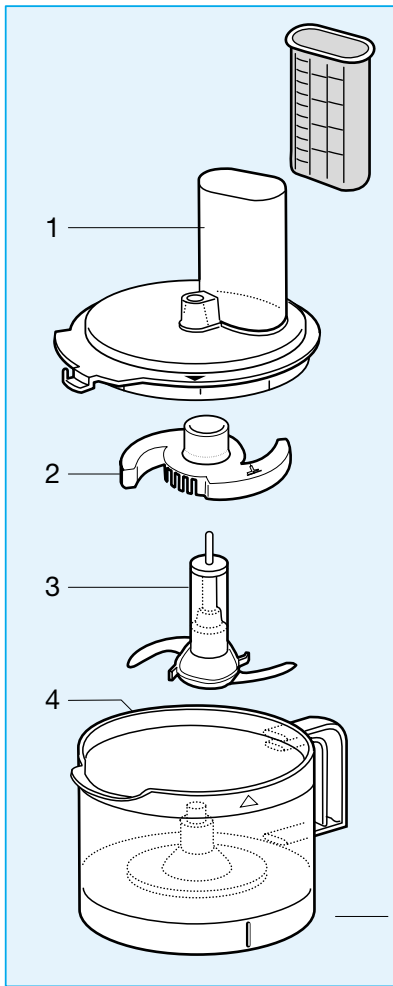
Ⓐ Österreich zum Nulltarif)
00 800 27 28 64 63
00 800 BRAUNINFOLINE

Ⓒⓗ **08 44 - 88 40 10**

Ⓑ Vous avez des questions sur ce produit?
Appelez Braun Belgique
(02) 718 29 09

Ⓘ Servizio consumatori:
(02) 6 67 86 23

ⓃⓁ 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
 - Ⓐ Pommès-frites-Scheibe
 - Ⓑ Julienne-Scheibe
 - Ⓒ Schneid-Wendescheibe
 - Ⓓ Rasper-Wendescheibe
 - Ⓔ Reibscheibe
 - Ⓕ Scheibenträger

(Alle Arbeitseinsätze, die in der Universalschüssel 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 Schutzhülle ab, indem Sie das Messer mit aufgesetzter 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 höherliegenden 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 vorpürieren, dann Flüssigkeit bei Einstellung 7 zugeben und fertig mixen (beachten Sie, daß Milch beim Mixen aufschäumt; 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 (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 Flüssigkeitszugabe zerkleinern (pürieren) (mixen)	14 8 8	I/on	60 Sek.
Mayonnaise (Eier ganz, Öl, Essig, Gewürze, Senf)	1,5 Liter	Zimmertemperatur; Öl langsam zufließen lassen	14	I/on	75–90 Sek.

Rezeptbeispiel:

Honigkonfekt	Zubereitung	Einstellung	Schalter	Zeit
200 g Zitronat und 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 (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 Scheibenträger ① setzen und die Scheibe in Pfeilrichtung 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 ③, ④, ⑤:

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

Scheiben ④, ⑤:

Ein- und Nachfüllen sind auch bei laufendem Motor möglich.

Pommes-frites-Scheibe ③

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 ④

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 waagrecht eingelegt, werden sie länger.

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

Schneid-Wendescheibe ⑤

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 ④

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
 - ③ Verschraubung
 - ④ Kunststoffsockel
 - ⑤ Glasteil
 - ⑥ Dichtung
 - ⑦ 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
Mixen					
Babynahrung	1 Liter (ab 150 g + Flüssigkeit)	Glas-Mixer mit heißem Wasser vorwärmen.	9 – 14	I/on	15 – 25 Sek.
Mayonnaise	1 Liter	1 Ei, Gewürze, Senf mit Essig mischen. Öl durch die Deckelöffnung zufließen lassen.	14 14	auto.pulse I/on	3 – 4 mal 60 – 90 Sek.
Remouladen- sauce	1 Liter	1 Ei, Gewürze, Senf mit Essig mischen. Öl durch die Deckelöffnung zufließen lassen.	14 14	auto.pulse I/on	3 – 4 mal 60 – 90 Sek.
Sauce Tartar		Ei (geviertelt), Gurke zugeben.	9	auto.pulse	4 – 6 mal
Mixgetränke	750 ml	Früchte zerkleinern und vorpürieren. Milch zugeben.	14 14	auto.pulse I/on	4 – 6 mal 15 Sek.
Zerkleinern					
Petersilie abgetropft	50 g (1 Bund)	ohne Stiele	14	I/on	10 – 15 Sek.
Zwiebeln	100 g (1 1/2 Zwiebeln)	geviertelt	14	auto.pulse	10 – 12 mal
Nüsse/Mandeln	200 g (ab 50 g)	ganz	7 – 9	I/on	30 Sek.
Harte Brötchen (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, remplacez 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 mélangé ; 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. (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 8 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 : 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	14	I/on	45 secondes
100 gr. noisettes				
180 gr. de farine, 6 gr. de levure				
1000 gr. de miel (crèmeuse, refroidi)	ajoutez-y la farine et la levure	14	I/on	5 secondes
	ajoutez-y ensuite le miel et mixez	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 ④, ⑤ et ⑥ :

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

Disques ⑦, ⑧ :

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 ⑥

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, radis, céleri, choux-rave, pommes de terre crues.

Disque à émincer réversible ②

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 ④

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
 - ① Attache de serrage
 - ② Bague en plastique
 - ③ Bol en verre
 - ④ Joint d'étanchéité
 - ⑤ 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'avez 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
Mélanger					
Repas pour bébé	1 litre (à partir de 150 gr. + liquide)	préchauffez le verre	9 – 14	I/on	15 – 25 secondes
Mayonnaise	1 litre	mélanger oeufs entiers, assaisonnement, moutarde, vinaigre. Rajoutez de l'huile à travers le trou dans le couvercle.	14 14	auto.pulse I/on	3 – 4 x 60 – 90 secondes
Sauce Tartare	1 litre	mélanger 1 oeuf entier, assaisonnement, moutarde, vinaigre. Rajoutez de l'huile par le trou du couvercle. Ajouter 1/4 d'oeuf et le concombre.	14 14 9	auto.pulse I/on auto.pulse	3 – 4 x 60 – 90 secondes 4 – 6 x
Boissons mélangées	750 ml	découpez les fruits. Rajoutez tout le lait et faites fonctionner l'appareil.	14 14	auto.pulse I/on	4 – 6 x 15 secondes
Hacher					
Persil sec	50 gr. (1 bouquet)	enlevez les tiges	14	I/on	10 – 15 secondes
Oignons	100 gr. (1 1/2 oignon)	coupez en quatre	14	auto.pulse	10 – 12 x
Noix, amandes	200 gr. (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.

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.

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.

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
 - Ⓕ Portalame

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

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

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. (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 8 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: Pane allo zenzero

Preparazione	Velocità	Posizione interruttore	Tempo
200 g. scorza di limone candita 100 g. nocciole	14	I/on	45 sec
180 g. farina, 6 g. lievito in polvere	14	I/on	5 sec
1000 g. miele (cremoso, fresco)	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 ②, ③, ④:

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 ⑥

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 ⑦

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 ⑧

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 (arrotondata stretta), sedano.

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

Lama doppia per tritare/sminuzzare ⑨

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 ⑩

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 ⑪ per miscelare, tritare e tagliare piccole quantità.

- ⑪ Coperchio
- ⑫ Lama
- ⑬ Vaso frullatore e tritatutto
 - ⑭ Vite
 - ⑮ Base in plastica
 - ⑯ Vaso
 - ⑰ Guarnizione
 - ⑱ 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 ⑫ è molto affilata. Maneggiatela 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 pulirla. 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 ⑪

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 riassembleare 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
Frullare					
Pappe bambini	1 litro (min. 150 g. + liquidi)	scaldare il vaso di vetro	9-14	I/on	15-25 sec
Majonese	1 litro	frullate uova intere, sale, pepe, senape e aceto. Aggiungete l'olio dall'apertura del coperchio.	14 14	auto.pulse I/on	3-4 x 60-90 sec
Salsa tartara	1 litro	frullate uova intere, sale, pepe, senape e aceto. Versate l'olio dall'apertura del coperchio. Aggiungete uovo tagliato e cetrioli.	14 14 9	auto.pulse I/on auto.pulse	3-4 x 60-90 sec 4-6 x
Bevande miste	750 ml.	tagliate a pezzi la frutta. Aggiungete latte e frullate.	14 14	auto.pulse I/on	4-6 x 15 sec
Tritare					
Prezzemolo lavato e asciugato	50 g. (1 mazzetto)	togliete i gambi	14	I/on	10-15 sec
Cipolle	100 g. (1 cipolla 1/2)	tagliate a quarti	14	auto.pulse	10-12 x
Noci, mandorle	200 g. (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 raspn.

- 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 sikkelmes 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 pulsen
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 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 geconfijfte citroenrasp 100 g hazelnoten	geconfijfte citroenrasp en 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 rasplaat die u wilt gebruiken op de snijplaa houder (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 snijplaa houder met de snijplaat zo ver mogelijk op de aandrijfas 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 rasplaten 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 ④, ⑤, ⑥:

Vul voor het meest gelijkmatige resultaat de vulschacht terwijl de motor staat uitgeschakeld.

Snijplaten ④, ⑥:

De ingrediënten kunnen in de vulschacht worden gedaan terwijl de motor aanstaat.

Fritessnijplaat ④

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 ⑤

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 ⑥

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 rasplaat ④

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 rasplaat ⑥

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
 - ① Schroefring
 - ② Kunststof ring
 - ③ Glazen kom
 - ④ Afdichtring
 - ⑤ Aandrijfas 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 aandrijfas uit de kom te trekken (I).

Het sikkelmes wordt teruggeplaatst in de kom door deze op de aandrijfas 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 aandrijfas 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 aandrijfas (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
Mixen					
Babyvoeding	1 L (min. 150 g + vocht)	verwarm kom voor	9–14	I/on	15–25 sec
Mayonaise	1 L	hele eieren en smaaktoevoegingen mengen. Olie via gat in deksel.	14 14	auto.pulse I/on	3–4 x 60–90 sec
Tartaarsaus	1 L	meng heel ei, kruiden, mosterd en azijn. Voeg olie toe. Voeg ei in vieren en komkommer toe.	14 14 9	auto.pulse I/on auto.pulse	3–4 x 60–90 sec 4–6 x
Mixdrank	750 ml	snij fruit en voeg melk toe.	14 14	auto.pulse I/on	4–6 x 15 sec
Hakken					
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 garantievorwaarden 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 ανοξειδωτο 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 τρίψιματος 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 (μικ-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. Τραβήξετε

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 βγάξετε πάντα το μαχαίρι πριν αδειάσετε το μείγμα από το μπολ.

Χτύπημα σούπας, μικ-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 ξεχειλίσει το μείγμα). Το μείγμα για τα μικ-σείκς δεν θα πρέπει να ξεπερνά το 1,5 λίτρο. Κόψτε τα φρούτα, δουλέψτε τα λίγο στην ταχύτητα 14 και μετά προσθέστε τα υγρά συστατικά στην ταχύτητα 7 και ανακατέψτε τα όλα μαζί (μη 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	l/on	20"
Παξιμάδια για γαλέτα	6 τεμάχια	Σε τέταρτα	14	l/on	45-60"
Αυγά βραστά	10 τεμάχια	Ολόκληρα	7-9	auto.pulse	10-12 φορές
Μήλα	750 γρ.	Σε τέταρτα	7-9	l/on	10-15"
Κρέας άπαχο	750 γρ.	Κύβοι 3 εκ.	14	l/on	45"
Μαϊντανό (στεγνό)	200 γρ. (4 ματσάκια)	Μόνο τα φύλλα	14	l/on	30"
Ξηροί καρποί	1000 γρ.	Ολόκληρα	14	l/on	45-60"
Τυρί (σκληρό ή ημίσκληρο)	500 γρ.	Κύβοι 3 εκ.	14	l/on	60"
Τυρί (μαλακό)	500 γρ.	Κύβοι 3 εκ.	14	l/on	30"
Σοκολάτα	400 γρ.	Σε κομμάτια	14	l/on	30-45"
Χυμοί φρούτων	1.5 λίτρα	Κοβετε τα φρούτα πριν προσθέτετε το υγρό (πολτοποίηση) (ανακάτεμα)	14 8 8	l/on	60"
Μαγιονέζα (αυγά, λάδι, ξίδι, μπαχαρικά, μουστάρδα)	1.5 λίτρα	Τα υλικά σε θερμοκρασία δωματίου, ρίχνοντας σιγά-σιγά το λάδι	14	l/on	75-90"

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

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 ①, ②, ③:

Για να επιτύχετε ομοιόμορφο αποτέλεσμα συνιστούμε να βάζετε ή να συμπληρώνετε τα τρόφιμα με κλειστή την συσκευή.

Δίσκοι ④, ⑤:

Μπορείτε να βάζετε ή να συμπληρώνετε τα τρόφιμα ενώ η συσκευή λειτουργεί.

Δίσκος κοπής για πατάτες ⑥

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 ⑦

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 ⑧

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, πράσσο, 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 ⑨

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/ήμισκληρο), αγγούρι, καρότα, ωμή πατάτα, μήλο.

Δίσκος τριψίματος ⑩

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-σεϊκς 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 βγάξετε πρώτα το μαχαίρι και μετά αδειάζετε το υλικό.

Ανάμιξη/πολτοποίηση από σούπες, παιδικές τροφές και μίλκ-σεϊκς

Ρύθμιση ταχύτητας 2-14, 1 λεπτό
Μίλκ-σεϊκς: 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 μετακινήθει 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
Ανάμιξη					
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 14	auto.pulse I/on	3–4 φορές 60–90”
Σάλτσα μαγιονέζας	1 λίτρο	Ανακατεύετε 1 αυγό, τα μπαχαρικά, μουστάρδα και ξίδι. Ρίχνετε το λάδι από το άνοιγμα του καπακιού	14 14	auto.pulse I/on	3–4 φορές 60–90”
Πικάντικη		Προσθέτετε 1 αυγό, κομμένο σε τέταρτα και αγουρράκια τουρσί	9	auto.pulse	4–6 φορές
Μilk-σέικς	750 ml	Πολτοποιείτε τα κομμένα φρούτα Προσθέτετε το γάλα	14 14	auto.pulse I/on	4–6 φορές 15”
Ψιλό κόψιμο					
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.