

BRAUN

Multiquick 5



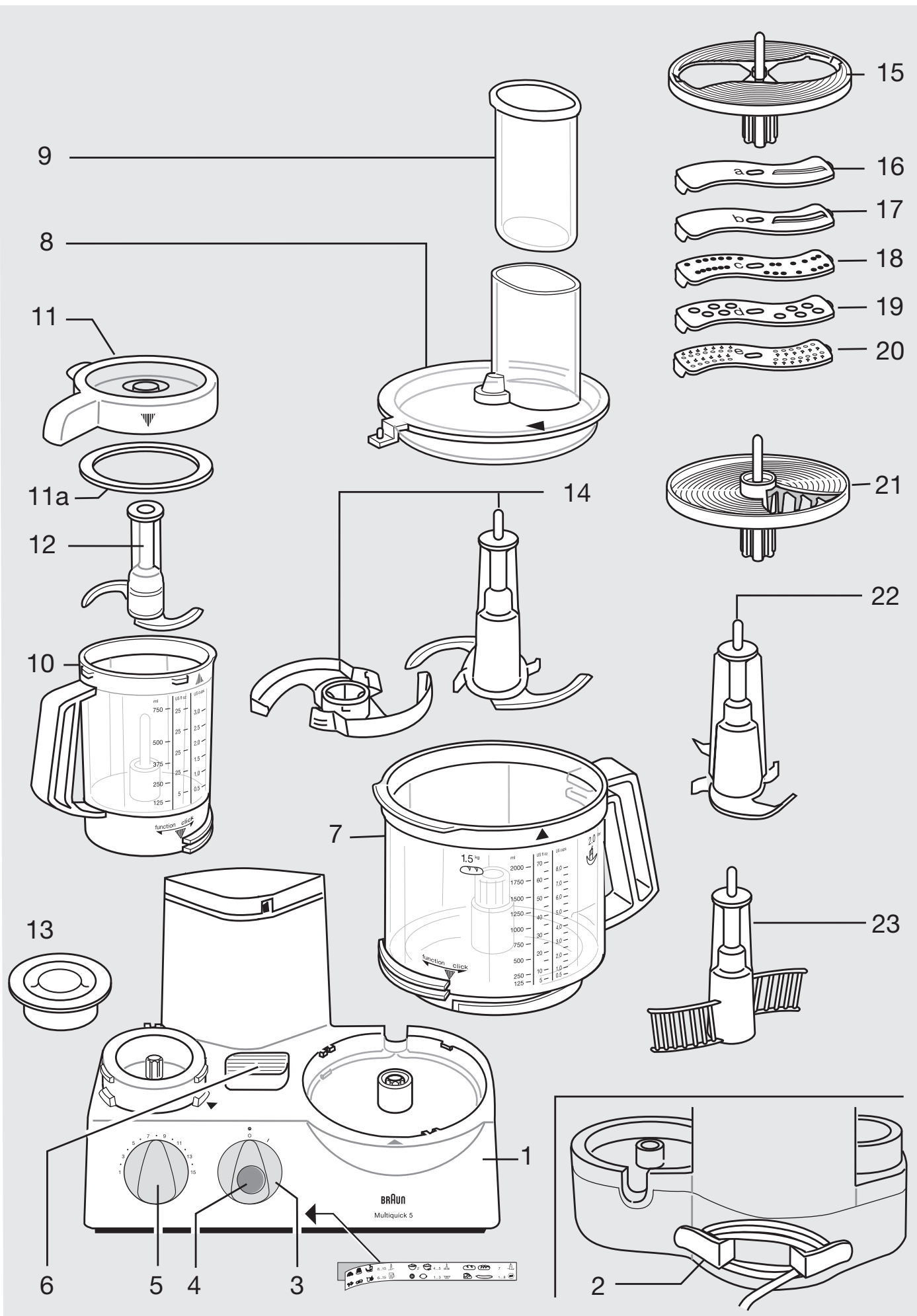
Type 3202

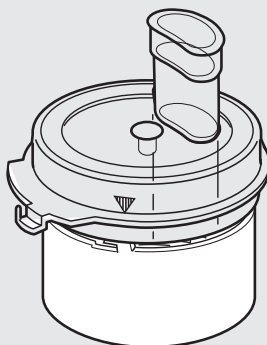
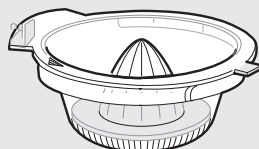
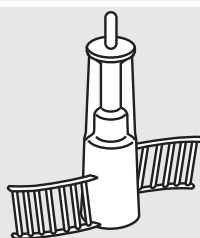
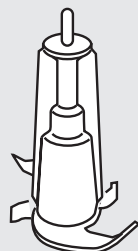
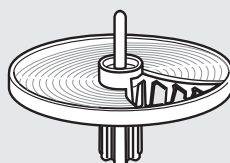
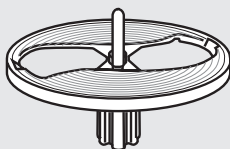
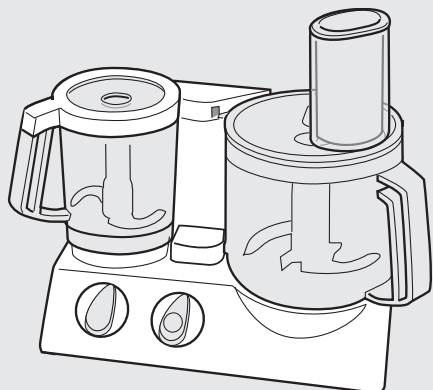
www.braun.com

K 700

K 700 black

Český	6
Slovenský	11
Magyar	16
Hrvatski	21
Română	26





K 700



Český

Naše výrobky jsou navrženy tak, aby splňovaly nejvyšší požadavky na kvalitu, funkčnost a design. Věříme, že budete s novým přístrojem Braun spokojeni.

Předtím, než uvedete přístroj do provozu, přečtěte si prosím pečlivě celý návod k použití.

Důležité

- Ostří nožů (12) / (14) je velmi ostré! Dotýkejte se pouze kulového úchyty nožů. Po použití nože nejprve vyjměte z nádob (7) / (10) a teprve pak vyndejte zpracované potraviny.
- Ujistěte se, že síťové napětí souhlasí s údaji o napětí, uvedenými na štítku na spodní části přístroje. Přístroj připojujte pouze ke zdroji střídavého proudu.
- Přístroj nepatří do rukou dětí.
- Přístroj je určen pouze pro používání v domácnosti a pro zpracování níže uvedených množství potravin.
- Žádný z dílů nepoužívejte v mikrovlnné troubě.
- Dbejte na to, abyste rukou nesahali do pohonu, je-li v chodu. Volnou pohonnou jednotku vždy zakryjte ochranným krytem (13), protože po zapnutí přístroje se spustí oba pohony.
- Je-li přístroj v chodu, neponechávejte jej bez dohledu.
- Elektropřístroje Braun odpovídají příslušným bezpečnostním ustanovením. Opravy elektrických výrobků smí provádět pouze pracovníci autorizovaných servisů. Neodborná oprava může uživateli způsobit škodu nebo zranění.
- Výměna síťového přívodu smí být provedena pouze autorizovaným servisním střediskem Braun, protože je k tomu zapotřebí speciální nářadí.
- Ukládáte-li přístroj, dbejte na to, aby byl motor vypnut a byla vytažena vidlice síťového přívodu.

Technické údaje

Napětí / výkon: viz typový štítek, umístěný na spodní části přístroje.

Doba provozu a maximální množství zpracovávané potraviny: viz postupy zpracování.

Popis přístroje

Kuchyňský robot Braun Multiquick 5 se systémem dvou nádob splňuje nejvyšší nároky na hnětení, tření, míchání, mixování, sekání a drcení, krájení a jemné i hrubé strouhání. To vše snadno a rychle.

Pro optimální výsledky práce jsou k dispozici dvě různé pracovní nádoby: univerzální nádoba (7) a malá nádoba – drtič/mixér (10).

Při drcení, mixování nebo přípravě kaší můžete volit mezi velkou a malou pracovní nádobou. Malou nádobu můžete navíc zasunout do velké (např. při mletí oříšků na ořechové těsto). V jeden okamžik však můžete pracovat pouze s jednou nádobou.

- Základna s motorem
- Prostor pro navíjení síťového kabelu
- Spínač motoru («I» = zapnuto, «O» = vypnuto)

- Momentové spínání «I»
- Regulátor pro plynulé přepínání rychlostních stupňů (2-15)
- Bezpečnostní zámek (brání současnému provozu obou pracovních nádob)
- Univerzální nádoba pro zpracování potravin (obsah 2 litry)
- Víko na univerzální nádobu (7)
- Přítlačný váleček (8)
- Drtič/mixér na malá množství (obsah 0,75 litru)
- Víko na drtič/mixér (10)
- 11a Těsnicí kroužek pro víko (11)
- Nůž pro drtič/mixér (10)
- Ochranný kryt pro volný pohon

Pracovní nástavce pro univerzální nádobu (7) (Důležité: K sériovému vybavení jednotlivých modelů nepatří vždy všechny uvedené nástavce)

- Nůž pro univerzální nádobu (7) s ochranným krytem nože
- Vložka
- Jemný kráječ – a
- Hrubý kráječ – b
- Jemné struhadlo – c
- Hrubé struhadlo – d
- Velmi jemné struhadlo – e
- Nástavec na krájení hranolků
- Umělohmotné nebo kovové hnětací háky (v závislosti na modelu)
- Šlehací nástavec

Poznámka: Před prvním použitím kuchyňského robotu očistěte všechny části, jak je uvedeno v odstavci „Čištění“.

Ochrana proti přetížení

Aby se zabránilo škodám, vznikajícím přehřátím přístroje, je přístroj vybaven automatickou bezpečnostní pojistkou, která v případě potřeby přeruší přívod proudu. V tomto případě vraťte spínač motoru (3) do polohy «O» a nechte motor po dobu zhruba 15 minut vychladnout, než přístroj znovu zapnete.

Momentové spínání «I» (4)

Momentové spínání pomáhá například při následujících činnostech:

- Sekání křehkých a měkkých potravin, např. vejce, cibule nebo petržel.
- Opatrné vmíchávání mouky do nadýchaného těsta, aniž by se srazila pěnová hmota.
- Přidávání bílkového sněhu nebo šlehačky do hustších pokrmů.

Momentové spínání «• pulse» se aktivuje stisknutím zeleného tlačítka při poloze spínače «O» (4).

Požadovanou rychlost si můžete předem zvolit nastavením regulátoru rychlostních stupňů (5). Po uvolnění zeleného tlačítka (4) se přístroj vypne.

Doporučené rychlostní stupně pro jednotlivé pracovní nástavce
Rychlost se volí regulátorem pro plynulou volbu rychlosti (5). Doporučuje se zvolit nejprve rychlostní stupeň a až poté zapnout

přístroj, aby byla možné hned od začátku pracovat požadovanou rychlostí.

Pracovní nástavce	Rychlost
Hnětací hák	7
Nůž (12) a (14)	6 – 15
Šlehací nástavec:	
- vaječné bílky	4 – 5
- šlehačka	2
Nástavce pro krájení, hrubé a jemné strouhání	1 – 8
Nástavec na krájení hranolků	1 – 2

(řídte se, prosím, také popiskami na výrobcích)

Práce se 2 pracovními nádobami V jeden okamžik můžete pracovat pouze s jednou nádobou.

Nepoužívaná pracovní nádoba - musí být nadzdvihnuta (šipka na šipku) nebo - může být pootočená ve směru západky «click» kterou se zablokuje na místě. Jestliže jsou značky šipek proti sobě, je možné pracovní nádobu sejmut. Z bezpečnostních důvodů musí být pohon zakryt ochranným krytem (13) vždy, když je pracovní nádoba sejmuta.

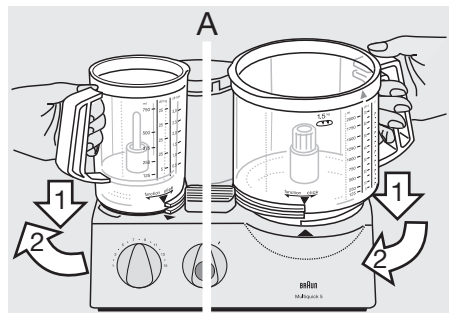
Zdvojený bezpečnostní systém:

Přístroj lze zapnout pouze tehdy, jestliže je pracovní nádoba s víkem, se kterou chcete pracovat, správně umístěna a zaklapnuta. Pokud se víko otevře během provozu, přístroj se automaticky vypne, i když je spínač (3) stále v poloze «I», abyste zabránili náhodnému zapnutí, otočte spínačem do polohy «O».

Nasazování pracovních nádob

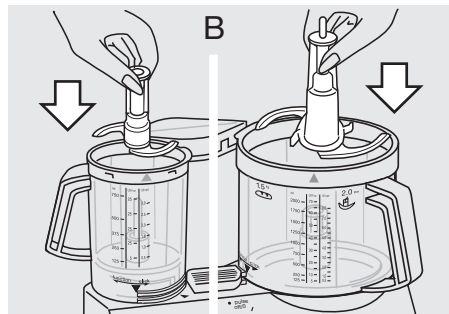
Univerzální nádoba pro zpracování potravin (7) se používá na velkém pohonu motorového bloku (1), nádoba na drcení (10) na malém.

1. Nasadte příslušnou pracovní nádobu při vypnutém motoru na pohon tak, aby šipka na motorovém bloku a na pracovní nádobě souhlasila (A).



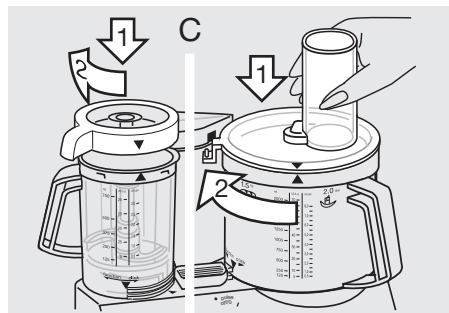
Pak nádobou pootočte ve směru šipky «function» až na doraz. Pracovní nádoba, umístěná na druhém pohonu, musí být při této činnosti nadzdvihnuta. Pokud je druhý pohon volný, zakryjte jej ochranným krytem (13).

2. Nasadte požadovaný pracovní nástavec (viz instrukce pro jednotlivé nástavce) do pracovní nádoby až bezpečně zapadne na své místo (B).



Nůž (12) při nasazování do drtiče (10) zatlačte směrem dolů až slyšitelně zaklapne.

3. Na pracovní nádobu nasadte víko tak, aby šipka na víku souhlasila se šipkou na pracovní nádobě (C).



Víkem otáčejte ve směru pohybu hodinových ručiček tak, až se špička na víku zasune do bezpečnostního otvoru na motorovém bloku (1) a slyšitelně zaklapne na své místo.

Pozor: Nasazované víko (11) pro drtič (10) smí být používáno s nasazeným těsnícím kroužkem (11a).

Sejmutí pracovních nádob

Vypněte přístroj. Otáčejte víkem proti směru pohybu hodinových ručiček a pak je sejměte. Potom pracovní nádobu vytáchejte směrem vzhůru ve směru šipky „click“ tak dlouho, dokud šipka na přístroji nesouhlasí se šipkou na pracovní nádobě. Pracovní nádobu sejměte.

Nůž, při vyjímání z pracovní nádoby, vytáhněte za kulový nástavec

Upozornění: Ostří nožů jsou velmi ostrá.

Nůž (14) je dodáván s ochranným krytem. Pokud nůž nepoužíváte, uchovávejte je v ochranném krytu.

Čištění

Nejprve vždy vypněte přístroj a vytáhněte vidlici síťového přívodu ze zásuvky. Motorový blok (1) otírejte jen vlhkým hadříkem.

Všechny části přístroje je možné umývat v myčce nádobí. Pokud je to nutné, očistěte důkladně všechny části před mytím pomocí sěrky nebo kartáčku.

U potravin, obsahujících barviva (např. karotka), může dojít k zabarvení umělohmotných částí. Před mytím ve vodě je otřete jedlým olejem.

Při čištění víka (11) nejprve sejměte gumový těsnící kroužek (11a). Po umytí vraťte gumový těsnící kroužek zpět na místo. Těsnící kroužek je možné používat oboustranně. Při čištění nepoužívejte žádné ostré předměty.

Pozor při čištění nožů a pracovních nástavců – jsou velmi ostré!

Práce s univerzální nádobou pro zpracování potravin (7)

Při práci s univerzální nádobou pro zpracování potravin nasadte nejprve požadované nástavce a teprve poté vložte potraviny.

1. Hnětení

Pro účely hnětení je možné použít jednak hnětací hák (22), jednak nůž (14). Pro dosažení nejlepších výsledků doporučujeme používat hnětací hák, který je speciálně konstruován pro přípravu kynutého těsta, těsta na nudle i křehkého těsta.

Kynuté těsto (chléb / koláče)

maximálně 500g mouky a další přísady rychlost 7, 1 ½ minuty

Nejprve nasypete mouku do univerzální nádoby pro zpracování potravin a pak přidejte ostatní přísady kromě tekutiny. Nasadte víko (8) a zaklapněte. Nastavte rychlost 7 a zapněte motor. Za chodu přilévajte otvorem ve víku potřebnou tekutinu.

Při použití nože (14) nepřidávejte přísady, které nemají být rozmělněny na drobně – např. hrozinky, kandovaná kůra, mandle atd. Ty přidávejte ručně až do uhněteného těsta po vyjmutí z univerzální nádoby pro zpracování potravin.

Nudlové těsto

maximálně 500g mouky a další přísady rychlost 7, asi 1 ½ minuty

Nejprve do univerzální nádoby pro zpracování potravin nasypete mouku a potom přidejte ostatní přísady kromě tekutiny. Potřebné množství tekutiny přilévajte za chodu otvorem ve víku.

Jakmile se vytvoří z těsta koule, již nedolévajte další tekutinu, protože těsto ji pak již nemůže rovnoměrně přijímat.

Křehké těsto

maximálně 500g mouky a další přísady rychlost 7, asi 1 minuty

Nejdříve nasypete mouku do univerzální nádoby pro zpracování potravin a potom přidejte ostatní přísady. Pokud patří do těsta máslo, nemělo by být ani příliš měkké, ani příliš tuhé, aby bylo dosaženo nejlepšího výsledku.

Nasadte a víko (8) a zaklapněte je. Nastavte rychlost 7 a zapněte motor.

Jakmile se vytvoří z těsta koule, propracovávejte těsto už jen velmi krátce, jinak by příliš dlouhým hnětením změklo.

2. Tření

Pro přípravu třeného a piškotového těsta použijte nůž (14).

Hnětačí hák (22) není pro přípravu třeného a piškotového těsta vhodný.

Maximálně 500g mouky a dalších surovin

Třené těsto Rychlost / doba spínání
(2 způsoby)

a) Utřete do pěny máslo s cukrem a vejci, 6 / cca 1 min.
přilijte mléko 6 / cca 15 sekund
a opatrně přimíchejte 15 / cca 10-15 x
mouku pomocí momentového stupně. «P»

b) Vložte do univerzální nádoby na zpracování potravin všechny přísady kromě tekutiny. 15 / cca 1 min.
Za chodu přilévajte otvorem ve víku příslušné množství tekutiny. Nakonec ručně vmíchejte přísady jako např. hrozinky.

Piškotové těsto Rychlost / doba spínání

Ušlehejte vejce, event. podle potřeby s vodou do pěny 15 / cca 2 min.
a přidejte cukr, 15 / cca 4 min.
momentovým stupněm opatrně vmíchejte mouku, 8 / 5 x «P»
event. přidejte kakaový prášek. 8 / 3 x «P»

3. Mixování

Pro mixování polévek, koktejlů atd. použijte nůž (14)
maximální kapacita 2 l
rychlost 10
(jinak by mohla tekutina mohla vytéci)

Při přípravě mléčných koktejlů vložte do nádoby pro zpracování potravin na kousky nakrájené ovoce.

Nasadte a zaklapněte víko (8). Rozmělněte ovoce rychlostí 15, pak přidejte tekutinu a dokončete mixování při rychlosti 10.
Pokud budete mixovat mléko, uvědomte si, že bude pění. Používejte proto menší množství mléka.

4. Sekání

Sekání v univerzální nádobě na zpracování potravin pomocí nože (14).
Poznámka: Při sekání většího množství potravin (7) s nožem (14). Při přípravě menšího množství doporučujeme použít drtič/mixer (10) s nožem (12).

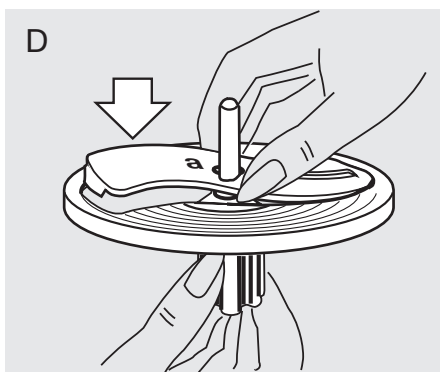
Příklady zpracování potravin

Doby přípravy jsou orientační a závisí kromě jiného na vlastnostech potravin, zpracovávaném množství a požadované jemnosti produktu.

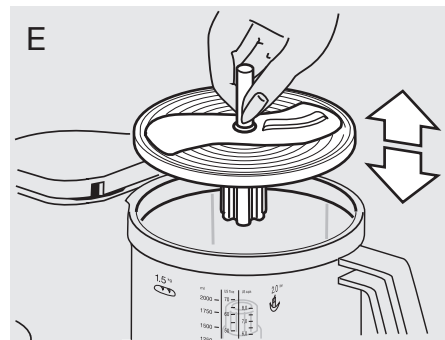
Produkt	Max. množství	Příprava	Rychlost	Poloha spínače	Doba spínání/zpracování
Tvrdé pečivo	4	na čtvrtky	15	1	45 sec.
Kostky ledu	28	celé	15	1	1 min. (sníh)
Jablka	700g	na čtvrtky	8	1	15 sec.
Chlazená čokoláda	400g	rozlámaná	15	1	15 sec. na hrubo 30 sec. na jemno.
Vejce	8 ks	celá	6	P	8x
Sýr (měkký)	400g	kostky 3cm	15	1	20 sec.
Sýr (tvrdý)	700g	kostky 3cm	15	1	60-70 sec.
Maso	700g	na kostky	15	1	40 sec.
Karotka	700g	na kousky	15	1	10 sec.
Cibule	700g	na čtvrtky	15	P	10 – 13 x

5. Krájení, hrubé a jemné strouhání

- Umístěte požadovaný nástavec podle obrázku (D) na vložku (15) a zacvakněte jej. Pokud chcete nástavec sejmout, stlačte vystupující konec nástavce směrem vzhůru.



- Vložku s nástavcem umístěte na osu pohonu do univerzální nádoby pro zpracování potravin (E).
- Na nádobu nasadte víko (8) a zaklapněte jej. Zvolte rychlost a při vypnutém motoru vložte potraviny do nádoby plnicím otvorem ve víku. Doplnění potravin provádějte s vypnutým motorem.

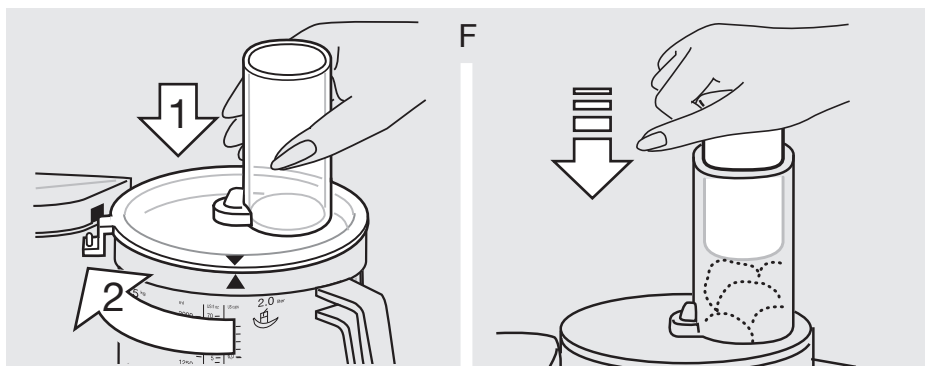


- Nikdy nesahejte do plnicího otvoru, je-li přístroj v chodu. Pro posouvání potravin dovnitř nádoby používejte vždy přítlačný váleček (9) (F).

Poznámka: Při zpracování štavnatých nebo měkkých potravin dosáhnete lepších výsledků při použití nižší rychlosti. Pro tvrdé potraviny doporučujeme používat vyšší rychlost. Univerzální nádobu na zpracování potravin nepřepřehávejte.

Nástavec pro krájení na jemno – a (16)
rychlost 1-2

Příklady zpracování: okurky, zelí, syrové brambory, karotka, cibule, ředkvičky.



Nástavec pro krájení na hrubo – b (17)

rychlost 1-2

Příklady zpracování: okurky, kedlubny, syrové brambory, cibule, banány, rajčata, houby, celer.

Nástavec pro strouhání na jemno – c (18)

rychlost 3-6

Příklady zpracování: sýry (měkké až středně tvrdé), okurky, karotka, syrové brambory, jablka.

Nástavec pro strouhání na hrubo – d (19)

rychlost 3-6

Příklady zpracování: sýry (měkké až středně tvrdé), okurky, kedlubny, červená řepa, karotka, syrové brambory, jablka, zelí.

Nástavec pro velmi jemné strouhání – e (20)

rychlost 8-15

Příklady zpracování: syrové brambory (např. na bramboráky nebo bramborové knedlíky), křen, parmezán (tvrdý).

Nástavec na krájení hranolků (21)

Nástavec pro hranolky nasadte na oso pohonu a nádobu zakryjte víkem (8) a zaklapněte. Pro dosažení nejlepších výsledků vložte do plnicího otvoru ve víku (8) vždy 3-4 brambory (podle jejich velikosti). Motor zůstává vypnutý.

Nastavte rychlost 1-2 a zapněte přístroj. Další dávku brambor doplňujte při vypnutém motoru. Pomocí mírného tlaku na přítlačný váleček (9) posunujte brambory do plnicího otvoru.

6. Šlehání pomocí šlehačích nástavců / metly (23)

Rychlost / doba spínání

Piškotové těsto

max. 280 – 300g plus přísady

našlehejte vejce

s vodou (pokud je třeba) 5 / cca 2 min.

přidejte cukr 5 / cca 2 min.

vmíchejte mouku 1 / cca 30 sec.

Šlehání vaječných bílků

min.: 2 vaječné bílky 4 - 5 / cca 4 min.

max.: 6 vaječných bílků 4 - 5 / cca 6 min.

Šlehání smetany

min.: 0,15-0,2 l 2 / cca 1 - 2 min.

max.: 0,4 l 2 / cca 3,5 - 4 min.

Pokud budete šlehat trvanlivou smetanu, nechte ji nejdříve několik hodin chladit (asi při teplotě 4 °C).

Použití drtiče/mixéru (10)

Nožem (12) můžete sekat, míchat a mixovat menší množství potravin. Drtič se bezvadně hodí na přípravu krémů, pomazánek nebo omáček.

Maximální kapacita: 750 ml tekutiny

Upozornění:

Nůž (12) je velice ostrý.

Důležité: Maximální doba zpracování potravin v drtiči je 1 minuta. Déle je možné zpracovávat tekutiny.

Do drtiče se nesmí vkládat: čokoláda, tvrdé druhy koření a kávová zrnka.

Příklady zpracování potravin

Doby přípravy jsou orientační a závisí kromě jiného na vlastnostech potravin, zpracovávaném množství a požadované jemnosti produktu.

Sekání

Produkt	Max. množství	Příprava	Rychlost	Poloha spínače	Doba spínání / zpracování
Karotka	150g	na kousky	6	P	7 x
Cibule	100g 1 ½ cibule	na čtvrtky	6	P	6 – 8 x
Petrželka	30g / ½ svazku	bez stonků	15	1	5 – 10 sec.
Česnek	1 stroužek	celý	15	1	5 sec.
Maso (libové)	250g	na čtvrtky	15	1	15 sec.

Míchání a mixování

Produkt	Příprava	Rychlost	Poloha spínače	Doba spínání / zpracování
Míchané nápoje	Ovoce rozkrájejte, přidejte mléko.	15	1	asi 30 sec.
Kojenecká strava (tj. ovoce, zelenina)	na kousky	15	P 1	10 x 10 sec.
Majonéza	Smíchejte 1 vejce, koření, hořčici a ocet. Otvorem ve víku pomalu přilévejte olej.	15	1	30-45 sec.
Tatarská omáčka	Smíchejte 1 vejce, koření, hořčici a ocet. Otvorem ve víku pomalu přilévejte olej. Přidejte na čtvrtky nakrájené vejce na tvrdo a okurku.	15 6	1 P	30-45 sec. 3 – 5 x
Pasta z avokáda	Nasekejte stroužek česneku, přidejte 2 zralá avokáda (nakrájená na čtvrtky, vypeckovaná), 1 polévkovou lžici citrónové šťávy, 1 polévkovou lžici olivového oleje, 150 ml jogurtu, ½ čajové lžičky cukru, sůl, pepř.	15 15	1 1	5 sec. cca 45 sec.

Vypněte motor, nasadte nůž (12) do drtiče (10) a poté vkládejte všechny zpracovávané potraviny.

Tekutiny se mohou vlévat do nádoby pouze otvorem ve víku za chodu motoru.

Pokud budete mixovat mléko, uvědomte si, že bude pěnit. Používejte proto menší množství mléka.

Na drtič nasadte víko s těsnícím kroužkem (11a) a zaklapněte. Po ukončení práce z nádoby vždy nejdříve vyjměte nůž a teprve poté zpracované potraviny.

Tření menšího množství těsta

Drtič/mixér je určen pouze pro přípravu uvedených druhů těsta s uvedeným maximálním množstvím:

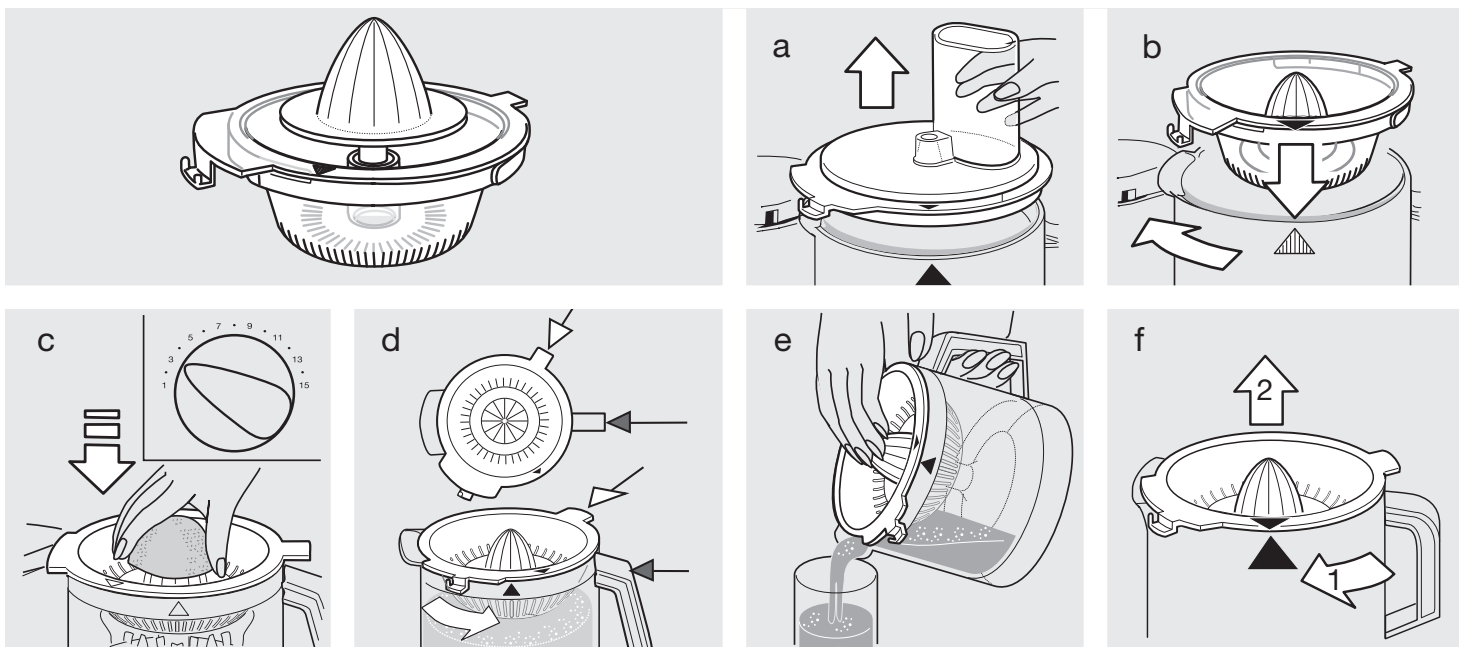
	Rychlost	Poloha spínače	Doba spínání / zpracování
Těsto na palačinky 250 g mouky 375 ml mléka 2 vajíčka sůl			
Smíchejte mouku, vejce, 6 sůl a polovinu mléka, za chodu motoru dolijte zbytek mléka.	1		45 – 60 sec.
Šlehání smetany 200 ml smetany	6	1	30 sec.

Po skončení životnosti, prosím, tento výrobek neodhazujte do běžného domovního odpadu. Můžete jej odevzdat do servisního střediska Braun nebo na příslušném sběrném místě zřízeném dle místních předpisů.



Speciální příslušenství

Lis na citrusy Braun PJ600 typ: 3200, Rychlost: 1 – 3



Záruka

Na tento výrobek poskytujeme záruku po dobu 2 let od data prodeje spotřebiteli.

Během této záruční doby bezplatně odstraníme závady na výrobku, způsobené vadami materiálu nebo chybou výroby. Oprava bude provedena podle našeho rozhodnutí buď opravou nebo výměnou celého výrobku. Tato záruka platí pro všechny země, kam je tento výrobek dodáván firmou Braun nebo jejím autorizovaným distributorem.

Tato záruka se nevztahuje: na poškození, vzniklá nesprávným používáním a údržbou, na běžné opotřebení (prodření holicí folie, otupení stříhacích dílů, vybití baterií, opotřebení zubních kartáčků a pod.), jakož i na defekty, mající zanedbatelný vliv na hodnotu a použitelnost přístroje. Záruka pozbývá platnosti, pokud byl výrobek mechanicky poškozen nebo pokud jsou opravy provedeny neautorizovanými osobami nebo pokud nejsou použity originální díly Braun. **Přístroj je určen výhradně pro domácí použití.** Při použití jiným způsobem nelze uplatnit záruku.

Záruka platí jen tehdy, je-li záruční list řádně vyplněn (datum prodeje, razítko prodejny a podpis prodáváče) a je-li

současně s ním předložen prodejní doklad (dále jen doklady o koupi).

Chcete-li využít servisních služeb v záruční době, předejte nebo pošlete kompletní přístroj spolu s doklady o koupi do autorizovaného servisního střediska Braun. Aktualizovaný seznam servisních středisek je k dispozici v prodejních výrobcích Braun.

Volejte infolinku 221 804 335 pro informace o výrobcích a nejbližším servisním středisku Braun.

O případné výměně přístroje nebo zrušení kupní smlouvy platí příslušná zákonná ustanovení. Záruční doba se prodlužuje o dobu, po kterou byl výrobek podle záznamu z opravy v záruční opravě.

Servisní síť firmy **BRAUN** Česká republika

Servis	Ulice	Město	Tel.
PH Servis s.r.o. servis a díly	V Mezihoří 2	180 00 Praha 8	266310574
PH Servis s.r.o. servis	Žitná 26	120 00 Praha 2	224941640
MECHANIKA Praha družstvo	Lukášova 5	130 00 Praha 3	222591244
RENÉ Kumpán	Jana Palacha 1405	530 02 Pardubice	466303355
KREMAL	Husova 36	301 24 Plzeň	377327669
ELVIS elektro-servis spol. s r.o.	Dobrovodská silnice 2	370 01 Č.Budějovice	387411655
MECHANIKA Teplice v.d.	28.října 4	415 01 Teplice	417537460
VEKO-elektronik s.r.o.	Rumjancevova 22	460 01 Liberec	485101488
FAMILY servis	Lidická 17	602 00 Brno	541210682
JUPOS	Na Spojce 6	702 00 Ostrava	596127671
Elektro servis Štěpánek	Hodolanská 41	772 00 Olomouc	585313685
Elektro servis Gajdoštin	8.května 10	787 01 Šumperk	583212462
KOFR-ELSCO	U Dráhy 144	763 02 Zlín	577102424
P a P servis	Francouzská 55	602 00 Brno	545210060

Změny jsou vyhrazeny.

Slovensky

Naše výrobky sú vyrobené tak, aby spĺňali tie najvyššie nároky na kvalitu, funkčnosť a dizajn. Dúfame, že budete so svojím novým výrobkom Braun spokojní.

Dôležité upozornenie

- Nože (12)/(14) sú veľmi ostré!
Držte ich vždy iba za vrchnú časť a nikdy nie za ostrie. Po použití vždy najskôr vyberte z nádob (7)/(10) univerzálne nože a až potom spracované jedlo.
- Skontrolujte, či napätie v sieti zodpovedá napätiu uvedenému na spodnej strane prístroja. Zapájajte ho iba do siete so striedavým prúdom.
- Prístroj uchovávajte mimo dosahu detí.
- Tento spotrebič je určený iba na domáce použitie, na spracovanie takého množstva potravín, aké sa uvádza v návode na použitie.
- Žiadnu časť tohto prístroja nepoužívajte v mikrovlnnej rúre.
- Dávajte pozor, aby ste sa prstami nedotkli zapnutého hriadeľového pohonu. Vždy, keď sa priestor s hriadeľovým pohonom nepoužíva, zakryte ho ochranným krytom (13), pretože oba hriadeľové pohony sa po zapnutí prístroja otáčajú simultánne.
- Prístroj počas prevádzky nikdy nenechávajte bez dozoru.
- Elektrické spotrebiče Braun spĺňajú platné bezpečnostné normy. Opravu elektrických spotrebičov môže vykonať iba autorizovaný servis. Zlá a neodborná oprava môže mať za následok nehodu alebo poranenie užívateľa.
- Špeciálny sieťový kábel môže vymeniť iba autorizovaný servis Braun, pretože je k tomu potrebný špeciálny nástroj.
- Prístroj pred uskladnením vypnite a odpojte z elektrickej siete.

Špecifikácie

Napätie/výkon: pozri informácie na spodnej strane spotrebiča.
Prevádzkový čas a max. kapacita: pozri informácie o spracovaní.

Popis

Kuchynský robot Braun Multiquick 5 s dvoma pracovnými nádobami spĺňa najvyššie nároky na rýchle a jednoduché miesenie, mixovanie, miešanie, sekanie, krájanie, rezanie a strúhanie.

Pre dosiahnutie najlepších výsledkov sú k dispozícii dve pracovné nádoby: veľká univerzálna nádoba (7) a malá nádoba na sekanie/mixovanie (10).

Na sekanie, prípravu pyré alebo mixovanie/miešanie si môžete vybrať buď veľkú, alebo malú pracovnú nádobu. Malú nádobu môžete navyše použiť na prípravu jedla, ktoré chcete ďalej spracovávať vo veľkej nádobe (napr. nasekať orešky do cesta na orechový koláč). Nádoby musíte používať vždy jednotlivo, nikdy nie obe naraz.

- 1 Základňa s motorom
- 2 Priestor na uloženie sieťového kábla
- 3 Spínač motora (zapnutý = «I», vypnutý = «O»)

- 4 Pulzný režim «P»
- 5 Regulátor rýchlosti (1 – 15)
- 6 Bezpečnostná zámka (zabraňuje simultánnej prevádzke oboch pracovných nádob)
- 7 Univerzálna pracovná nádoba (kapacita 2 l)
- 8 Veko na univerzálnu nádobu (7)
- 9 Prítlačný valček na veko (8)
- 10 Nádoba na sekanie/mixovanie malých množstiev (kapacita 0,75 l)
- 11 Veko na nádobu na sekanie (10)
- 11a Tesniaci krúžok na veko (11)
- 12 Univerzálny nôž do nádoby na sekanie (10)
- 13 Ochranný kryt na priestor s hriadeľovým pohonom, keď na ňom nie je položená nádoba

Nadstavce do univerzálnej nádoby (7)
(Upozornenie: Nie všetky nadstavce sú súčasťou štandardnej výbavy všetkých modelov)

- 14 Univerzálny nôž do univerzálnej nádoby (7) s ochranným krytom
- 15 Unášač nadstavcov
- 16 Nadstavec na krájanie tenkých plátkov – a
- 17 Nadstavec na krájanie hrubých plátkov – b
- 18 Nadstavec na jemné rezance – c
- 19 Nadstavec na hrubé rezance – d
- 20 Veľmi jemné strúhadlo – e
- 21 Kotúč na hranolčeky
- 22 Plastový alebo kovový nadstavec na miesenie (v závislosti od modelu)
- 23 Nadstavec na šľahanie

Upozornenie: Pred prvým použitím poumývajte všetky časti kuchynského robota tak, ako sa uvádza v časti „Umývanie“.

Ochrana pred preťažením

Tento spotrebič je vybavený automatickým bezpečnostným spínačom, ktorý v prípade potreby odpojí dodávku elektrickej energie do motora, aby nedošlo k poškodeniu prístroja následkom jeho preťaženia. Keď sa tak stane, prepnete spínač motora (3) späť do polohy «O» a počkajte približne 15 minút, aby sa motor ochladil, kým spotrebič opäť zapnete.

Pulzný režim «P» (4)

Pulzný režim je vhodný napríklad na:

- sekanie krehkého a jemného jedla, napr. vaječ uvarených natvrdo, cibule alebo petržlenovej vňate,
- opatrné vmiešanie múky do cesta alebo masla pre zachovanie krémovej konzistencie,
- pridávanie vyšľahaných vaječ alebo šľahačky do tuhého jedla.

Pulzný režim «P» zapnete potlačením zeleného tlačidla na spínači motora (4), keď je spínač v polohe «O».

Predtým, ako zapnete pulzný režim, nastavte si pomocou regulátora rýchlosti (5) požadovanú rýchlosť spracovania. Keď zelené tlačidlo (4) pustíte, spotrebič sa vypne.

Odporúčaná rýchlosť spracovania pre jednotlivé nadstavce
Rýchlosť sa nastavuje regulátorom rýchlosti (5).

Odporúčame najskôr zvoliť požadovanú rýchlosť spracovania a až potom zapnúť spotrebič, aby ste hneď od začiatku pracovali s takou rýchlosťou, akú potrebujete.

Nadstavce	Rýchlosť
Nadstavec na miesenie	7
Univerzálne nože (12) a (14)	6 - 15
Nadstavec na šľahanie:	
– vaječné bielky	4 – 5
– šľahačka	2
Nadstavce na krájanie a strúhanie	1 – 8
Kotúč na hranolčeky	1 – 2

(prečítajte si prosím aj informácie vytlačené na spotrebiči)

Používanie systému 2 pracovných nádob

Nádoby musíte používať vždy jednotlivo, nikdy nie obe naraz.

Pracovná nádoba, ktorú práve nepoužívate, bude vďaka bezpečnostnej zámke (6) vždy stáť o niečo vyššie ako používaná nádoba, bude sa teda nachádzať nad hriadeľovým pohonom. Prípadne ju môžete otočiť v smere «click» (nápis na nádobe), aby sa zafixovala. Keď sa šípky na nádobe a na základni navzájom „stretnú“, nádobu je možné vybrať. Ak však nádobu vyberiete, z bezpečnostných dôvodov vždy zakryte prázdny hriadeľový pohon ochranným krytom (13).

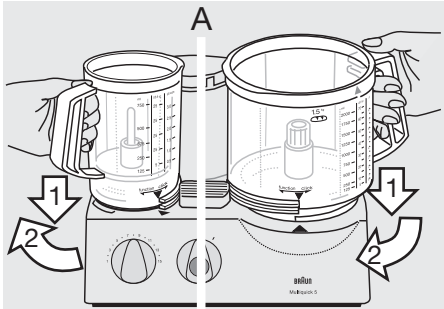
Funkcia dvojitej bezpečnosti:

Spotrebič môžete zapnúť iba vtedy, keď sú pracovná nádoba a veko správne vložené na mieste a zafixované. Ak veko počas prevádzky otvoríte, motor sa automaticky vypne. Keďže v tej chvíli je spínač motora (3) stále v polohe «I», otočte ho späť do polohy «O», aby ste zabránili náhodnému zapnutiu motora.

Priveňovanie pracovných nádob

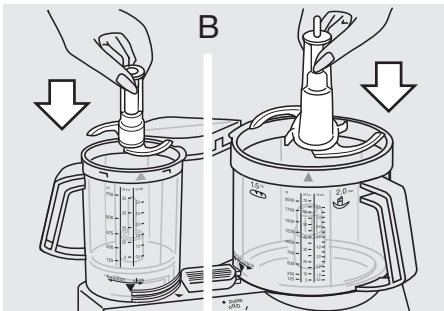
Univerzálna pracovná nádoba (7) sa vkladá do veľkého otvoru s hriadeľovým pohonom na motorovej základni (1) a nádoba na sekanie (10) sa vkladá do malého otvoru s hriadeľovým pohonom.

1. Motor nechajte vypnutý a príslušnú nádobu vložte do priestoru s hriadeľovým pohonom tak, aby sa šípka na nádobe „stretla“ so šípkou na základni (A).



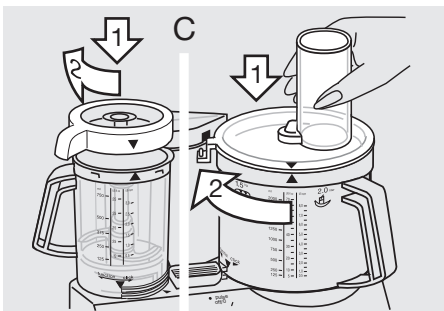
Potom nádobu otočte v smere «function» (nápís na nádobe), až kým sa nezastaví na záračke. Ak druhý hriadeľový pohon zostane prázdny, zakryte ho ochranným krytom (13).

2. Požadovaný nadstavec (pozri pokyny pre každý nadstavec) nasadíte na hriadeľ v nádobe a čo najďalej ho zatlačte smerom dole (B).



Keď vkladáte nôž (12) do nádoby na sekanie (10), tlačte ho nadol, až kým počuteľne nezacvakne na miesto.

3. Veko položte na nádobu tak, aby sa šípka na veku „stretla“ so šípkou na nádobe (C).



Potom veko otočte v smere hodinových ručičiek a výčnelok na veku nasmerujte do bezpečnostného otvoru na motorovej základni (1), až kým počuteľne nezacvakne na miesto.

Poznámka:

Veko (11) na nádobu na sekanie (10) musíte používať spolu s tesniacim krúžkom (11a).

Vyberanie pracovných nádob

Vypnite spotrebič. Veko otočte proti smeru hodinových ručičiek a nadvihnite ho. Potom nádobu otočte v smere «click» (nápís na nádobe), až kým sa šípka na nádobe nestretne so šípkou na motorovej základni, a vtedy môžete nádobu vybrať.

Keď vyberáte z nádoby nôž, uchopte ho iba za vrchnú časť a potiahnite.

Upozornenie: Nože sú veľmi ostré.

Univerzálny nôž (14) je vybavený aj ochranným krytom. Keď nôž nepoužívate, uchovávajte ho v tomto ochrannom kryte.

Umývanie

Spotrebič vždy najskôr vypnite a odpojte z elektrickej siete. Základňu s motorom (1) čistite iba pomocou vlhkej handričky.

Všetky časti (okrem základne (1)) môžete umývať v umývačke riadu. V prípade potreby môžete všetky časti pred opláchnutím dôkladne vyčistiť kefkou.

Jedlo, ktoré farbí (napr. mrkva), môže na plastových častiach spotrebiča zanechať škvrny. Predtým, ako ich umyjete vodou, vyčistite ich kuchynským olejom.

Pred umytím veka (11) najskôr odstráňte tesniaci krúžok (11a). Po umytí vložte tesniaci krúžok znova na miesto. Tesniaci krúžok môžete používať z oboch strán.

Na čistenie nepoužívajte ostré predmety.

Nože a nadstavce čistite mimoriadne opatrne – sú veľmi ostré.

Používanie univerzálnej pracovnej nádoby (7)

Do univerzálnej pracovnej nádoby vždy najskôr vložte požadovaný nadstavec a až potom pridávajte prísady.

1. Miesenie

Na miesenie môžete použiť nadstavec na miesenie (22) alebo nôž (14). Pre dosiahnutie najlepších výsledkov odporúčame používať nadstavec na miesenie, ktorý je špeciálne navrhnutý na prípravu kysnutého cesta, cestovinového cesta a cesta na drobné pečivo (tuhého cesta).

Kysnuté cesto (chlieb/koláč)

Max. 500 g múky plus ostatné prísady
Rýchlosť 7, 1 ½ minúty

Do univerzálnej pracovnej nádoby nasypete múku a potom pridajte ostatné prísady, okrem tekutých. Nádobu zakryte vekom (8) a zafixujte ho. Nastavte rýchlosť 7 a zapnite spotrebič. Za stáleho chodu motora pridajte tekuté prísady, ktoré nalejete cez plniaci otvor na veku.

Pri miesení nožom (14) nepridávajte do cesta prísady ako hrozienka, mandle, kandizovanú kôru a pod., ktoré nemajú byť nasekané. Tie musíte vmiešať ručne, keď vymiesené cesto vyberiete z univerzálnej nádoby.

Cestovinové cesto

Max. 500 g múky plus ostatné prísady
Rýchlosť 7, 1 ½ minúty

Do univerzálnej pracovnej nádoby nasypete múku a potom pridajte ostatné prísady, okrem tekutých.

Potrebné množstvo tekutých prísad nalejte cez plniaci otvor vo veku, kým je motor zapnutý.

Keď sa cesto vymiesi do tvaru gule, nepridávajte už do neho žiadne ďalšie tekuté prísady, pretože by sa neabsorbovali rovnomerne.

Cesto na drobné pečivo

Max. 500 g múky plus ostatné prísady
Rýchlosť 7, približne 1 minúta

Do univerzálnej pracovnej nádoby nasypete múku a potom pridajte ostatné prísady. Pre dosiahnutie najlepších výsledkov by použité maslo nemalo byť ani príliš tuhé, ani príliš mäkké.

Nasadte veko (8) a zafixujte ho. Nastavte rýchlosť 7 a zapnite spotrebič.

Cesto prestaňte miesiť krátko po tom, ako sa vyformuje do tvaru gule. Inak cesto na pečivo zostane príliš krehké.

2. Mixovanie

Na miešanie riedkeho koláčového cesta používajte univerzálny nôž (14)

Nadstavec na miesenie (22) nie je vhodný na prípravu riedkeho koláčového cesta.

Max. 500 g múky plus ostatné prísady

Riedke cesto

Rýchlosť / čas
(2 spôsoby)

- a) Vymiešajte maslo s cukrom a vajcami, prílejte mlieko a pulzným režimom opatrne vmiešajte múku. 6 / asi 1 min
6 / asi 15 sek
15 / asi 10 – 15x «P»

- b) Všetky prísady, okrem tekutých, pridajte do univerzálnej pracovnej nádoby. 15 / asi 1 min
Potrebné tekuté prísady prílievajte cez plniaci otvor vo veku za stáleho chodu motora. Nakoniec ručne vmiešajte prísady, ako sú napríklad hrozienka.

Piškótové cesto

Rýchlosť / čas

- Vymiešajte vajcia, vodu (ak je potrebná) a cukor, pulzným režimom vmiešajte múku a pridajte kakaový prášok. 15 / asi 2 min
15 / asi 4 min
8 / 5x «P»
8 / 3x «P»

3. Miešanie

Na miešanie polievok, mliečnych kokteíl atď. používajte univerzálny nôž (14)
Maximálna kapacita 2 l
Rýchlosť 10
(inak môže obsah nádoby pretiecť)

Pri príprave mliečnych nápojov (milk-shake) vložte do univerzálnej nádoby nahrubo nasekané ovocie.

Nádobu zakryte vekom (8) a zafixujte ho. Pri rýchlosti 15 najskôr pomiešajte ovocie, potom pri rýchlosti 10 prílejte mlieko a dokončite miešanie.

Pri miešaní mlieka buďte opatrní, pretože pení. Používajte ho preto v menších množstvách.

4. Sekanie

Sekanie v univerzálnej nádobe univerzálnym nožom (14)

Upozornenie: Na spracovanie väčších množstiev jedla používajte univerzálnu nádobu (7) s nožom (14) a na menšie množstvá odporúčame použiť nádobu na sekanie (10) s nožom (12).

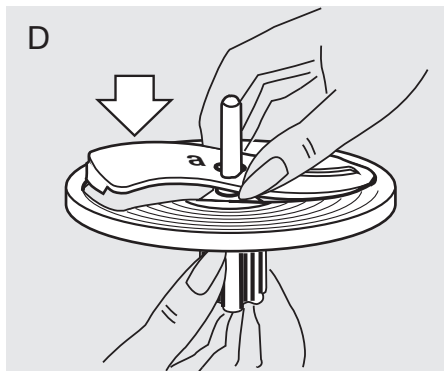
Príklady spracovania

Uvedený čas spracovania je približný a závisí od kvality a množstva spracovávaného jedla a od požadovanej veľkosti nasekaných kúskov.

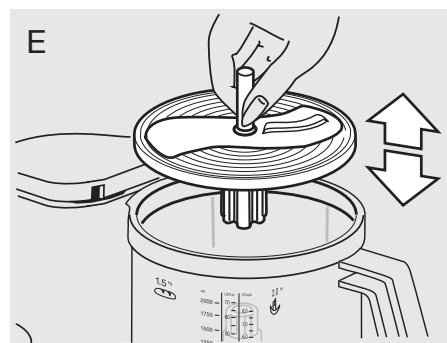
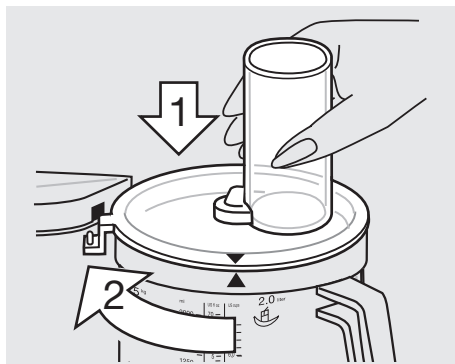
Produkt	Max. množstvo	Stav	Rýchlosť	Režim	Čas/impulzy
Tvrde rožky	4	rozštvrtené	15	I	45 sekúnd
Kocky ľadu	28	celé	15	I	1 minúta (sneh)
Jablká	700 g	rozštvrtené	8	I	15 sekúnd
Studená čokoláda	400 g	nalámaná	15	I	nahrubo 15 sek najemno 30 sek
Vajce natvrdo	8	celé	6	P	8 x
Syr (mäkký)	400 g	3-cm kocky	15	I	20 sekúnd
Syr (tvrdý)	700 g	3-cm kocky	15	I	60 – 70 sek
Mäso	700 g	kocky	15	I	40 sekúnd
Mrkva	700 g	kúsky	15	I	10 sekúnd
Cibuľa	700 g	rozštvrtená	15	P	10 – 13 x

5. Krájanie na plátky, strúhanie na rezance a veľmi jemné strúhanie

- Nadstavec, ktorý chcete použiť, nasadte na uňášač (15), ako znázorňuje obrázok D, a vložte ho presne do otvoru. Nadstavec zložte tak, že uňášač otočíte naopak a nadstavec potlačíte.



- Zmontovaný krájač/strúhadlo nasadte na hriadel v univerzálnej nádobe (obr. E).
- Nádobu zakryte vekom (8) a zafixujte ho. Nastavte rýchlosť a jedlo, ktoré chcete spracovať, vložte do plniaceho otvoru, kým je motor vypnutý. Vždy, keď otvor naplňate, motor by mal zostať vypnutý.



- Nikdy nedávajte ruky do plniaceho otvoru, keď je motor zapnutý. Vždy používajte prítláčny valček (9) (obr. F).

Poznámka: Pri spracovaní štvrtatého alebo jemného jedla dosiahnete lepšie výsledky pri použití nižšej rýchlosti. Tvrdšie potraviny by ste mali spracovávať pri vyššej rýchlosti. Nádobu nikdy nepreplňajte.

Nadstavec na krájanie tenkých plátkov – a (16)

Rýchlosť 1 – 2

Príklady spracovania: uhorky, kapusta, surové zemiaky, mrkva, cibuľa, reďkovka.

Nadstavec na krájanie hrubých plátkov – b (17)

Rýchlosť 1 – 2

Príklady spracovania: uhorky, kaleráb, surové zemiaky, cibuľa, banány, paradajky, huby, zeler.

Nadstavec na jemné rezance – c (18)

Rýchlosť 3 – 6

Príklady spracovania: syr (mäkký až stredne tvrdý), uhorky, mrkva, surové zemiaky, jablká.

Nadstavec na hrubé rezance – d (19)

Rýchlosť 3 – 6

Príklady spracovania: syr (mäkký až stredne tvrdý), uhorky, kaleráb, cvikla, mrkva, surové zemiaky, jablká, kapusta.

Veľmi jemné strúhadlo – e (20)

Rýchlosť 8 – 15

Príklady spracovania: surové zemiaky (napr. na zemiakové placky), chren, tvrdý syr.

Kotúč na hranolčeky (21)

Kotúč na hranolčeky položte na hriadeľ, nádobu zakryte vekom (8) a zafixujte ho. Pre dosiahnutie najlepších výsledkov vložte do plniaceho otvoru na veku (8) 3 – 4 zemiaky (v závislosti od veľkosti) a motor nechajte vypnutý.

Nastavte rýchlosť 1 – 2 a zapnite spotrebič. Predtým, ako do plniaceho otvoru vložíte ďalšie zemiaky, prístroj vypnite. Keď chcete zemiaky v plniacom otvore jemne potlačiť, použite prítlačný valček (9).

6. Šľahanie s nadstavcom na šľahanie (23)

Rýchlosť Čas

Šľahanie riedkeho cesta

Max. 280 - 300 g múky

plus ostatné prísady

Vyšľahajte vajcia a vodu

(ak je potrebná), 5 asi 2 minúty

pridajte cukor 5 asi 2 minúty

a vmiešajte múku. 1 asi 30 sekúnd

Šľahanie vajcových bielkov

Min.: 2 bielky 4 – 5 asi 4 minúty

Max.: 6 bielkov 4 – 5 asi 6 minút

Šľahanie smotany

Min.: 0,15 – 0,2 l 2 asi 1 – 2 minúty

Max.: 0,4 l 2 asi 3,5 – 4 minúty

Sterilizovanú smotanu nechajte pred šľahaním niekoľko hodín chladiť (približne pri 4 °C).

Používanie nádoby na sekanie (10)

Univerzálny nôž (12) sa dá použiť na sekanie, miešanie, prípravu pyré a mixovanie menších množstiev jedla. Nádoba na sekanie je ideálna na prípravu peny, nátierok alebo omáčok.

Maximálna kapacita: 750 ml tekutín.

Upozornenie:

Nôž (12) je mimoriadne ostrý.

Dôležité: Maximálna dĺžka spracovania v nádobe na sekanie je 1 minúta. Tekutiny môžete spracovávať dlhšie.

V nádobe nemôžete sekať čokoládu, tvrdé koreneniny a kávové zrná.

Príklady spracovania

Uvedený čas spracovania potravín je približný a závisí od kvality a množstva jedla, ktoré sa spracováva, a od požadovaného stupňa jemnosti či veľkosti kúskov.

Sekanie

Produkt	Max. množstvo	Stav	Rýchlosť	Poloha spínača	Čas/impulzy
Mrkva	150 g	v kuse	6	P	7x
Cibuľa	100 g/ 1½ cibule	rozštvrtená	6	P	6 - 8x
Petržlenová vňať	30 g/ ½ zväzku vňate	bez koreňa	15	I	5 – 10 sekúnd
Cesnak	1 strúčik	celý	15	I	5 sekúnd
Mäso (chudé)	250 g	rozštvrtené	15	I	15 sekúnd

Miešanie

Produkt	Príprava	Rýchlosť	Poloha spínača	Čas/impulzy
Miešané nápoje	Ovocie pred spracovaním nasekajte. Pridajte mlieko.	15	I	asi 30 sekúnd
Jedlo pre deti (napr. ovocie, zelenina)	Nasekané	15	P I	10x 10 sekúnd
Majonéza	Zmiešajte 1 vajce, soľ, korenie, horčicu a ocot. Cez otvor vo veku pomaly prilejte olej.	15	I	30 – 45 sekúnd
Tatárska omáčka	Zmiešajte 1 vajce, soľ, korenie, horčicu a ocot. Cez otvor vo veku pomaly prilejte olej. Pridajte rozštvrtené vajce natvrdo.	15 6	I P	30 – 45 sekúnd 3 – 5x
Avokádová nátierka	Nasekajte 1 strúčik cesnaku, pridajte 2 zrelé avokáda (rozštvrtené, bez kôstky), 1 polievkovú lyžicu citrónovej šťavy, 1 polievkovú lyžicu olivového oleja, 150 ml jogurtu ½ lyžice cukru, soľ a čierne korenie.	15 15	I I	5 sekúnd asi 45 sekúnd

Motor nechajte vypnutý a do nádoby na sekanie (10) vložte univerzálny nôž (12). Potom do nádoby pridajte všetky prísady. Tekutiny môžete nalievať cez otvor vo veku aj za stáleho chodu motora.

Veko spolu s tesniacim krúžkom (11a) položte na nádobu na sekanie a zavrite ju tak, ako je popísané vyššie. Po použití vždy najskôr vyberte z nádoby nôž a až potom spracované jedlo. Mlieko pri miešaní pení, používajte ho preto v menších množstvách.

Mixovanie menších množstiev cesta

Nádoba na sekanie je vhodná iba na spracovanie tohto druhu cesta:
Recept uvádza maximálne množstvá.

	Rýchlosť	Poloha spínača	Čas
Cesto na palacinky 250 g múky 375 ml mlieka 2 vajcia sol'	6	I	45 – 60 sekúnd
Šľahanie smotany 200 ml smotany	6	I	30 sekúnd

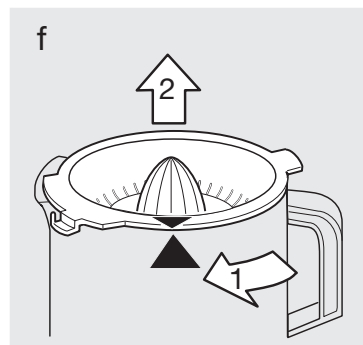
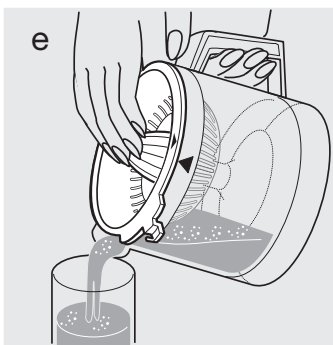
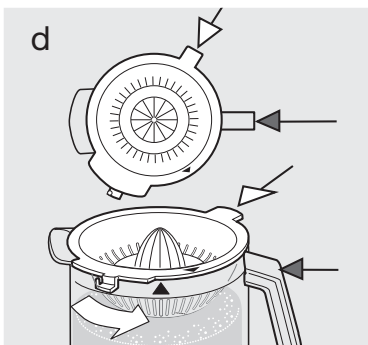
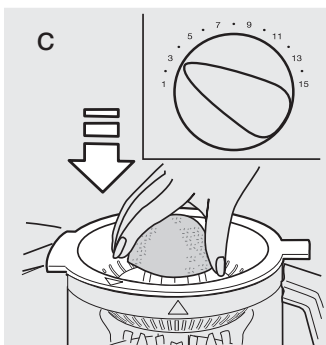
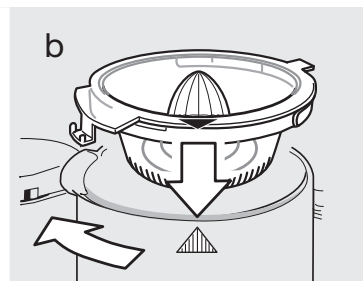
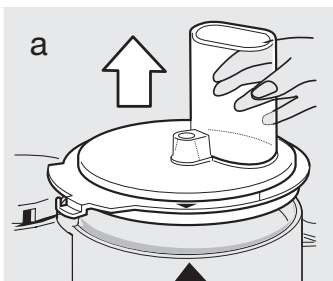
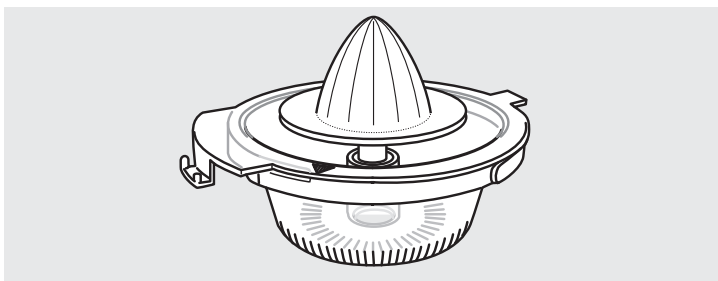
Po skončení životnosti nevyhadzujte výrobok ako súčasť bežného odpadu domácnosti.

Výrobok odovzdajte v servisnom stredisku Braun alebo na príslušnom zbernom mieste zriadenom podľa miestnych predpisov a noriem.



Špeciálne príslušenstvo

Odšťavovač na ovocie Braun PJ 600 Typ 3200, Rýchlosť: 1 – 3



Záruka

Na tento výrobok poskytujeme záruku 2 roky odo dňa jeho predaja spotrebiteľovi. Počas záručnej lehoty bezplatne odstránime poruchy na zariadení, ktoré sú výsledkom chybného materiálu alebo chybné výroby. Na základe nášho rozhodnutia vám výrobok buď opravíme, alebo vymeníme. Táto záruka sa vzťahuje na všetky krajiny, do ktorých tento výrobok dodáva firma Braun alebo jej autorizovaný distributér.

Táto záruka sa nevzťahuje na poškodenie, ktoré vznikne nesprávnym používaním alebo nesprávnou údržbou, na bežné opotrebovanie a na poruchy, ktoré majú zanedbateľný vplyv na hodnotu alebo fungovanie prístroja. Záruka stráca platnosť, ak bol výrobok mechanicky poškodený, alebo na ňom vykonali opravy neautorizované osoby, alebo ak sa pri oprave nepoužili originálne náhradné diely Braun.

Ak chcete využiť servisné služby v záručnej lehote, celý prístroj spolu s dokladom o zakúpení výrobku odovzdajte alebo pošlite do autorizovaného servisného strediska Braun.

Právo na zmeny vyhradené.

Magyar

Termékeinket a legmagasabb minőségi, funkcionális és formatervezői elvárások figyelembe vételével terveztük. Reméljük, hogy örömmel fogja használni az új Braun konyhai robotgépét!

Fontos!

- A késes alkatrészek 12/14 rendkívül élesek! Ezeket kizárólag a fogantyújuknál fogva vegye kézbe! A készülék használata után, először mindig a késes alkatrészeket távolítsa el a keverőtálakból, **7/8**, és csak azután a feldolgozott ételt!
- Az Ön által használt hálózati feszültségnek egyeznie kell a motorház alján feltüntetett feszültséggel!
Kizárólag váltakozó áramú dugaszolóaljzatot használjon!
- A készülék gyermekektől elzárva tartandó!
- A készüléket kizárólag háztartási használatra tervezték, a használati utasításban felsorolt ételek feldolgozására!
- A készülék egyik alkatrészét se helyezze mikrohullámú sütőbe!
- Vigyázzon, hogy a forgásban lévő vezérlőt ne érintse meg! Mivel bekapcsoláskor mindkét forgató vezérlő egyszerre lép működésbe, a használaton kívülre helyezze föl a védősapkát! (13)
- A készüléket soha ne hagyja felügyelet nélkül!
- A Braun elektromos készülékek megfelelnek az érvényes biztonsági előírásoknak. Elektromos készüléke javítását, kizárólag illetékes szakemberre bízva! Szakképzetlen szerelő által végzett javítási munkák, a készülék használójának balesetet, ill. sérülést okozhatnak!
- A készülékhez tartozó vezetékét csak illetékes Braun Márkaszervizben cseréltesse le, mivel ez a művelet egyedi szerszám használatát igényli!
- A használat befejeztével a készüléket kapcsolja ki, valamint húzza ki a hálózatból és így tárolja!

Műszaki adatok

- névleges feszültség: készülék alján feltüntetve
- Működési idő és maximum kapacitás: lásd a használati útmutatóban!

Leírás

A dupla keverőtálas Braun Multiquick 5 megfelel a legmagasabb konyhai elvárásoknak: az egyszerű és gyors dagasztásnak, mixelésnek, keverésnek, aprításnak, szeletelésnek valamint reszelésnek. A legjobb eredmény eléréséhez, a készülék két különböző keverőt-

állal rendelkezik: egy nagyobb méretűvel (7) a robotgéphez, valamint egy kisebb méretűvel (8) az aprításhoz.

Ennek megfelelően az aprításnál, pürésítésnél és keverésnél választhat a nagyobb, illetve a kisebb méretű tálak közül. A kisebb keverőtál alkalmas továbbá az ételek előkészítéséhez, melyeket aztán tovább feldolgozhat a nagyobb tálban (pl. dió v.ogyoró aprítása a süteménykészításhoz). Egyszerre csak egy keverőtál működtethető!

1. Motorház
2. Vezetéktároló talpak
3. Működtető kapcsoló (Be = «I», Ki = «O»)
4. Pulzáló üzemmód «P»
5. Sebességfokozat szabályozó (1-15)
6. Biztonsági zár (megakadályozza a keverőtálak egyidejű működtetését)
7. Konyhai robotgép keverőtál (2l kapacitású)
8. Zárófedél a konyhai robotgép keverőtálhoz (7)
9. Nyomóhenger az aprítóedény fedeléhez (8)
10. Aprító/mixelő tál a kisebb mennyiségekhez (0,75l kapacitás)
11. Zárófedél az aprító tartályhoz (10)
- 11a. Tömítőgyűrű a zárófedélhez
12. Kés az aprító tartályhoz
13. Védősapka a használaton kívüli forgórészhez

A robotgép-keverőtál (7) tartozékai

(Fontos! Nem mindegyik kiegészítő betét alaptartozéka a különböző modelleknek!)

14. robotgép keverőtál (7) védőtokkal ellátott késsel
15. Betét tárcsa
16. Vékony szeletelő betét – a
17. Vastag szeletelő betét – b
18. Vékony gyalu betét – c
19. Vastag gyalu betét – d
20. Reszelő betét – e
21. Sültkrumpli-szeletelő tárcsa
22. Műanyag vagy fém dagasztó kar (típustól függően)
23. Habverő kiegészítő

Figyelem! A konyhai robotgép használatának megkezdése előtt, a «Tisztítás»c. fejezetben foglaltaknak megfelelően tisztítsa át a tartozékokat!

Túlmelegedés elleni védelem

Túlmelegedés ellen a készülék egy automatikus biztonsági kapcsolóval van felszerelve, amely szükség esetén blokkolja az áramellátást. Ilyen esetekben helyezze vissza a működtető kapcsolót az «O» pozícióba, és az újraindítás előtt, várjon míg a motor lehűl! (legalább 15 perc)

Pulzáló üzemmód «P» (4)

A pulzáló üzemmód alkalmazása, pl. az alábbi esetekben lehet hasznos:

- kényes, vagy puha állagú élelmiszerek aprításánál pl. főtt tojás, hagyma vagy petrezselyem

- tészta készítésekor a liszt óvatos megforgatásánál, vagy krémes állagú sörteszta készítésénél
- felvert tojás, vagy tejszínhab sűrűbb ételekbe történő hozzáadásánál

A pulzáló üzemmód, «P» az alaphelyzetben lévő működtető kapcsolón «O» található zöld gomb megnyomásával aktiválható!

A pulzáló üzemmód aktiválása előtt, állítsa be a kívánt sebességfokozatot (5)! A pulzáló üzemmódot aktiváló zöld gomb (4) elengedésével a készülék leáll.

Ajánlott sebességfokozat a különböző tartozékokhoz

A kívánt sebességfokozatot, a sebességfokozat-szabályozó segítségével állíthatja be (5). Javasoljuk, hogy először mindig a sebességfokozatot állítsa be, és csak ezután helyezze működésbe a készüléket, így az, a kezdettől fogva a kívánt sebességfokozaton üzemelhet.

Kiegészítő tartozék	Sebességfokozat
Dagasztó kar	7
Késes alkatrészek (12) és (14)	6-15
Habverő kiegészítő:	
- tojásfehérje	4-5
- tejszín	2
Szeletelő, reszelő és gyalu betétek	1-8
Sültkrumpli-szeletelő tárcsa	1-2

(Vegye figyelembe a készüléken feltüntetett jelzéseket is!)

A dupla keverőtálas rendszer működtetése

Egyszerre csak egy keverőtál működtethető!

Az aktuálisan nem használt keverőtál, - legyen a nyíl a nyílhoz egyeztetetten, - vagy fordítsa el a «click» jelzés irányába, így az a helyére zárul.

Amikor a nyilak egymáshoz képest egy vonalban helyezkednek el, a keverőtál levehető. A keverőtál eltávolítását követően, biztonsági okokból mindig helyezze föl a védősapkát (13) a szabadon lévő forgató vezérlőre!

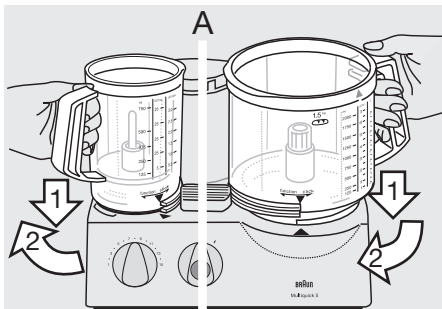
Dupla biztonsági funkció:

A készülék csak akkor lép működésbe, ha a keverőtálat a fedelével pontosan lezárta. Amennyiben működés közben a zárófedél kinyílik, a készülék automatikusan leáll. Mivel ilyenkor a működtető kapcsoló (3) még mindig a működést jelző «I» pozícióban van, a véletlenszerű újraindítás elkerülése érdekében állítsa azt vissza a kikapcsolt állapot jelzésére! «O».

A keverőtálak fölhelyezése

A robotgéphez tartozó keverőtálat (7) a motorházon található nagyméretű, míg az aprító tálat (10) a kisebb méretű meghajtó működteti.

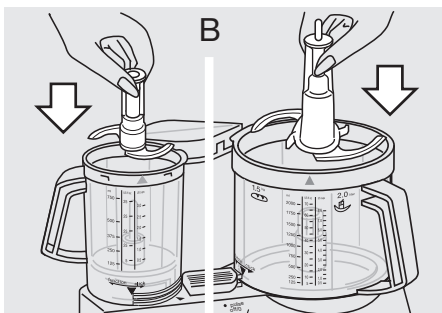
1. A készülék kikapcsolt állapotában, helyezze föl a keverőtálat a megfelelő meghajtóra úgy, hogy a keverőtálon található nyíl pontosan szemben helyezkedjen el a motorházon feltüntetett nyíllal (A)!



Ezt követően, fordítsa el ütközésig a keverőtálat a «function» jelzés irányába! Így az lejjebb fordul.

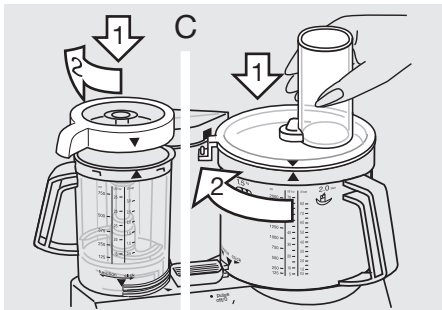
A másik meghajtón lévő keverőtálat emeljük ki a rögzítésből. Amennyiben a forgató tengelyt szabadabbá teszi, használja a védősapkát (13)!

2. Helyezze föl a megfelelő kiegészítőt a keverőtál meghajtó törzsére (lásd: a kiegészítőkre vonatkozó utasításokat) és ütközésig nyomja le!



Az aprító tábla (10) történő behelyezésekor, tolja le a kést (12) mindaddig, amíg az hallhatóan a helyére nem pattan!

3. Helyezze a fedelet a keverőtátra úgy, hogy a rajtuk lévő nyílak szembe kerüljenek egymással! (C).



Ezt követően fordítsa el a fedelet az óramutató járásával megegyező irányba oly módon, hogy a zárófedélen lévő kiálló rész a motorblokkon lévő biztonsági zárba illeszkedik, mindaddig, amíg az hallhatóan a helyére nem pattan!

N.B.

Az aprító tál (8) zárófedelét (11) kizárólag a tömítőgyűrűvel (11a) együtt helyezze föl!

A keverőtálak levétele a készülékről

Kapcsolja ki a készüléket! Fordítsa el a zárófedelét az óramutató járásával ellentétes irányba, majd emelje le! Ezt követően, fordítsa el a keverőtálat a «click» jelzés irányába mindaddig, amíg a keverőtálon található nyíl pontosan szemben helyezkedik el a motorházon feltüntetett nyíllal. Ezután emelje le a keverőtálat!

A kés eltávolításánál ügyeljen arra, hogy a kést a fogantyújánál fogva tartsa és emelje ki a keverőtálból!

Figyelmeztetés! A kések rendkívül élesek!

A kés (14) védőtokkal ellátott. Amennyiben a kést nem használja, helyezze rá a védőtokot!

Tisztítás

Először mindig kapcsolja ki, és áramtalanítsa a készüléket! A motorház (1) tisztításához kizárólag nedves ruhát használjon!

A motorházon kívül, a készülék minden egyéb tartozéka mosogatógépben tisztítható. Amennyiben szükséges, öblítés előtt tisztogassa meg a tartozékokat egy spatula vagy kefe segítségével!

Az intenzíven színes ételek (mint pl. a sárgarépa) elszíneződést hagyhatnak a műanyag alkatrészekon: ezért vízzel történő tisztításukat megelőzően, törölje át őket étolajjal!

A zárófedél (11) tisztításához először távolítsa el a tömítőgyűrűt (11a)! A tisztítást követően, helyezze vissza a tömítőgyűrűt, amely mindkét oldalánál fogva behelyezhető! A tisztításhoz soha ne használjon éles eszközöket!

Mivel a kések és betétek rendkívül élesek, azért ezeket nagyon óvatosan tisztítsa!

A robotgéphez tartozó keverőtál (7) használata

Használatkor, a robotgéphez tartozó keverőtátra először helyezze be a megfelelő kiegészítő tartozékokat, és csak ezután a feldolgozandó élelmiszert!

1. Dagasztás

Tészták dagasztásánál alkalmazhatja a dagasztókart (22) vagy a kést (14) is, a legjobb eredmény eléréséhez azonban javasoljuk, hogy az élesztős, leveles, és egyéb tésztafélék keveréséhez használja a külön erre a célra kialakított dagasztókart!

Élesztős tészták (kenyér, sütemény)

Max. 500 g liszt plusz egyéb hozzávalók
7-os sebességfokozat, 1 ½ perc

Öntse a lisztet a robotgép keverőtáljába, majd a folyadék kivételével, adja hozzá az egyéb hozzávalókat! Helyezze föl, és rögzítse a zárófedelét! (8)

Ezután állítsa be a 7-os sebességfokozatot, majd indítsa el a készüléket! Működés közben a zárófedél adagolónyílásán keresztül öntse hozzá a folyadékot!

Amennyiben a dagasztást a késsel (14) végzi, ne adjon a tésztához olyan hozzávalókat, amelyeket nem szeretne fölaprítani, pl. mazsola, kandírozott gyümölcs, mandula stb. Ezeket a robotgép keverőtáljából történő kivétel után, kézzel dolgozza bele a tésztába!

Alaptészta

Max. 500 g liszt plusz egyéb hozzávalók
7-os sebességfokozat, 1 ½ perc

Öntse a lisztet a robotgép keverőtáljába, majd a folyadék kivételével, adja hozzá az egyéb hozzávalókat! Működés közben, a zárófedél adagolónyílásán keresztül öntse hozzá a folyadékot!

Miután a tészta labdaformát ölt, ne adjon hozzá több folyadékot, mivel az már nem fog egyenletesen felszívódni!

Leveles-, vajjas- és linzertészták

Max. 500 g liszt plusz egyéb hozzávalók
7-os sebességfokozat, 1 perc

Öntse a lisztet a robotgép keverőtáljába, majd adja hozzá az egyéb hozzávalókat! A legjobb eredmény eléréséhez olyan vajat használjon, amely nem túl lágy, és nem is kemény!

Helyezze föl, és rögzítse a zárófedelét! (8) Állítsa be a 7-os sebességfokozatot, majd indítsa be a készüléket!

A dagasztást fejezze be röviddel az után, hogy a tészta labdaformájúvá összeállt, különben túl lágy lesz!

2. Keverés

Kevrt sütemény-, és piskótatészták készítéséhez, használja a kést (14)!

A dagasztókar (22) nem alkalmas sütemény- és piskótatészták kikeveréséhez!

Max. 500 g liszt plusz egyéb hozzávalók

Süteményalap Sebességfokozat / idő (kétféleképpen)

a) Keverje ki a vaját a cukorral és tojással, öntse hozzá a tejet, majd óvatosan „pulse” üzemmódban adagolja hozzá a lisztet! 6 / kb. 1 perc
6 / kb. 15 mp
15 / kb. 10-15 mp
«P»

b) A folyadék kivételével helyezzen minden alapanyagot a keverőtálba! 15 / kb. 1 perc

Működés közben, a zárófedél adagolónyílásán keresztül öntse hozzá a folyadékot! Végül, kézzel dolgozza bele a darabos hozzávalókat!

Piskótatészta Sebességfokozat / idő

Keverje ki a tojásokat, 15 / kb. 2 perc
Dolgozza bele a cukrot 15 / kb. 2 perc
(valamint vizet ha szükséges!)
Pulzáló üzemmódban adagolja hozzá a lisztet, majd szórja bele a kakaóport! 8 / 5 «P»
8 / 3 «P»

3. Turmixolás

Levesek, turmixitalok stb. turmixolásához, használja a kést (14)!

Maximális kapacitás: 2 l

Sebességfokozat: 10

(ellenkező esetben az étel kifolyik a keverőtálból)

Turmixitalok készítéséhez helyezze a nagyobb darabokra aprított gyümölcsdarabokat a robotgép keverőtáliba!

Helyezze föl, és rögzítse a zárófedelelet! (8)

15-es sebességfokozaton először mixelje el a gyümölcsöt, majd hozzáöntve a folyadékot, folytassa a turmixolást 10-es sebességfokozaton!

Amennyiben a gyümölcsöt tejjel hígítja, vegye figyelembe, hogy tejhab képződik, ezért kevesebb tejet használjon!

4. Aprítás

Aprítás a robotgépben a kés (14) használatával

Figyelem! Nagyobb mennyiségű élelmiszer aprításához használja a nagyobb keverőtálat (7) késsel (14), míg a kisebb mennyiségű élelmiszerekhez az aprító tálat (10) és a hozzá tartozó kést (12) javasoljuk.

Példák a különböző ételek feldolgozásához

A táblázatban feltüntetett feldolgozási idő hozzávetőleges, mivel ez, függ az élelmiszerek minőségétől, mennyiségétől, valamint attól, hogy milyen állapotot szeretnénk elérni.

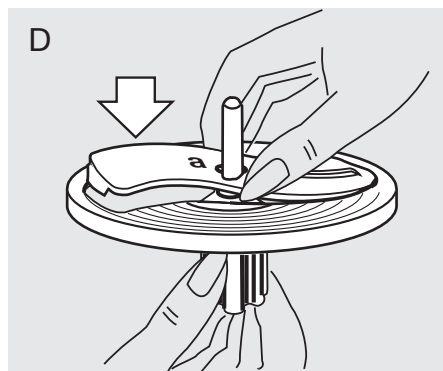
Példák a különböző ételek feldolgozásához

A táblázatban feltüntetett feldolgozási idő hozzávetőleges, mivel ez, függ az élelmiszerek minőségétől, mennyiségétől, valamint attól, hogy milyen állapotot szeretnénk elérni.

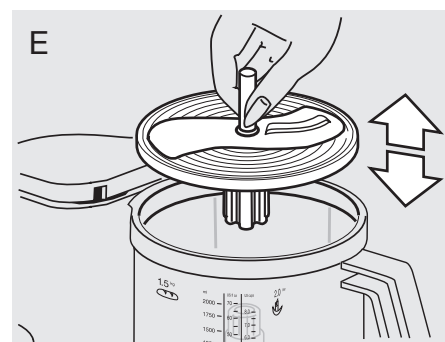
Termék	max, mennyiség	előkészítés	sebességfokozat	üzemmód	idő/pulzálás
száraz zsemle	4 db	negyedelve	15	I	45 mp
jégkocka	28 db	egészben	15	I	1 perc
alma	700 g	negyedelve	8	I	15 mp
csokoládé (hűtött)	400 g	feltördelve	15	I	darabosra: 15 mp apróra: 30 mp
főtt tojás	8 db	eg		P	15 mp
lágy sajt	400 g	3 cm-es kockákban	15	I	20 mp
kemény sajt	700 g	3 cm-es kockákban	15	I	60-70 mp
hús	700 g	felkockázott	15	I	40 mp
sárgarépa	700 g	feldarabolva	15	I	10 mp
vöröshagyma	700 g	negyedelve	15	P	10-13x

5. Szeletelés, gyalulás, reszelés

- A (D) ábrának megfelelően, helyezze be és pattintsa helyére a használni kívánt betétet a betéttárcsába (15)! A betét kiemeléséhez tolja fel a tárcsa alján található kiálló véget!



- Az ily módon összeállított szeletelő/gyaluló tárcsát, helyezze rá a keverőtál tengelyére (E)!
- Helyezze fel a zárófedelelet, (8) és rögzítse a helyére! Állítsa be a kívánt sebességfokozatot, majd töltsse be a feldolgozandó élelmiszert a kikapcsolt állapotban lévő készülék adagolóhengerén keresztül! Az újratöltést mindig kikapcsolt állapotban végezze!

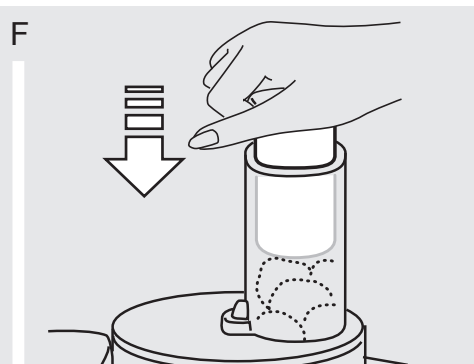
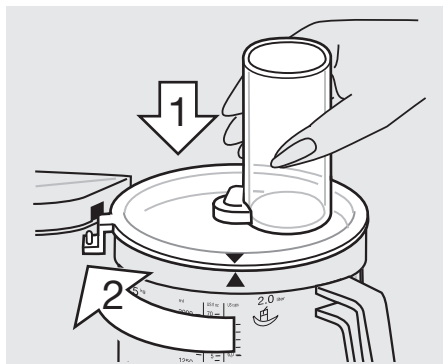


- Működés közben soha ne nyúljon kézzel az adagolóhengerbe! Erre a célra mindig a nyomóhengert (9) használja (F)!

N.B.: Lédús vagy lágy élelmiszerek esetében, alacsony sebességfokozaton jobb eredményt érhet el, míg a keményebb ételeket nagyobb sebességfokozaton célszerű feldolgozni. Ne töltse túl a keverőtálat!

Vékony szeletelő betét – a (16)

sebességfokozat: 1-2
például: uborka, káposzta, nyers burgonya, sárgarépa, vöröshagyma, retek feldolgozásához



Vastag szeletelő betét – b (17)

sebességfokozat: 1-2

például: uborka, karalábé, nyers burgonya, vöröshagyma, banán, paradicsom, gomba, angol zeller feldolgozásához.

Vékony gyalu betét – c (18)

sebességfokozat: 3-6

például: lágy és közepes keménységű sajtok, uborka, sárgarépa, nyers burgonya, alma feldolgozásához.

Vastag gyalu betét – d (19)

sebességfokozat: 3-6

például: lágy és közepes keménységű sajtok, uborka, karalábé, cékla, sárgarépa, nyers burgonya, alma és káposzta feldolgozásához.

Reszelő betét – e (20)

sebességfokozat: 8-15

például: nyers burgonya (pl. krumpli lángoshoz vagy tócsnihoz), torma, parmezán és egyéb kemény sajtok feldolgozásához.

Sültkrumpli-szeletelő tárcsa (21)

Helyezze a sültkrumpli-szeletelő tárcsát a forgató tengelyre, majd helyezze föl a zárófedelelet, (8) és rögzítse helyére! A legjobb eredmény eléréséhez, egyszerre 3-4 darab burgonyát (méretüktől függően) helyezzen a kikapcsolt állapotban lévő készülék zárófedelének adagolóhengerébe (8)!

Állítsa be a készüléken a 1-es vagy a 2-es sebességfokozatot! Az újabb adag burgonya betöltéséhez, kapcsolja ki a készüléket! Használja a nyomóhengert, melynek segítségével enyhe nyomást gyakorolva juttathatja a szeletelő tárcsáig a burgonyadarabokat.

6. Habverés a habverő tartozék segítségével (23)

sebességfokozat / idő

Piskótatészta készítése

max. 280-300 g lisztet használjon plusz a többi hozzávalók

Először:

Keverje habosra a tojásokat, 5 / kb. 2 perc dolgozza bele a cukrot 5 / kb. 2 perc (valamint vizet ha szükséges) majd szórja bele a lisztet! 1/ kb. 30 mp

Tojásfehérje felverése

Min.: 2 tojásfehérje 4-5 / kb. 4 perc
Max.: 6 tojásfehérje 4-5 / kb. 4 perc

Tejszínhab felverése

Min.: 0,15-0,2 l 2 / kb. 1-2 perc
Max.: 0,4 l 2 / kb. 3,5-4 perc

Pasztörizált tejszínhab felverése előtt, néhány órára hűtse le a tejszínhabot! (kb. 4 °C-os hőmérsékletre)

Az aprító tál használata (10)

A kést (12) használhatja kisebb mennyiségű élelmiszerek aprításához, keveréséhez, és pürésítéséhez. Az aprító tál ideális habok, pástétomok és mártások elkészítéséhez.

Maximális kapacitás: 750 ml folyadék

Figyelem!

A kés (12) rendkívül éles!

Fontos: Az aprító tálban történő ételfeldolgozás maximális időtartama 1 perc, folyadékok feldolgozása hosszabb ideig is tarthat.

Kemény csokoládé, kemény fűszerek illetve babkáv feldarabolására nem alkalmas!

Példák a különböző ételek feldolgozásához

A táblázatban feltüntetett feldolgozási idő hozzávetőleges, mivel ez függ az élelmiszerek minőségétől, mennyiségétől, valamint attól, hogy milyen állagot szeretnénk elérni.

Aprítás

élelmiszer	max, mennyiség	előkészítés	sebességfokozat	üzemmód	idő/pulzálás
sárgarépa	150 g	darabolva	6	P	7 x
vöröshagyma	150 g	negyedelve	6	P	6-8 x
petrezselyem	30 g / fél csokor	szár nélkül	15	I	5-10 mp
fokhagyma	1 gerezd	egészben	15	I	5 mp
hús (sovány)	250 g	darabolva	15	I	15 mp

Keverés

Étel	előkészítés	sebességfokozat	üzemmód	idő/pulzálás	
mixelt italok	Feldolgozás előtt aprítsa fel a gyümölcsöt, majd adja hozzá a tejet!	15	I	kb. 30 mp	
bébiétel	aprítva (gyümölcs v. zöldség)	15	P	10 x 10 mp	
majonéz	Keverjen el 1 tojást, a fűszereket, mustárt és ecetet! Az adagolón keresztül lassan csurgassa bele az olajat!	15	I	30-45 mp P 3-5 x	
avokádó pástétom	Aprítson fel 1 gerezd fokhagymát, adjon hozzá 2 érett avokádót (negyedelve, kimagozva), 1 evőkanál citromlevet, 1 evőkanál olíva olajat, 150 ml joghurtot, ½ evőkanál cukrot, sót, borsot.	15	I	5 mp 15	kb. 45 mp

Helyezze a kést (12) a kikapcsolt állapotban lévő készülék aprító tájába (10), majd tegye az ételt a tálba!

A tál fedelére rögzítse a tömítőgyűrűt és a fentebb leírtak szerint rögzítse a fedelet a tálra!

Folyadékot csak a fedél adagolónyílásán keresztül juttathat a bekapcsolt készülékbe. Tej feldolgozásánál vegye figyelembe hogy tejhab képződik, ezért abból használjon kisebb mennyiséget!

Használat után először mindig távolítsa el a kést a tálból, és csak ezután ürítse ki a tartalmát!

Kisebb mennyiségű tészták kikeverése

Az aprítótál csak az alábbiakban feltüntetett tésztafélék feldolgozására alkalmas. A recept a tálban feldolgozható maximális mennyiség mutatja

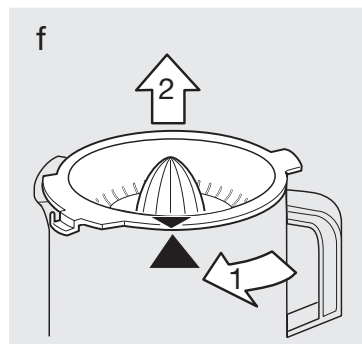
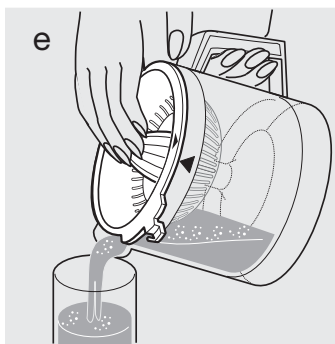
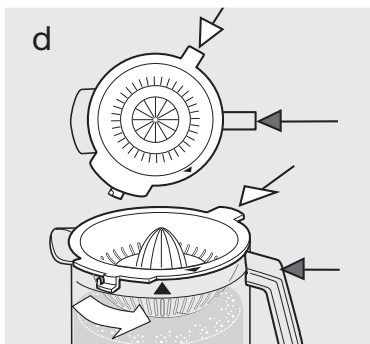
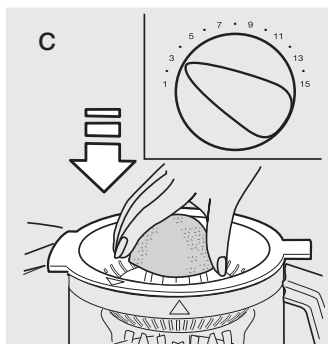
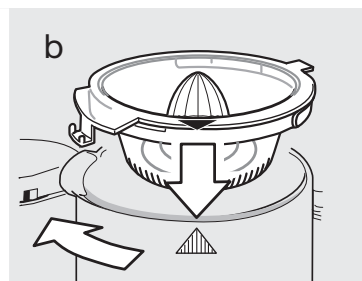
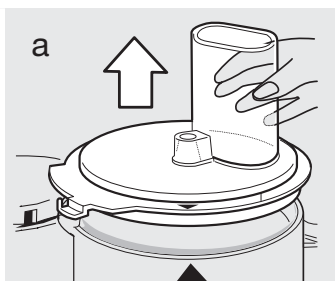
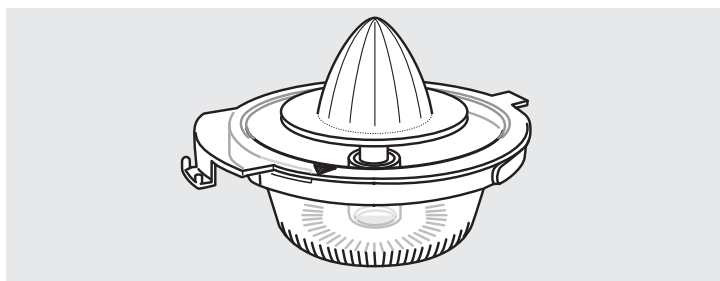
Kérjük, hogy elhasznált készülékét ne dobja háztartási hulladékok közé!
Kérjük, hogy vigye el az egyik Braun szervizbe, vagy az Önhöz közeli lakossági szelektív hulladékgyűjtőhelyre!



	sebességfokozat	üzemmód	idő
palacsintatészta Töltse a lisztet, a tojást, 250 g liszt a sót és a tej felét a keverőtálba, majd 375 ml tej bekapcsolt állapotban 2 tojás adagolja hozzá a maradék Só tejet!	6	I	45-60 mp
Tejszínhab 200 ml tejszínből	6	I	30 mp

További kiegészítő

Braun Citrus Prés PJ 600 típus: 3200, Sebesség beállítás: 1–3 fokozat



Hrvatski

Naši proizvodi dizajnirani su tako da zadovoljavaju najviše standarde kvalitete, funkcionalnosti i dizajna. Nadamo se da ćete i Vi uživati u korištenju svog novog uređaja Braun.

Važno

- Noževi (12)/(14) su vrlo oštri! Uvijek ih hvatajte za središnju osovinu. Nakon uporabe, iz zdjela (7)/(8) uvijek prvo uklonite noževe, a onda hranu.
- Provjerite da napon struje odgovara naponu otisnutom na pločici koja se nalazi na dnu baze. Priključite uređaj samo na izvor izmjenične struje.
- Uređaj držite van doseg djece.
- Uređaj je konstruiran za preradu normalnih količina u kućanstvu.
- Ni jedan dio ne stavljajte u mikrovalnu pećnicu.
- Ne dodirujte prstima pokretne dijelove motora. Postavite zaštitni poklopac (13) kad god motorni dio nije u uporabi, jer se oba motora istovremeno okreću kad se uređaj uključuje.
- Ne dopustite da uređaj radi bez nadzora.
- Električni uređaji Braun zadovoljavaju primjenjive sigurnosne standarde. Popravak ili zamjenu mrežnog kabela smije vršiti samo ovlašteno servisno osoblje. Neispravan, nekvalificirani popravak može uzrokovati značajne opasnosti za korisnika.
- Kabel može zamijeniti samo Braunov servisni centar jer je za to potreban poseban kabel.
- Isključite uređaj i izvadite utikač iz utičnice prije nego ga stavite na njegovo mjesto.

Specifikacija

Napon/frekvencija: pogledati na pločici na dnu uređaja

Vrijeme uporabe i zapremina posude: pogledajte upute za uporabu

Opis

Braun Multiquick 5 sa sustavom s dvije posude brzo i jednostavno odgovara najvišim zahtjevima za miješanje tijesta i tekućina, pasiranjem, rezanjem na komadiće i kriške te ribanjem.

Kako biste dobili najbolje rezultate dostupne su dvije različite zdjele: velika (7) i mala (10). Tako, za sjeckanje, pasiranje ili miješanje možete odabrati između velike i male zdjele. Nadalje, možete koristiti malu posudu kako biste pripremili namirnice koje će se kasnije obrađivati i u velikoj zdjeli (npr. isjeckati orahe koje će se kasnije umiješati u tijesto). Za rad možete koristiti samo jednu po jednu zdjelu, nikad obje istovremeno.

- 1 Blok motora
- 2 Spremište za kabel
- 3 Prekidač motora (Uključivanje = «I», isključivanje = «O»)
- 4 Prekidač za pulsirajući rad «P»
- 5 Regulator brzine (1-15)
- 6 Sigurnosni prekidač (sprečava istovremeni rad objiju zdjela)
- 7 Velika zdjela (kapacitet 2 l)
- 8 Poklopac za veliku zdjelu (7)

- 9 Nastavak za guranje hrane kroz cijev (8)
- 10 Mala zdjela (kapacitet 0,75 l)
- 11 Poklopac za malu zdjelu (10)
- 11a Brtva za poklopac (11)
- 12 Nož za malu zdjelu (10)
- 13 Zaštitni poklopac za motorni dio kad se zdjela skine

Nastavci za veliku zdjelu (7)
(Važno: Svi nastavci nisu uključeni u standardnu opremu za sve modele).

- 14 Nož za veliku zdjelu (7) sa zaštitnim poklopcem
- 15 Držać za umetak
- 16 Umetak za sjeckanje na tanke kriške – a
- 17 Umetak za sjeckanje na debele kriške – b
- 18 Umetak za fino usitnjavanje – c
- 19 Umetak za grubo usitnjavanje – d
- 20 Umetak za ribanje – e
- 21 Sustav za pomfrit
- 22 Plastična ili metalna kuka tijesto (ovisno o modelu)
- 23 Umetak za mlaćenje

Napomena: Prije prve uporabe uređaja očistite dijelove kako je opisano u odjeljku »Čišćenje«.

Zaštita od pregrijavanja

Kako bi se izbjegle štete uzrokovane pregrijavanjem ovaj uređaj ima automatski sigurnosni prekidač koji isključuje dotok struje u slučaju potrebe. U tom slučaju okrenite prekidač (3) na položaj «P» i prije nego ponovno uključite uređaj pričekajte otprilike 15 minuta dok se motor ne ohladi.

Rad s prekidačem za pulsirajući rad «P» (4)

Rad s prekidačem za pulsirajući rad je naprimjer koristan za sljedeće primjene:

- Sjeckanje nježnih i mekih namirnica, npr. jaja, luka ili peršina.
- Pažljivo miješanje brašna u tijesto kako bi se zadržala kremasta struktura.
- Dodavanje umućenih jaja kremama ili gušćim namirnicama.

Pulsirajući rad aktivira se pritiskanjem zelenog dugmeta na prekidaču (4) kad je prekidač u položaju «O».

Prije aktivacije pulsirajućeg rada, regulatorom brzine podesite željenu brzinu. Kad se pusti zeleno dugme (4), uređaj je isključen.

Preporučena brzina za posebne umetke
Podesite brzinu regulatorom brzine (5).
Preporučuje se da prvo podesite brzinu, a tek onda uključite uređaj.

Umetak	Brzina
Kuka za tijesto	7
Noževi (12) i (14)	6-15
Nastavci za mlaćenje:	
• Bjelanjak	4-5
• Krema	2
Nastavci za usitnjavanje, rezanje na kriške i ribanje	1-8
Umetak za pomfrit	1-2

(molimo također pogledajte oznake na proizvodu)

Rad sa sustavom s dvije zdjele

Za rad možete koristiti samo jednu po jednu zdjelu, nikada obje istovremeno.

Zdjela koja nije u uporabi mora biti uspravno postavljena ili se može okrenuti u smjeru »click« i tamo je zaključana na mjestu. Kad su strelice poravnane zdjela se može podignuti. Iz sigurnosnih razloga uvijek staviti zaštitni poklopac (13) na slobodni motorni dio nakon što se zdjela skine.

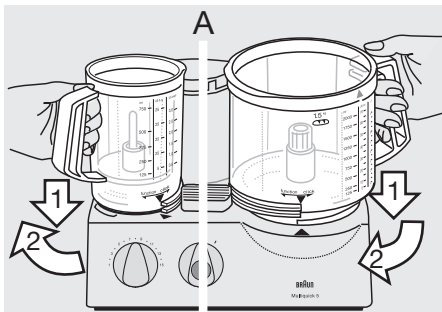
Dvostruka sigurnosna karakteristika:

Uređaj se može uključiti samo kad je željena zdjela s poklopcem pravilno postavljena. Ako se poklopac skine tijekom rada, motor se automatski isključuje. Kako je u tom slučaju prekidač još u položaju «I» okrenite ga na položaj «O» kako biste izbjegli slučajno uključivanje motora.

Postavljanje zdjela

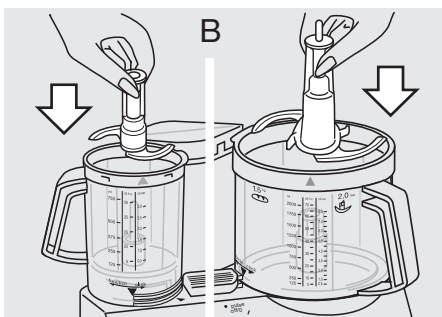
Velika zdjela (7) postavlja se na veliki motorni dio bloka motora (1). Mala zdjela postavlja se na manji motorni dio.

1. Kad je motor isključen postavite željenu zdjelu na njezin motorni dio tako da su strelica na zdjeli i bloku motora (A) poravnane.



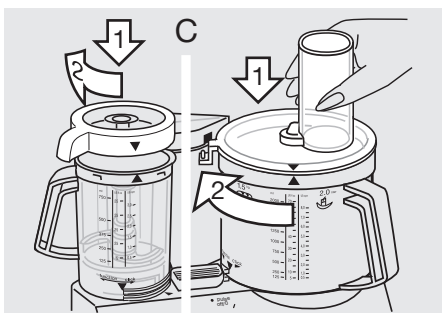
Zatim okrenite zdjelu na lijevo dok se zdjela ne zakoči. Druga zdjela mora biti u podignutom položaju. Ako na drugom motornom dijelu nema zdjele postavite na njega zaštitni poklopac (13).

2. Postavite željeni umetak (pogledajte upute za svaki umetak) na osovinu u zdjeli i pritisnite ga prema dolje koliko god daleko ide. (B).



Kad umećete nož (12) u malu zdjelu (10), gurnite ga prema dolje dok uz glasni zvuk ne sjedne na svoje mjesto.

3. Postavite poklopac na zdjelu tako da su strelica na zdjeli i poklopcu poravnane.



Zatim okrenite poklopac u smjeru kazaljke na satu okrećući njegov kljun prema sigurnosnoj bravici na bloku motora (1) dok uz glasni zvuk ne sjedne na svoje mjesto.

Napomena

Kad postavljate poklopac (11) na manju zdjelu (10), on mora imati brtvu (11a).

Skidanje zdjela

Isključite uređaj. Okrenite poklopac u smjeru suprotnom od kazaljke na satu i podignite ga. Zatim okrenite zdjelu u smjeru »click« dok se strelice na bloku motora i zdjeli ne poravnaju. Zatim podignite zdjelu.

Kada dižete nož iz zdjele držite ga za središnju osovinu.

Oprez: Noževi su vrlo oštri.

Nož (14) ima zaštitne korice. Kad nije u upotrebi čuvajte nož u zaštitnim koricama.

Čišćenje

Prvo, uvijek isključite motor i isključite uređaj iz izvora električne energije. Blok motora (1) čistite samo vlažnom krpom.

Svi dijelovi mogu se čistiti u perilici suđa. Ako je potrebno, očistite ih temeljito spatulom i četkom prije nego ih isperete. Namirnice intenzivne boje (npr. mrkva) mogu ostaviti mrlje na plastičnim dijelovima. Premažite ih jestivim uljem prije čišćenja vodom.

Kako biste očistili poklopac (11), prvo uklonite brtvu (11a). Brtvu nakon čišćenja vratite na mjesto. Brtva se može koristiti s obje strane. Pri čišćenju ne koristite oštre predmete. Noževe i umetke čistite vrlo pažljivo – vrlo su oštri.

Korištenje velike zdjele (7)

Pri korištenju velike zdjele prvo postavite željene umetke, a onda dodajte namirnice.

1. Miješanje tijesta

Za miješanje tijesta možete koristiti kuku za tijesto (22) ili nož (14). Za najbolje rezultate preporučamo vam korištenje kuke za tijesto koja je posebno oblikovana za tijesto.

Tijesto s kvascem (za kruh ili kolač)

Maksimalno 500 g brašna plus ostali sastojci
Brzina 7, 1 ½ minuta

Uspite brašno u zdjelu, a zatim dodajte ostale sastojke – osim tekućina. Postavite poklopac (8) na njegovo mjesto (zakočen). Zatim odaberite brzinu 7 i uključite uređaj. Dodajte tekućine ulijevajući ih kroz cijev na poklopcu dok motor radi.

Kada tijesto miješate nožem (14) nemojte dodavati sastojke poput grožđica, kandiranog voća, badema itd. tj. one sastojke koje ne bi trebali biti isječeni. Njih dodajte ručno nakon što ste tijesto izvadili iz zdjele.

Tijesto za tjesteninu

Maksimalno 500 g brašna plus ostali sastojci
Brzina 7, 1 ½ minuta

Uspite brašno u zdjelu, a zatim dodajte ostale sastojke – osim tekućina. Dodajte tekućine ulijevajući ih kroz cijev na poklopcu dok motor radi.

Nemojte dodavati tekućinu nakon što se tijelo oblikuje u kuglu jer se tada tekućina neće ravnomjerno upiti.

Tijesto za kolače

Maksimalno 500 g brašna plus ostali sastojci
Brzina 7, 1 minuta

Uspite brašno u zdjelu, a zatim dodajte ostale sastojke. Za najbolje rezultate, koristite li maslac on ne smije biti ni pretvrd ni premekan.

Postavite poklopac (8) na njegovo mjesto (zakočen). Zatim odaberite brzinu 7 i uključite uređaj.

Prestanite miješati tijesto kratko nakon što se formira kugla. Inače će tijesto postati premekano.

2. Miješanje

Za miješanje biskvitnog tijesta koristite nož (14).

Kuka za tijesto (22) nije prikladna za biskvitno tijesto.

Maksimalno 500 g brašna plus ostali sastojci

Mješavina za kolač Brzina/vrijeme
(2 metode)

a) Umiješajte maslac
a šećerom i jajima 6/oko 1 min
ulijte mlijeko i 6/oko 15 sek
pažljivo umiješajte brašno 15/oko 10-15 x I
pulsirajućim radom. «P»

b) U zdjelu stavite sve sastojke osim tekućine
15/oko 1 min
Dodajte potrebne tekućine kroz cijev na
poklopcu dok motor radi. Na kraju ručno
dodajte namirnice poput grožđica.

Biskvit Brzina/vrijeme

Umotite jaja i
vodu (ako je to potrebno) 15/oko 2 min
dodajte šećer 15/oko 4 min
umiješajte brašno
pulsirajućim radom 8/oko 5 x I «P»
te dodajte kakao u prahu 8/oko 3 x I «P»

3. Miješanje frapea i juha

Koristite nož (14) za miješanje juha, frapea, itd.
Maksimalni kapacitet 2 l
Brzina 10
(Inače se zdjela može preliti).

Radite li frape stavite grubo nasjeckano voće u
zdjelu.
Postavite poklopac (8) na njegovo mjesto
(zakočen). Brzinom 15 prvo usitnite voće,
zatim pri brzini 10 dodajte voće.

Kada miješate mlijeko zapamtite da će se ono
zapjeniti. Koristite manje količine.

4. Sjeckanje

Sjeckanje u velikoj zdjeli s nožem (14)

Napomena: Za veće količine namirnica,
koristite veliku zdjelu s nožem (7). Za manje
količine namirnica preporučamo manju zdjelu
(10) s nožem (12).

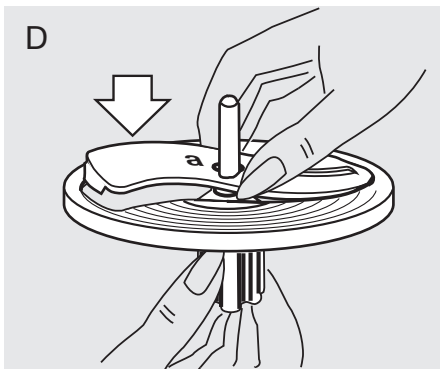
Primjeri rada

Navedeno je približno vrijeme rada koje ovisi o kvaliteti i količini hrane te željenom stupnju finoće nasjeckanih namirnica.

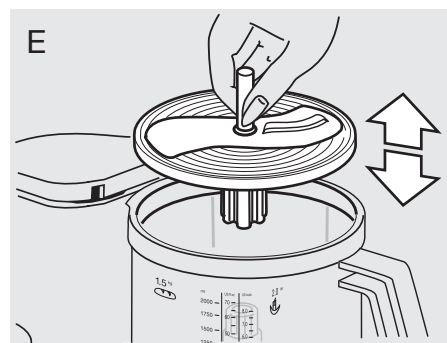
Proizvod	Maks. Količina	Prethodna priprema	Brzina	Način	Vrijeme/pulsevi
Tvrde žemlje	4	četvrtine	15	I	45 sek
Kockice leda	28	cijele	15	I	1 minuta
Jabuke	700 g	četvrtine	8	I	1 5 sek
Cokolada	400 g	razlomljena	15	I	grubo 15 sek fino 30 sek
Jaja	8	cijela	6	P	8 x
Sir (meki)	400 g	kockice od 3 cm	15	I	20 sek
Sir (tvrdi)	700 g	kockice od 3 cm	15	I	60-70 sek
Meso	700 g	u kockicama	15	I	40 sek
Mrkve	700 g	u kockicama	15	I	10 sek
Luk	700 g	četvrtine	15	P	10-13 x

5. Sjeckanje na kriške, usitnjavanje, ribanje

- Postavite umetak kojeg želite koristiti na držač za umetke (15) kako je pokazano (D) dok ne sjedne na svoje mjesto. Kako biste skinuli umetak gurnite kraj umetka koji strši na dnu držača za umetke.



- Postavite sve zajedno na osovinu zdjele (E).
- Postavite poklopac (8) na njegovo mjesto (zakočen). Odaberite brzinu i uspite hranu kroz cijev za punjenje dok je motor isključen. Ponovno punite samo dok je motor isključen.



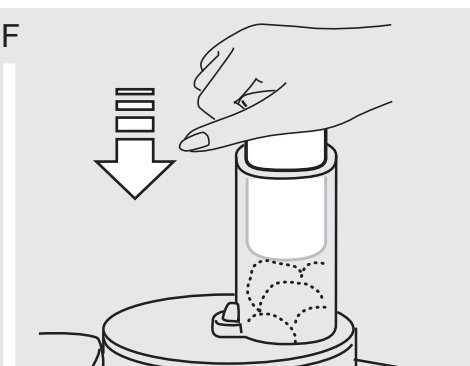
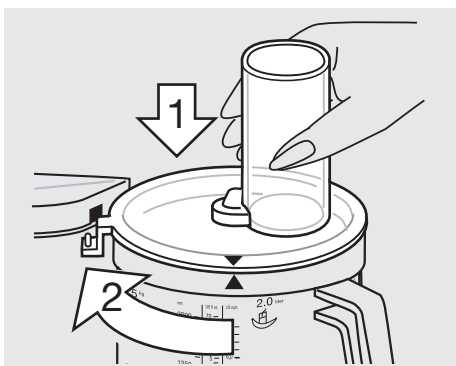
- Nikad ne stavljajte prste u cijev dok motor radi. Uvijek koristite nastavak za guranje hrane kroz cijev (9) (F).

Napomena: Kada radite s tekućim ili mekim namirnicama bolje rezultate dobit ćete s manjom brzinom. Tvrdu hranu treba obrađivati većim brzinama. Nemojte prepuniti zdjelu.

Umetak za sjeckanje na tanke kriške – a (16)

Brzina 1-2

Namirnice: krastavci, kupis, sirovi krumpiri, mrkve, luk, rotkvice.



Umetak za sjeckanje na debele kriške – b (17)

Brzina 1-2

Namirnice: krastavci, koraba, sirovi krumpiri, lik, banane, rajčice, gljive, celer.

Umetak za fino usitnjavanje – c

Brzina 3-6

Namirnice: sir (meki do srednji), krastavci, mrkve, sirovi krumpiri, jabuke.

Umetak za grubo usitnjavanje – d

Brzina 3-6

Namirnice: sir (meki do srednji), krastavci, koraba, cikla, mrkve, sirovi krumpiri, jabuke, kupus.

Umetak za ribanje – e

Brzina 8-15

Namirnice: sirovi krumpiri (za popečke), hren, parmezan.

Sustav za pomfrit (21)

Postavite sustav za pomfrit (21) na osovinu motora te postavite poklopac (8) na njegovo mjesto (zakočen). Za najbolje rezultate stavite 3-4 krumpira (ovisno o veličini) kroz cijev za punjenje dok je motor isključen.

Postavite brzinu na 1-2 i uključite uređaj. Prije nego stavite nove krumpire isključite motor. Pomoću nastavka za guranje hrane kroz cijev pritisnite krumpire dok prolaze kroz cijev.

6. Mlaćenje nastavkom za mlaćenje

Brzina/vrijeme

Priprema biskvita

Maks. 280-300 g

Plus sastojci

Umutite jaja i

vodu (ako je to potrebno)

dodajte šećer

umiješajte brašno

5/ oko 2 min

5/ oko 2 min

1/ oko 30 sek

Mlaćenje bjelanjaka

Min: 2 bjelanjaka

Max: 6 bjelanjaka

4-5/ oko 4 min

4-5/ oko 6 min

Tučeno vrhnje

Min: 0.15-0.2 l

Max: 0.4 l

2/ oko 1-2 min

2/ oko 3.5-4 min

Prije tučenja steriliziranog vrhnja, nekoliko sati držite vrhnje na hladnom (otprilike na 4 °C)

Korištenje male zdjele (10)

Nož (12) se može koristiti za sjeckanje, miješanje i pasiranje manjih količina. Mala zdjela je savršeno prikladna za pripravu frapea ili umaka.

Pažnja:

Nož (12) je izuzetno oštar.

Važno: Maksimalno vrijeme pripreme u maloj zdjeli je 1 minuta. Tekućine se mogu pripremati i duže.

Čokolada, tvrdi začini i zrna kave ne mogu se usitniti.

Primjeri rada

Navedeno je približno vrijeme rada koje ovisi o kvaliteti i količini hrane te željenom stupnju finoće nasjeckanih namirnica.

Sjeckanje

Namirnica	Maks. Količina	Prethodna priprema	Brzina	Način	Vrijeme/pulsevi
Mrkve	150 g	komadi	6	P	7 x
Luk	100 g/1 ½ luka	Četvrtine	6	P	6-8 x
Peršin	30 g/1/2 vezice	Bez peteljki	15	I	5-10 sek
Češnjak	1 češanj	Cijeli	15	I	5 sek
Meso (krto)	250 g	komadi	15	I	15 sek

Miješanje

Proizvod	Prethodna priprema	Brzina	Način	Vrijeme/pulsevi
Miješana pića	Nasjecite voće. Dodajte mlijeko	15	I	Otprilike 30 sek
Dječja hrana (npr. voće, povrće)	Nasjeckano	15	P	10 x10 sek
Majoneza	Umiješajte 1 jaje, začine, senf i ocat. Polagano ulijte ulje kroz otvor na poklopcu.	15	I	30-45 sek
Tartar	Umiješajte 1 jaje, začine, senf i ocat. Polagano ulijte ulje kroz otvor na poklopcu. Dodajte tvrdo kuhano jaje (četvrtine) i ocat.	15	I	30-45 sek
		6	P	3-5 x
Umak od avokada	Nasjeckajte 1 češanj češnjaka, dodajte 2 zrela avokada (bez koštice, četvrtine), 1 žlicu limunovog soka, 1 žlicu maslinovog ulja, 150 ml jogurta, ½ žlice šećera, sol, papar.	15	I	5 sek
		15	I	Otprilike 45 sek

Dok je motor isključen umetnite nož (12) u zdjelu (10), a zatim stavite i namirnice u zdjelu. Tekućine se mogu ulijevati kroz otvor na poklopcu dok motor radi.

Postavite poklopac s brtvom (11a) na zdjelu i zatvorite kako je opisano ranije. Nakon upotrebe uvijek prvo izvadite nož, a onda namirnice. Kad miješate mlijeko zapamtite da se ono pjenu. Radite s manjim količinama.

Miješanje manjih količina tijesta

Mala zdjela prikladna je samo za miješanje sljedećih vrsta tijesta:

Recepti pokazuju maksimalne količine

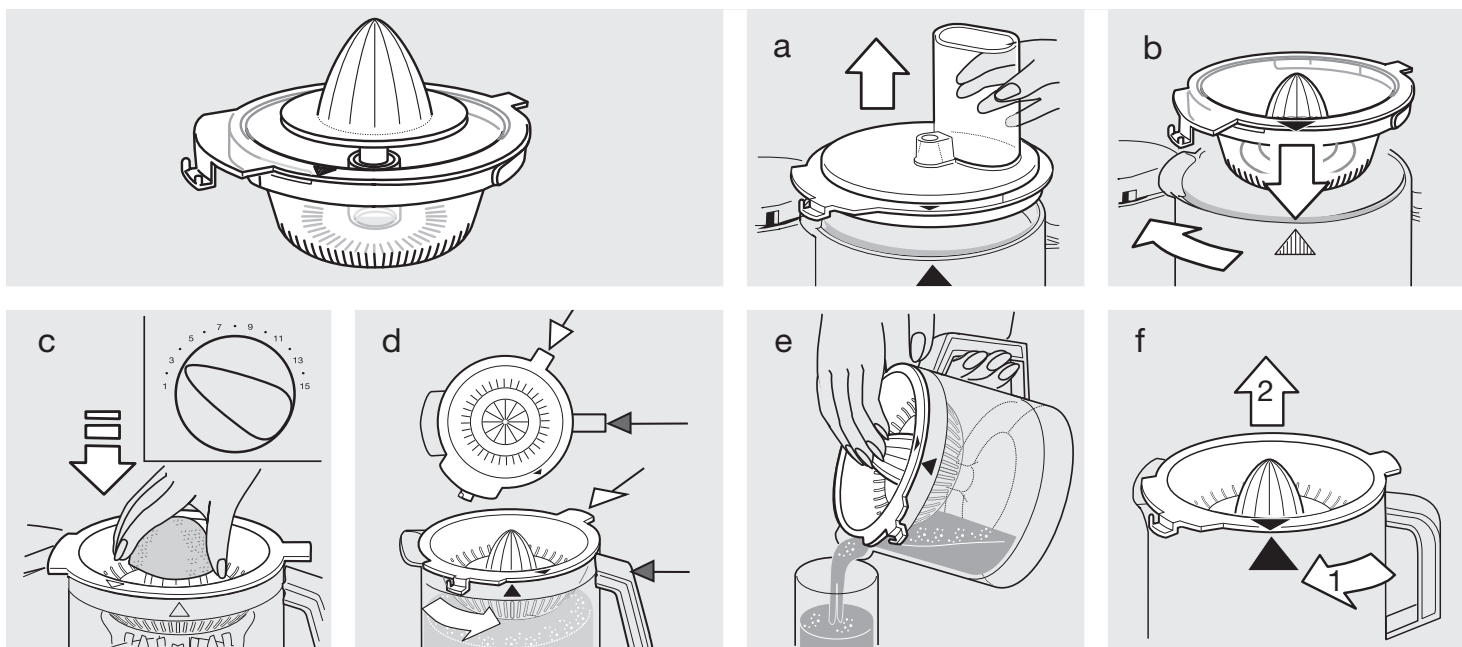
		brzina	Način	Vrijeme
Mješavina za palačinke 250 g brašna 375 ml mlijeka 2 jaja sol	Promiješajte brašno, jaja, sol i polovinu mlijeka, zatim dodajte ostatak mlijeka dok motor radi.	6	I	45-60 sek
Tučeno vrhnje 200 ml vrhnja		6	I	30 sek

Na kraju radnog vijeka ovog aparata, nemojte ga odlagati zajedno s kućnim otpadom. Odložiti ga možete u servisnim centrima Braun, kao i na mjestima predviđenima za prikupljanje takvog otpada u vašoj zemlji.



Posebni dodaci

Braun Citruss press PJ 600 Tip 3200, Brzina: 1-3



Jamstvo

Za ovaj proizvod jamčimo jamstveno razdoblje od 2 godine od dana kupnje. U okviru tog razdoblja besplatno ćemo otkloniti bilo kakvu neispravnost uređaja do koje je došlo zbog zamora materijala ili pogrešaka u radu ili popravkom ili zamjenom uređaja ovisno o procjeni.

Ovo jamstvo vrijedi za svaku zemlju u kojoj ovaj uređaj distribuira Braun ili njegov ovlašteni distributer.

Ovo jamstvo ne pokriva: štetu nastalu zbog nepravilne upotrebe, normalno trošenje materijala, kao i oštećenja koja imaju neosporan utjecaj na vrijednost ili rad uređaja. Jamstvo prestaje vrijediti ako popravke vrše neovlaštene osobe te ako se ne koriste originalni Braun dijelovi.

Ako tijekom jamstvenog razdoblja zatrebate servis, donesite ili pošaljite cijeli uređaj zajedno s računom na adresu ovlaštenog servisnog centra Braun.


Samo za Veliku Britaniju:

Ova garancija ni na koji način ne utječe na vaša ustavom zajamčena prava.

Română

Produsele noastre au fost realizate pentru a atinge cele mai înalte standarde de calitate și design. Sperăm că sunteți mulțumiți de noul dumneavoastră aparat Braun.

ATENȚIE

-  **Lamele cuțitelor ⑫ / ⑭ sunt foarte ascuțite.**
Țineți cuțitul numai de butonul central din plastic. După utilizare, demontați cuțitele înainte de a recupera preparatele din bolurile ⑦, ⑩.
- Asigurați-vă că tensiunea furnizată de rețeaua electrică este aceeași cu cea marcată pe plăcuța de marcare de pe soclul aparatului. Conectați aparatul doar la curent alternativ.
- Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor.
- Acest produs este proiectat pentru a prelucra numai cantități obișnuite în uz caznic.
- Nici o piesă a aparatului (inclusiv cele două boluri) nu se introduc în cuptorul cu microunde.
- Evitați să atingeți axul de antrenare al vreunui dintre boluri cu degetele. Puneți capșonul de protecție ⑬ de fiecare dată când unul dintre boluri nu este în lăcașul său, deoarece spiralele se rotesc simultan când punem aparatul în priză.
- Cordonul aparatului nu se schimbă decât la un centru Service Braun, deoarece este necesară o sculă specială.
- Opriiți și scoateți din priză aparatul înainte de a-l demonta.

CARACTERISTICI TEHNICE

- Tensiune/putere: conform marcării pe plăcuța de marcare aflată pe soclul aparatului.
- Durata de utilizare și capacitate maximală: conform instrucțiunilor de utilizare.
- Acest produs corespunde tuturor normelor de securitate standard 89/336/EEC.

DESCRIERE

Noul robot de bucătărie Braun Multiquick 5 are un nou sistem cu două boluri ce corespunde tuturor exigențelor, permițând câștigarea unui timp prețios la pregătirea mesei prin bol mare universal ⑦ și pahar gradat ⑩. Astfel, pentru feliere, obținerea unui piure sau amestecare, puteți utiliza recipientul mare sau cel mic. De asemenea, puteți utiliza întâi bolul mic pentru prepararea alimentelor și apoi

transfera în recipientul universal. **Atenție!** Se folosește câte un bol pe rând, nu simultan.

- ① Bloc motor/corpus motor
- ② Înfășurător cordon
- ③ Comutator («I» = pornit, «O» = oprit)
- ④ Buton pentru funcționare pulsatorie «P»
- ⑤ Selector de viteze (1-15)
- ⑥ Protecție (evitați să utilizați simultan cele 2 boluri)
- ⑦ Recipientul universal, capacitate 2 L
- ⑧ Capac pentru bolul universal ⑦
- ⑨ Buton pentru capac ⑧
- ⑩ Pahar gradat pentru cantități de 0,75 L
- ⑪ Capac pentru paharul gradat ⑩
- ⑫ Garnitură de etanșeitate a capacului ⑪
- ⑬ Cuțitul de mărunțire pentru bolul gradat
- ⑭ Capșonul de protecție pentru axul de antrenare când bolul este scos.

ACCESORII PENTRU RECIPIENTUL UNIVERSAL ⑦

Important: toate accesoriile de mai jos sunt incluse în echipamentul de bază al robotului.

- ⑭ Cuțit cu apărătoare pentru bolul universal ⑦
- ⑮ Suport pentru lame
- ⑯ Disc pentru feliere fină – a
- ⑰ Disc pentru feliere groasă – b
- ⑱ Disc mărunțire fină – c
- ⑲ Disc pentru mărunțire groasă – d
- ⑳ Disc pentru ras foarte fin – e
- ㉑ Disc pentru cartofi prăjiți
- ㉒ Cârlig din plastic sau metal pentru aluaturi
- ㉓ Accesoriu pentru frișcă

Atenție! Înainte de prima utilizare pentru pregătirea unui produs alimentar, curățați toate piesele urmând indicațiile din capitolul «Curățare».

SIGURANȚA FUZIBILĂ DE SECURITATE

Pentru evitarea unui accident datorat supraîncălzirii rețelei, acest aparat este dotat cu o siguranță fuzibilă de securitate care oprește automat alimentarea robotului cu un curent electric în caz de urgență.

FUNCȚIONAREA INTERMITENTĂ «P» ④

Funcția intermitentă este utilizată în timpul următoarelor operațiuni:

- Procesarea alimentelor delicate ca: ouă, ceapă, pătrunjel etc.
- Adăugarea treptată a făinii într-un aluat pentru a-i păstra consistența
- Adăugarea ouălor sau a smântânii într-un aluat mai consistent.

Funcționarea intermitentă este activată apăsând pe butonul verde ④, când întrerupătorul este pe poziția «O».

Înainte de a acționa funcția intermitentă, selecționați viteza dorită cu butonul de viteze ⑤. La eliberarea butonului verde ④ aparatul se oprește.

Viteze de lucru pentru fiecare dintre accesorii:

Diferite viteze pot fi selecționate cu ajutorul butonului pentru viteze ⑤. Este recomandabil să selectați întâi viteza dorită, înainte de a porni aparatul pentru a lucra de la început cu viteza corectă. (Se ține cont și de indicațiile marcate pe aparat)

Accesoriu	Viteza
Cârlig pentru aluaturi	7
Cuțit ⑫ și ⑭	6 - 15
Accesorii pentru albuș	4 - 5
Accesorii pentru creme, frișcă	2
Discuri pentru răzuit, mărunțit	1 - 8
Discuri pentru cartofi prăjiți	1 - 2

UTILIZAREA ROBOTULUI CU DOUĂ BOLURI

Folosiiți câte un bol pe rând. Bolul care nu este folosit trebuie pus în poziția de repaus sau lăsat în lăcaș fiind bine fixat.

Când săgețile sunt aliniate, bolul poate fi scos, puneți capșonul de protecție ⑬ pe axul rotativ rămas liber.

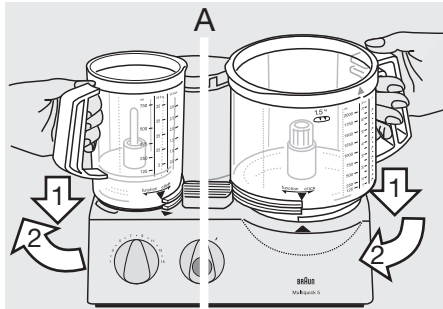
Dubla siguranță

Aparatul poate fi pornit doar dacă recipientul a fost montat corect pe axul motor cu capacul închis. Dacă în timpul utilizării capacul se deschide, motorul se oprește automat. În acest caz, întrerupătorul ③ chiar pe poziția «I» trebuie poziționat pe «O» pentru a evita repornirea întâmplătoare a motorului.

Montarea bolurilor ⑦ și ⑩

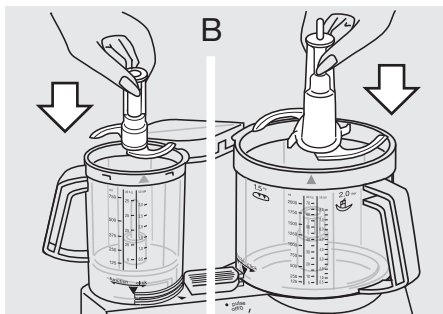
Recipientul universal ⑦ se pune în lăcașul de pe blocul motor ①, iar paharul gradat ⑩ în cel mic.

1. Cu aparatul oprit, introduceți bolul de pe axul blocului motor ① poziționat în așa fel încât să coincidă semnul de pe recipient cu cel de pe blocul motor (A),



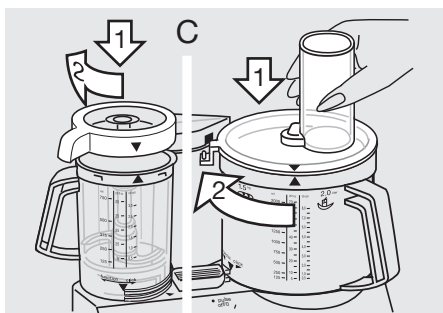
apoi răsușiți recipientul spre săgeata «function» până când se ajunge la fixare. Bolul din cealaltă cavitate trebuie fixat în poziția sus. Dacă acest lăcaș este gol puneți capșonul de securitate ⑬.

2. Montați accesoriul dorit (urmăriți indicațiile pentru fiecare accesoriu) pe axul de lucru al bolului și fixați-l cât de bine puteți (B).



După ce fixați cuțitul ⑭ în bolul gradat, împingeți până ce auziți clic-ul de fixare.

3. Puneți capacul pe bol astfel încât săgeata capacului să corespundă celei de pe bol (C).



Rotiți capacul în sensul acelor de ceasornic până ce pintelul acestuia se încastrează în canelura de blocare a corpului motor ①.

Atenție! Fixați întotdeauna capacul ⑪ pe bolul gradat ⑩ cu garnitura de etanșeitate ⑮

Demontarea recipientului ⑦, a paharului gradat ⑩ și a capacului corespunzător.

Opritiți aparatul. Răsușiți capacul în sens invers acelor de ceasornic și scoateți-l. Apoi rotiți recipientul spre poziția finală până când săgeata de pe bol corespunde celei de pe blocul motor ①, după care puteți să-l scoateți. Când scoateți cuțitul cu care ați lucrat țineți-l de partea de plastic.

Atenție! Lamele sunt foarte ascuțite.

Lama ⑭ este livrată împreună cu un înveliș de protecție. Când nu este utilizată păstrați-o în acest înveliș protector.

CURĂȚARE

Înainte de orice, opritiți motorul și deconectați aparatul de la priză.

Pentru curățarea corpului motor ① folosiți întotdeauna o cârpă umedă.

Toate celelalte piese se curăță manual. Dacă este necesar curățați-le cu o spatulă sau o perie înainte să le clătiți.

Alimentele foarte colorate (morcovii) pot păta piesele din plastic; puteți îndepărta aceste pete cu o cârpă îmbibată în ulei de bucatărie înainte de a le spăla cu apă.

Puteți curăța capacul ⑪, scoateți mai întâi garnitura de etanșeitate ⑮. După curățare o reatașați la loc.

Nu folosiți obiecte ascuțite pentru curățare.

Curățați cuțitele și accesoriile cu foarte mare atenție – sunt foarte ascuțite.

Utilizarea bolului universal ⑦

Înainte de utilizarea acestui bol puneți toate accesoriile de care aveți nevoie.

1. Frământarea aluaturilor

Pentru obținerea aluaturilor utilizați cârligul pentru aluaturi ② sau cuțitul ⑭. Pentru rezultate mai bune este bine să folosiți cârligul pentru aluaturi, gândit special în acest scop: pâine, produse de patiserie și tarte.

2. Amestecarea

Pentru amestecarea unui aluat pentru prăjituri sau biscuiți utilizați cuțitul ⑭ Cârligul pentru aluaturi ② nu este potrivit pentru amestecarea unor aluaturi mai fine.

Maximum 500 g de făină, plus ingredientele complementare.

Aluat prăjituri (2 metode)

Viteza/durata

- | | |
|--|--|
| a) Bateți untul cu zahărul și 2 ouă, adăugați laptele și făina în ploaie | 6/ cca. 1 min
6/ cca 15 sec
15/ cca. 10-15 x «P» |
| b) Vărsați toate ingredientele, mai puțin lichidele în bolul universal | 15/ cca. 1 min |

Adăugați lichidele necesare prin orificiul din capac în timp ce motorul funcționează.

3. Mixer

Utilizați cuțitul ④ pentru a mixa supele, lichidele etc.

Capacitate maximă 2 l.
Viteza 10
(respectați capacitatea bolului, altfel conținutul poate da pe dinafară).

Pentru obținerea unui milk-shake, vărsați fructele tăiate bucăți în bolul universal. Puneți capacul 8 și fixați-l. Cu viteza 15 mixați mai întâi toate fructele apoi adăugați lichidul și utilizați viteza 10, iar apoi terminați amestecul. Nu folosiți cantități mari de lapte.

4. Tăierea

Mărunțirea se face în bolul universal cu ajutorul cuțitului ④.

Notă: Pentru a opera cantități importante utilizați bolul universal ⑦ și cuțitul ④. Pentru a opera cantități mai mici e recomandabil să utilizați bolul gradat și cuțitul ②.

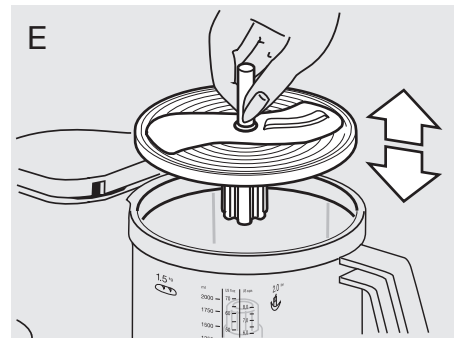
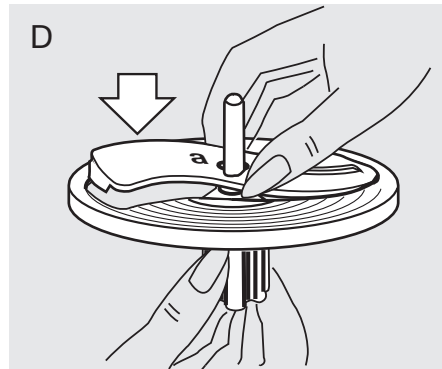
Exemple de preparare:

Timpii de lucru sunt aproximativi și depind de calitatea, cantitatea ingredientelor și gradul de mărunțire.

Produs	Cantitate	Preparare	Viteza	Poziție comutator	Durata
Pâine tare (crutoane)	4 felii	tăiată în 4	15	I	45 sec.
Cuburi gheață	2 cuburi	întregi	15	I	1 min.
Mere	700 gr.	tăiate în 4	8	I	15 sec.
Ciocolată	400 gr.	bucăți	15	I	15-30 sec.
Ouă tari	8	întregi	6	«P»	8 ori
Brânză moale	400 gr.	bucăți de 3 cm	15	I	20 sec.
Brânză tare	700 gr.	bucăți de 3 cm	15	I	60-70 sec.
Carne	700 gr.	bucăți	15	I	40 sec.
Morcovi	700 gr.	bucăți	15	I	10 sec.
Ceapă	700 gr.	tăiată în 4	15	«P»	10 - 13 ori

5. Utilizarea accesoriilor pentru feliat, mărunțit, răzuit.

- Poziționați discul (lama) pe care doriți să o utilizați în suportul ⑮, (vezi desenul)

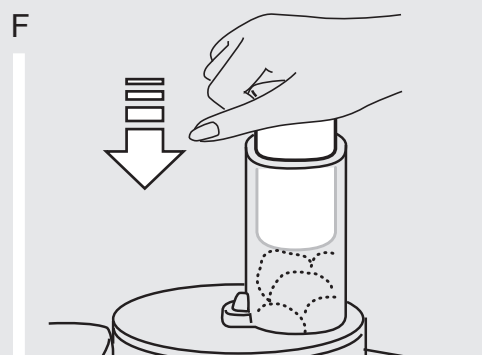
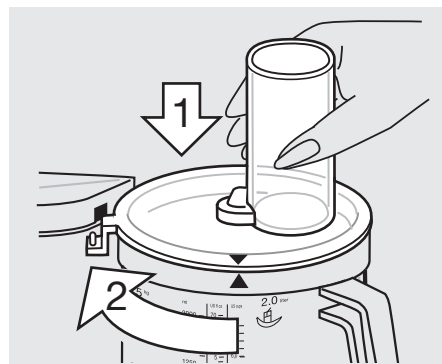


- Introduceți suportul cu lama pentru mărunțire, feliere sau răzuire pe axul motor al recipientului universal (ca în fig. E). Pentru a-l scoate trageți spre exterior.
- Puneți capacul ⑧ și fixați-l. Alegeți viteza dorită și umpleți bolul cu ingredientele dorite în timp ce aparatul este oprit.

- Nu introduceți degetele în tubul de alimentare când aparatul este în funcțiune. Utilizați doar cilindrul presor ⑨, fig. F.

Notă: Alimentele solide sau dure trebuie prelucrate la viteze mai ridicate, iar cele moi la o viteză mai mică. Nu umpleți niciodată excesiv bolul cel mare.

Lama pentru feliat fin – a ⑮
Viteza 1 - 2
Exemple:
varza, cartofii, ceapa, ridichiile



Lama pentru feliat gros – b ⑦

Viteza 1 - 2

Exemple:
conopidă, cartofi, ceapă, banane, roșii,
ciuperci, castraveți

Lama pentru mărunțit fin – c ⑧

Viteza 3 - 6

Exemple:
brânza (de la moale la mediu),
castraveți, morcovi, cartofi, mere

Lama pentru mărințit gros – d ⑨

Viteza 3 - 6

Exemple:
brânza (de la moale la mediu),
castraveți, morcovi, cartofi, mere, varza

Disc pentru răzuire – e ⑩

Viteza 8 - 15

Exemple:
cartofi, parmezan.

Sistem pentru cartofi prăjiți ⑪

Introduceți discul ⑩ pe axul motor,
puneți capacul ⑧ și închideți-l. Pentru
rezultate mai bune, puneți 2-3 cartofi (în
ordinea mărimii) în cilindrul de alimetare
al capacului ⑧, în timp ce aparatul este
oprit.

Selectați viteza 1-2 și porniți aparatul.
Opriti aparatul înainte să-l reumpleți.
Folosiți cilindrul presor ⑨ pentru a
introduce cartofii în bol.

6. Accesorii pentru obținerea de aluaturi suplă, frișcă etc. ⑫

Viteza/durata

Amestecați aluatul fin pentru prăjituri

Maxim 280-300 gr.
plus ingredientele
dorite; bateți ouăle
(și apa necesară),
adăugați zahărul

5/cca. 2 min.
5/cca. 2 min.
1/cca. 30 sec.

Baterea albușului spumă

Minim 2 albușuri	4-5/cca. 4 min.
Maxim 6 albușuri	4-5/cca. 6 min.

Frișcă/smântână spumă

Minim 0,15-0,2 L	2/cca. 1-2 min.
Maxim 0,4 L	2/cca. 3,5-4 min

Înainte de abate frișca, țineți-o la rece
câteva ore (în jur de 4 °C)

UTILIZAREA BOLULUI GRADAT ⑬

Cuțitul ⑭ poate fi utilizat pentru tăiere,
amestec, mărunțire, obținerea piureului
și fărâmițarea unor aluaturi în cantități
mici. Bolul gradat este perfect adaptat
pentru prepararea spumelor, a
maionezelor sau sosurilor mai groase.

Capacitate maximă:
750 ml lichid.

Atenție: Lama cuțitului ⑭ este foarte
ascuțită.

Important: Timpul de utilizare a bolului
gradat este de maximum 1 minut.
Lichidele pot fi prelucrate un timp mai
îndelungat și se va vărsa prin orificiul din
capacul ⑭.

Exemple de utilizare:

Tăiere:

Alimente	Cantitate maximă	Preparare	Viteza	Poziție comutator	Durata
Morcovi	150 gr.	În bucăți	6	P	7 ori
Ceapă	100 gr. (1-2 cepe)	Tăiată în 4	6	P	6-8 ori
Pătrunjel	30 gr.	Fără codițe	15	I	5-10 sec.
Carne slabă	250 gr	Tăiată în 4	15	I	15 sec.

Mixer:

Aliment	Preparare	Viteza	Poziție comutator	Durata
Băuturi mixate	Tăiați fructele înainte să le utilizați. Adăugați laptele	15	I	Aprox. 30 sec.
Alimente pentru bebeluși (fructe, legume)	Se taie	15	P I	10 ori 10 sec.
Maioneza	Bateți un ou, adăugați muștar și oțet/suc lămâie. Adăugați încet uleiul prin cilindrul presor al capacului	15	I	30-45 sec.

Bolul gradat poate fi folosit în obținerea cremelor și pentru frișcă, cantitățile maxime fiind pentru:

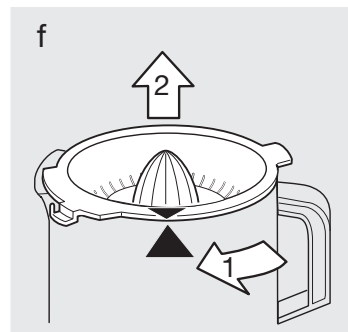
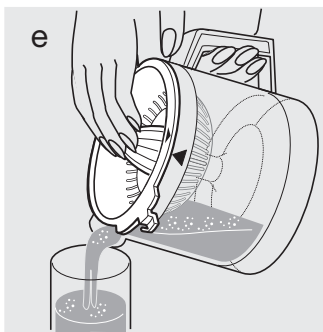
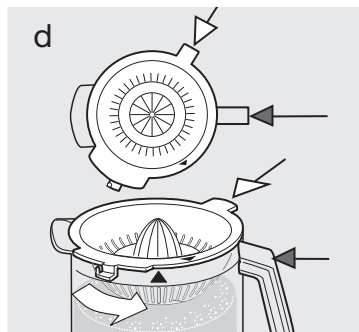
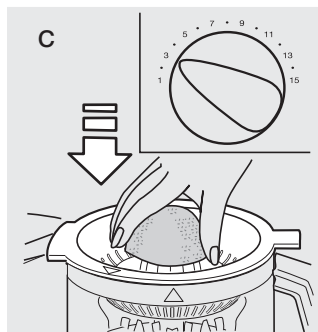
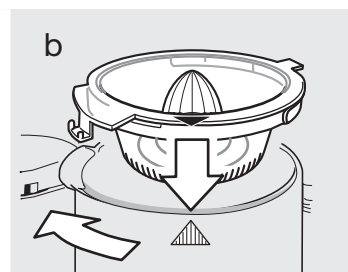
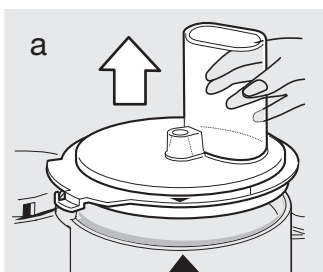
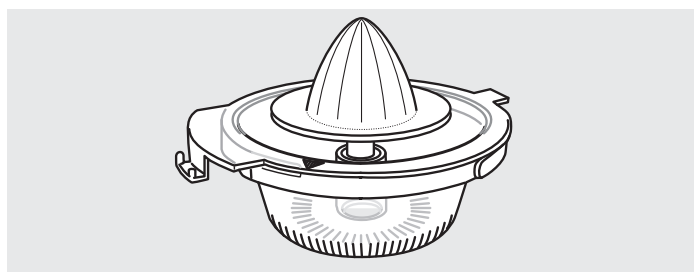
	Viteza	Poziție comutator	Durata
Aluat clătite 240 gr. făină 375 ml. lapte 2 ouă sare	6	I	45-60 sec.
Frișcă 200 ml smântână	6	I	30 sec.

Important: Ciocolata, bucățile dure și cafeaua nu pot fi tăiate

Ingredientele se pun în bolul j când motorul nu este în funcțiune. Fixați pe capacul ① garnitura de etanșeitate K pe bolul gradat și închideți-l cum am arătat anterior. După utilizare, scoateți întotdeauna cuțitul bolului gradat înainte să recuperați alimentele procesate.

Accesori speciale

Storcător de citrice Braun PJ 600, Tip 3200, Viteza: 1 - 3



GARANȚIE

Pentru prezentul produs se acordă o garanție de 2 ani începând cu data cumpărării. Pe durata garanției, Braun repară gratuit defectele de fabricație sau materiale, rezervându-și dreptul de a decide dacă unele piese se repară sau se înlocuiesc sau dacă se schimbă întreg aparatul.

Defectele datorate unei utilizări greșite (racordarea la curent continuu, la tensiuni nepotrivite, prize defecte, loviri, etc.) uzura firească normală și defectele care nu influențează nici valoarea aparatului, exclud orice pretenție de garanție.

Garanția nu mai este valabilă dacă aparatul a suportat reparații efectuate de persoane neavizate sau au fost utilizate piese care nu provin de la firma Braun. Garanția este valabilă numai dacă rubrica cu data cumpărării și semnătura magazinului este completată de Certificatul de garanție.

Garanția este recunoscută în toate țările în care Braun comercializează aparatul și nici o restricție de import sau reglementare oficială nu împiedică asigurarea serviciilor de garanție. Orice alte forme de pretenții de garantare sunt excluse cu excepția celor prevăzute de dispozițiile legale.

Aparat conform Directivelor Comunitare 76/889 și 82/499 cu privire la reducerea perturbațiilor radioelectrice.

Conform Hotărârii nr. 672 din 19 iulie 2001 privind stabilirea condițiilor de introducere pe piață a aparatelor electrocasnice în funcție de nivelul zgomotului transmis în aer, valoarea de zgomot dB(A) pentru robotul de bucătărie Combi Max 700 este de 77,00 dB (A)