

BRAUN

הוראות הפעלה

מעבד מזון



דגם: FX 3030

BRIMAG

מותגים מבית טוב

www.brimag.co.il

לקוחות נכבדים,

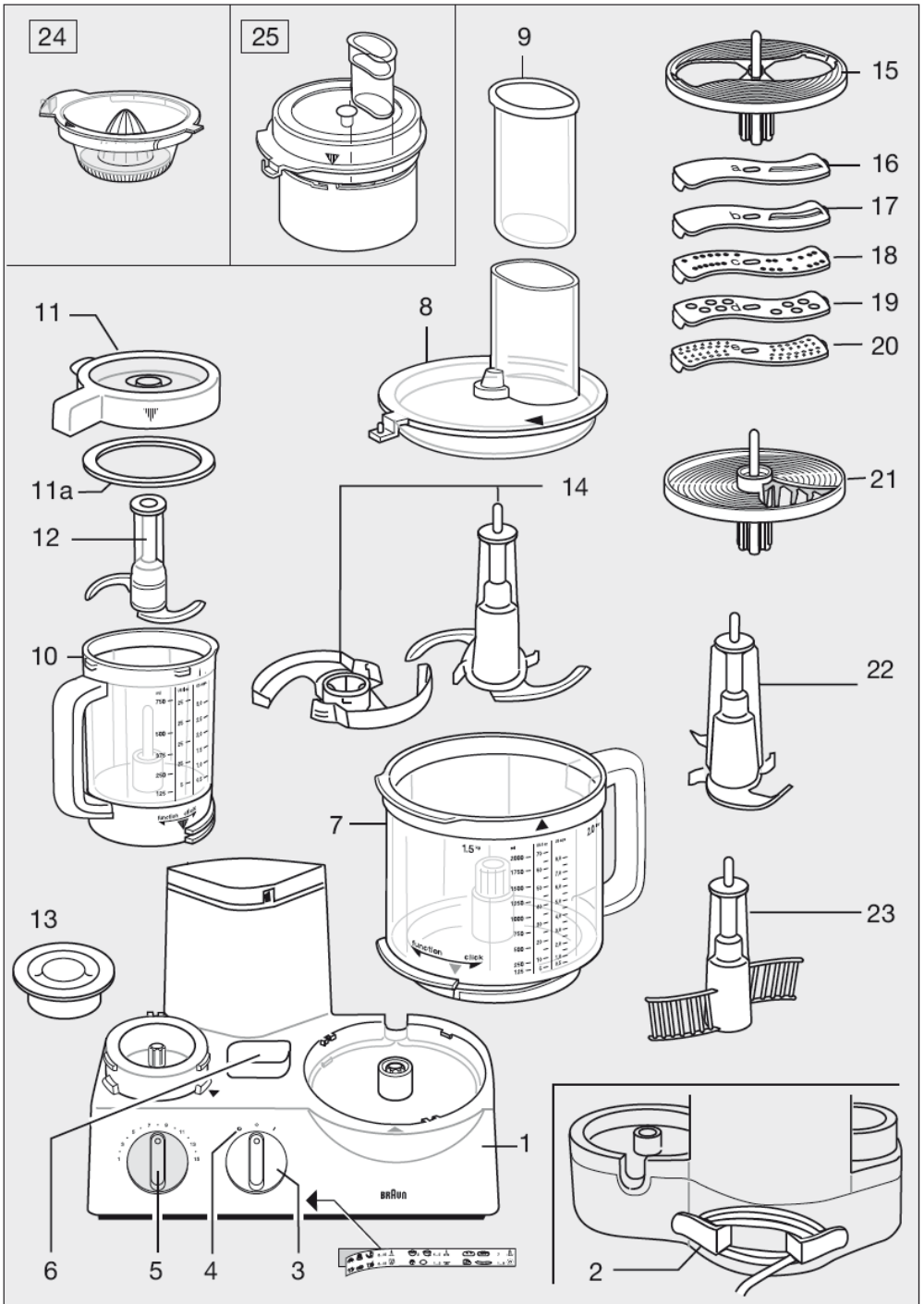
חברת ברימאג בע"מ מודה לכם על שרכשתם מעבד מזון זה.

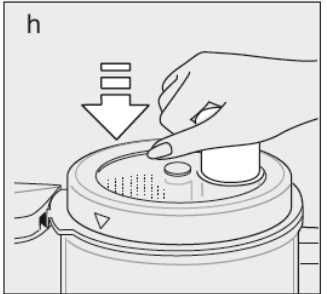
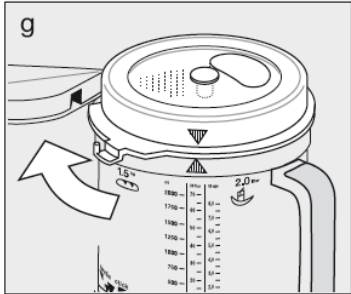
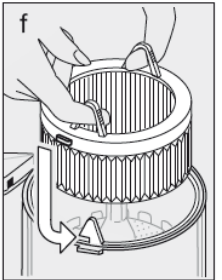
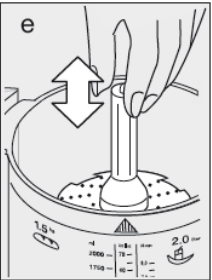
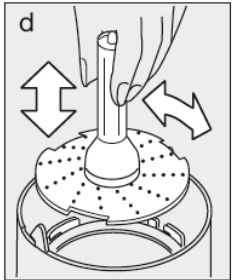
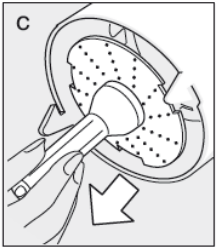
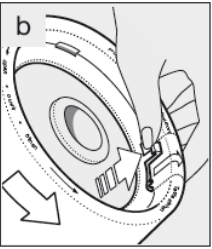
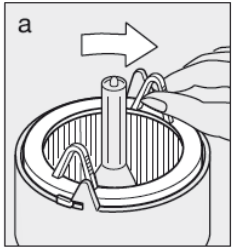
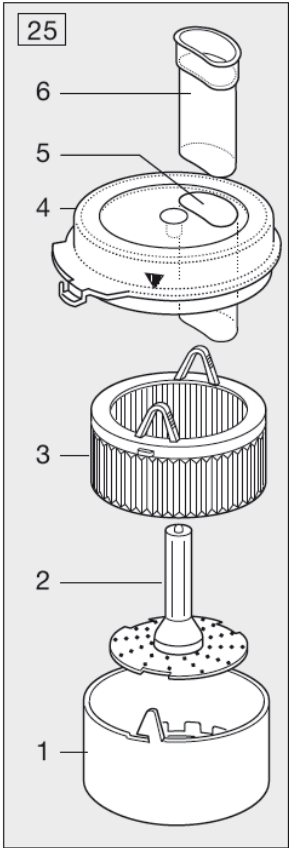
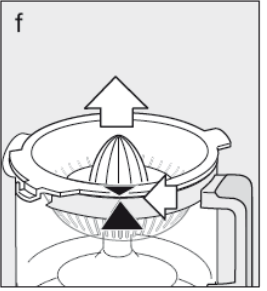
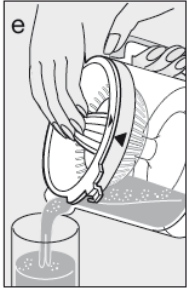
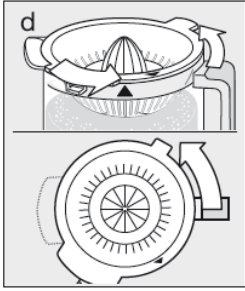
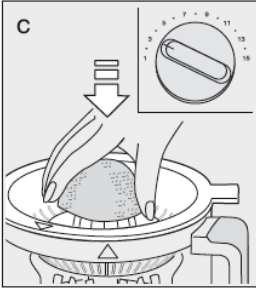
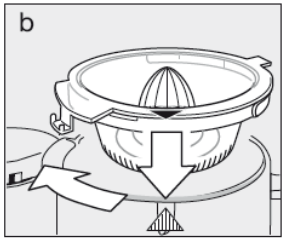
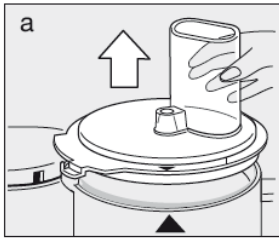
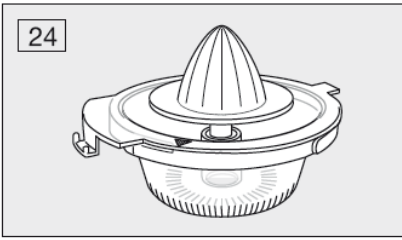
אנא קראו בעיון את הוראות ההפעלה שבחוברת זו על מנת שתוכלו להפיק את מירב התועלת מהמוצר, תוך הקפדה על הוראות הבטיחות.

במידה ותיתקלו בבעיות בהפעלת המוצר, או באם תתגלה בו תקלה, אנא פנו לשירות הלקוחות של ברימאג בע"מ, ☎ 1-700-700-909.

בברכה,

חברת ברימאג בע"מ






מוצרינו תוכננו לעמוד בסטנדרטים הגבוהים ביותר של איכות, שימושיות ועיצוב. אנו מקווים שתפיקו הנאה רבה מן השימוש במכשיר החדש שלכם מבית בראון.

קראו את הנחיות השימוש בתשומת לב לפני השימוש

חשוב

- אין להתיר שימוש במכשיר זה על ידי ילדים. הרחיקו את המכשיר והכבלים שלו מהישג ידם של ילדים. כבו את המכשיר ונתקו משקע החשמל לפני החלפת אביזרים או מגע בחלקים הנעים בעת השימוש.
- במכשיר זה יכולים להשתמש בני אדם בעלי יכולות פיזיות, חושיות ושכליות נמוכות, או כאלה שאין להם את הניסיון והידע הדרוש אך ורק תחת השגחה או אם קיבלו הדרכה בנוגע לשימוש במכשיר באופן בטוח ואם הם מבינים את הסיכונים הכרוכים בשימוש.
-  **להבים (12) / (14) חדים מאוד!** אחזו בלהבים אך ורק באמצעות הידית. לאחר השימוש, תמיד הסירו תחילה את הלהבים מן המיכלים (7) / (10) לפני הוצאת המזון המעובד.
- ודאו שהמתח ברשת החשמל מתאים למתח המצוין בתחתית המכשיר. חברו לזרם חילופין בלבד.
- מכשירים אלו נבנו לצורך שימוש ביתי בלבד כדי לעבד את הכמויות המצוינות.
- אל תכניסו חלקים מן המכשיר לתנור המיקרוגל.
- הקפידו להימנע מלגעת במוטות ההנעה עם האצבעות. הקפידו תמיד להרכיב את כיסוי המגן (13) כאשר שמוט הנעה אינו בשימוש, שכן שני המוטות נעים בו זמנית בעת הפעלת המכשיר.
- אל תשאירו את המכשיר פועל ללא השגחה.
- חברת בראון מכשירי חשמל עומדת בתקני בטיחות סטנדרטיים. כבל החשמל יוחלף או יתוקן רק על ידי צוות שירות מוסמך. עבודת תיקון גרועה ולא מוסמכת עלולה להוות סיכון חמור למשתמשים.
- נתקו תמיד את המכשיר מזרם החשמל כאשר הוא נמצא ללא השגחה ולפני הרכבה, פירוק או ניקוי.

מפרטים

- מתח / זרם: עיינו בתווית המידע שבתחתית המוצר.
- זמני הפעלה וקיבולת מרבית: עיינו בהנחיות העיבוד.

תיאור

מעבד המזון בראון FX 3030 בעל מערכת שני המיכלים עומד בדרישות הגבוהות ביותר של לישה, ערבוב, מיזוג, קיצוץ, חיתוך, גריסה וגרור, בקלות ובמהירות.

לצורך השגת התוצאות הטובות ביותר, ישנם שני מיכלי עיבוד נפרדים: מיכל עיבוד מזון גדול (7) ומיכל קיצוץ (9). לפיכך, לצורך ריסוק, מעיכה או ערבוב תוכלו לבחור בין מיכל עבודה גדול או קטן. בנוסף, במיכל הקטן תוכלו לעבד את המזון שלאחר מכן יוכל לעבור עיבוד נוסף במיכל (למשל לקצוץ אגוזים לבצק עוגה). אפשר להפעיל רק מיכל אחד בכל זמן נתון.

- (1) גוף המנוע
- (2) אחסון הכבל
- (3) מתג המנוע (הפעלה = <<|>>, כיבוי = <<O>>)
- (4) מצב פעימות <<P>>
- (5) בורר מהירויות (1-15)
- (6) נעילת ביטחון (מונע הפעלה בו זמנית של שני מיכלי העיבוד).
- (7) מיכל מעבד מזון (קיבולת 2 ליטר)
- (8) מכסה למיכל עיבוד מזון (7)
- (9) דוחפן למכסה (8)
- (10) מיכל קיצוץ / ערבוב לכמויות קטנות (קיבולת 0.75 ליטר)
- (11) מכסה למיכל קיצוץ (10)
- (11a) טבעת אטימה למכסה (11)
- (12) להב למיכל קיצוץ (10)
- (13) כיסוי מגן מוט ההנעה כאשר המיכל אינו במקומו

אביזרים למיכל מעבד המזון (7)

- (14) להב למיכל מעבד המזון (7) עם כיסוי מגן
- (15) מנשא תוספים
- (16) תוסף פריסה עדינה - a
- (17) תוסף פריסה גסה - b
- (18) תוסף גריסה עדינה - c
- (19) תוסף גריסה גסה - d
- (20) תוסף גרור - e
- (21) מערכת צ'יפס
- (22) או ליישה
- (23) אביזר הקצפה
- (24) לחצן פרי הדר
- (25) מסחטת מיץ / מגרר עדין

הערה: לפני שימוש במעבד המזון בפעם הראשונה, נקו את כל חלקיו כמתואר בחלק "ניקוי".

הגנה מעומס יתר

כדי להימנע מנזק כתוצאה מעומס יתר, מכשיר זה מצויד במתג ביטחון אוטומטי המפסיק את אספקת הזרם בעת הצורך. במקרים כאלו, סובבו את מתג המנוע (3) חזרה אל <<O>> והמתניו כ-15 דקות כדי לאפשר למנוע להתקרר לפני הפעלה מחדש של המכשיר.

מצב פעימה <<P>>

מצב הפעימה (4) מתאים למשל לפעולות הבאות:

- קיצוץ מזון עדין ורך, כגון ביצים, בצל או פטרוזיליה.
- קיפול עדין של קמח לבצק או חמאה כדי לשמר את המרקם.
- הוספת ביצים מוקצפות או שמנת למזון מוצק יותר.

מצב הפעימה <<P>> מופעל באמצעות סיבוב מתג המנוע שמאלה. המתג אינו נתפס במצב זה. החזיקו אותו במצב פעימה או סובבו אותו שוב ושוב למצב פעימה.

לפני הפעלת מצב הפעימה קבעו את המהירות הרצויה באמצעות בורר המהירויות (5). בעת שחרור מצב הפעימה, המכשיר צריך להיות כבוי.

טווח מהירויות מומלץ לאביזרים השונים

קבעו את טווח המהירויות על ידי בורר המהירות (5). מומלץ לבחור תחילה את המהירות ורק אז להפעיל את המכשיר כדי לעבוד במהירות הרצויה מיד עם התחלת הפעולה.

טווח מהירות	אביזרים
7	וו לישה
15 - 6	להב (12) ואביזר הקצפה (14):
5 - 4	- חלבון ביצה
2	- שמנת
8 - 1	תוסף גריסה
2 - 1	מערכת צ'יפס

(עיינו גם באיורי המוצר)

עבודה עם מערכת שני מיכלים

אפשר להפעיל רק מיכל עבודה אחד בכל זמן נתון.

מיכל העבודה שאינו בשימוש חייב להיות במצב העליון או בנוסף, אפשר לסובב אותו לכיוון ה"קליק" שבו הוא ננעל למקומו. כאשר סימוני החיצים מיושרים זה מול זה, אפשר להוציא את המיכל. לצורך שמירה על הבטיחות, כסו תמיד את ציר ההנעה החשוף בכיסוי המגן (13) לאחר הוצאת המיכל.

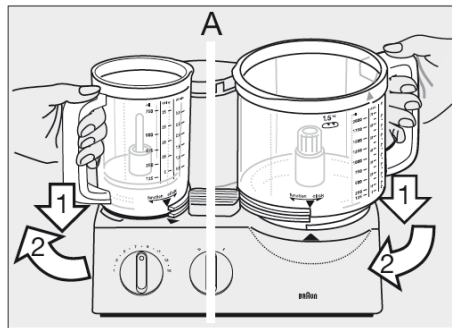
תכונת הבטיחות הכפולה

המכשיר יכול להיות מופעל רק כאשר מיכל העבודה הרצוי עם המכסה משולב כראוי. אם המכסה נפתח בזמן הפעולה, המנוע יכבה באופן אוטומטי. במצב כזה, מתג המנוע (3) עדיין נמצא במצב <|>, העבירו אותו חזרה למצב <O> כדי להימנע מהפעלה אקראית של המנוע.

הרכבת מיכלי העבודה

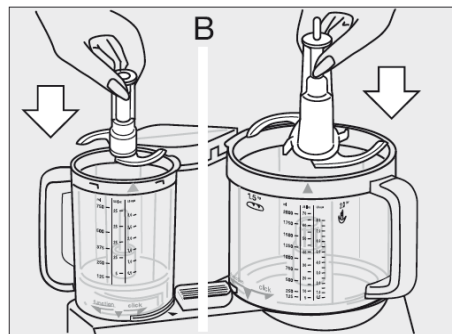
מיכל מעבד המזון (7) מופעל בצד מוט ההנעה הגדול של גוף המנוע (1). מיכל הקיצוץ (10) מופעל על מוט ההנעה הקטן.

1. כאשר המנוע כבוי, הציבו את המיכל המתאים על כן ההנעה המתאים וכוונו את החיצים כך שיצביעו זה אל זה (A).



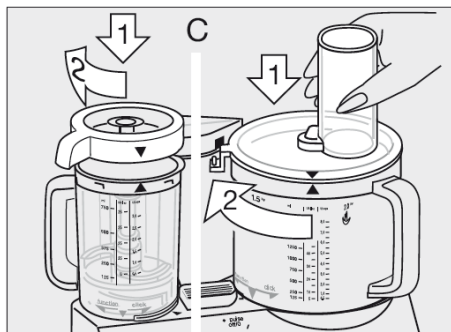
סובבו את המיכל בכיוון ה-«function» עד שתגיע אל המעצור הקבוע התחתון. המיכל שעל כן ההנעה השני חייב להיות במצב מורם. אם כן ההנעה השני פנוי, הניחו עליו את הכיסוי המגן (13).

2. הרכיבו את האביזר הנחוץ (ראו הנחיות בנוגע לכל אביזר) אל ציר ההנעה של המיכל ולחצו כלפי מטה עד שיעצר (B).



בעת הכנסת הלהב (12) אל מיכל הקיצוץ (10), דחפו אותו כלפי מטה עד להשמעת צליל השתלבות.

3. הרכיבו את המכסה על המיכל והתאימו את החיצים של המכסה והמיכל (C).



סובבו את המכסה עם כיוון השעון והובילו את האף אל פתח נעילת הביטחון (1) עד שישתלב בקול נקישה.

נ.ב בעת הרכבת המכסה (11) של מיכל הקיצוץ (10), יש להרכיב גם את טבעת האטימה (11a).

הסרת מיכלי העבודה

כבו את המכשיר. סובבו את המכסה כנגד כיוון השעון והרימו אותו כלפי מעלה. סובבו את הקערה בכיוון ה-«click» עד שהחץ שעל המיכל מכוון אל מול החץ שעל גוף המנוע והרימו אותה כלפי מעלה.

בעת הוצאת הלהב מן המיכל, אחזו בו בחוגה ומשכו החוצה.

זהירות: הלהבים חדים מאוד.

הלהב (14) מגיע עם כיסוי מגן. כאשר אינו בשימוש, אחסנו את הלהב בכיסוי המגן שלו.

הערה: אם תמשיכו לסובב את המיכל לכיוון ה-«click» מעבר לנקודת הניתוק, ככל שאפשר לסובב, תוכלו לנעול את מיכל מעבד המזון על חלק המנוע. במצב זה, אי אפשר להפעיל את המנוע.

ניקוי

תחילה, כבו תמיד את המנוע ונתקו את המכשיר משקע החשמל. נקו את גוף המנוע (1) באמצעות מטלית לחה בלבד.

כל חלקי המעבד ניתנים לשטיפה במדיח כלים. אם יש צורך, נקו את כל החלקים ביסודיות באמצעות מרית או מברשת לפני שטיפתם.

מזון עתיר צבע (למשל גזרים) עשוי להשאיר סימנים על חלקי הפלסטיק; נגבו אותם באמצעות שמן בישול לפני ניקוי במים.

לצורך ניקוי המכסה (11) הסירו תחילה את טבעת האטם (11a). החזירו את טבעת האטם למקומה אחרי הניקוי. תוכלו להשתמש בטבעת האטם משני צדיה.

אל תשתמשו בחפצים חדים לצורך ניקוי.

נקו את הלהבים ואת התוספים בזהירות רבה – הם חדים מאוד!

שימוש במיכל מעבד המזון (7)

בעת שימוש במיכל מעבד המזון, חברו תחילה את האביזרים הנדרשים לפני הכנסת המזון.

1. לישה

לצורך לישה אפשר להשתמש בו הלישה (22) או הלהב (14). להשגת התוצאות הטובות ביותר אנו ממליצים להשתמש בו הלישה המעוצב המיוחד ללישת בצק שמרים, פסטה ומאפים.

בצק שמרים (לחם / עוגות)

לכל היותר 500 גרם קמח בתוספת המרכיבים האחרים. מהירות 7, $1\frac{1}{2}$ דקות. שפכו את הקמח אל מיכל מעבד המזון והוסיפו את המרכיבים האחרים מלבד הנוזלים. הרכיבו את המכסה (8) ונעלו במקומו. בחרו במהירות 7 והפעילו את המכשיר. הוסיפו את הנוזלים על ידי שפיכתם דרך צינור המילוי שעל המכסה בזמן שהמנוע פועל. בעת לישה עם הלהבים (14), אל תוסיפו רכיבים כגון צימוקים, קליפות מסוכרות, שקדים וכדומה שאינם אמורים להיחתך. את אלו יש להוסיף באופן ידני לאחר הוצאת הבצק הנילוש ממיכל מעבד המזון.

בצק פסטה

לכל היותר 500 גרם קמח בתוספת המרכיבים האחרים. מהירות 7, $1\frac{1}{2}$ דקות. שפכו את הקמח אל מיכל מעבד המזון והוסיפו את המרכיבים האחרים מלבד הנוזלים. הרכיבו את המכסה (8) ונעלו במקומו. בחרו במהירות 7 והפעילו את המכשיר. הוסיפו את הנוזלים על ידי שפיכתם דרך צינור המילוי שעל המכסה בזמן שהמנוע פועל. אל תוסיפו נוזלים לאחר שהבצק התמצק לכדורים שכן אז הנוזלים כבר לא ייספגו באופן אחיד.

מאפים

לכל היותר 500 גרם קמח בתוספת המרכיבים האחרים. מהירות 7, 1 דקות. שפכו את הקמח אל מיכל מעבד המזון והוסיפו את המרכיבים האחרים. להשגת תוצאות טובות ביותר, אם משתמשים בחמאה רצוי שהיא תהיה לא רכה מדי ולא קשה מדי. הרכיבו את המכסה (8) ונעלו במקומו. בחרו במהירות 7 והפעילו את המכשיר. הפסיקו את לישת הבצק זמן קצר לאחר התמצקות כדור אחרת בצק המאפה יהיה רך מדי.

2. ערבוב

לערבוב בצק עוגה או עוגת ספוג השתמשו בלהב (14).
וו הלישה (22) אינו מתאים לערבוב בצק עוגה או עוגת ספוג
500 גרם לכל היותר בתוספת המרכיבים האחרים

תערובת לעוגה

מהירות / זמן	(שתי שיטות)
ca / 6 דקה אחת	א. שמנת חמאה עם סוכר וביצים שפכו פנימה חלב וקפלו פנימה את הקמח בזהירות במצב פעימה.
ca / 6 15 שניות	
<< P >> X 10-15 ca / 15	
ca / 15 דקה אחת	ב. שפכו אל מיכל המעבד את כל הרכיבים מלבד הנוזלים.
	הוסיפו את הנוזלים הנחוצים דרך צינור המילוי של המכסה בעת שהמנוע מסתובב.
	לבסוף הוסיפו רכיבים כגון צימוקים באופן ידני.

מהירות / זמן	עוגת ספוג
ca / 15 2 דקות	שמנת ביצים ומים (אם יש צורך) וסוכר
ca / 15 4 דקות	קפלו פנימה קמח באמצעות מצב פעימות ואבקת קקאו.
<< P >> X 5 / 8	
<< P >> X 3 / 8	

3. מיזוג

השתמשו בלהב (14) לערבול מרקם, שייקים וכדומה.

קיבולת מרבית 2 ליטר

מהירות 10

(אחרת המיכל עלול לעלות על גדותיו)

להכנת שייקים על בסיס חלב, שפכו פירות חתוכים בגסות אל מיכל מעבד המזון. הרכיבו את המכסה (8) ונעלו במקומו. במהירות 15, רסקו את הפירות תחילה, ואז הוסיפו חלב במהירות 10 וסיימו את ההכנה. בעת ערבוב חלב היו ערים לכך שהוא מקציף. השתמשו בכמויות קטנות יותר.

4. קיצוץ

קיצוץ בקערת מעבד המזון באמצעות הלהב (14).

הערה: לעיבוד כמויות גדולות השתמשו במיכל המעבד (7) עם להב (14). לעיבוד כמויות קטנות יותר, אנו ממליצים להשתמש במיכל הקיצוץ (10) עם להב (12).

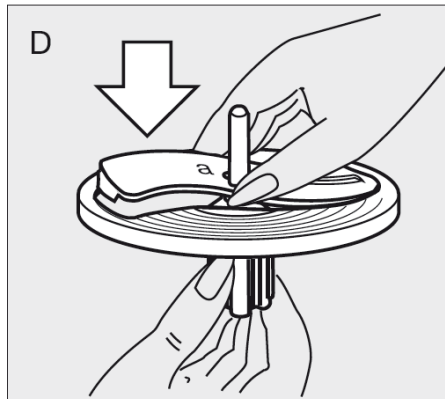
דוגמאות לריסוק

זמני העיבוד הם הערכה ומשתנים בהתאם לאיכות וכמות המזון המעובד ורמת הריסוק הרצויה.

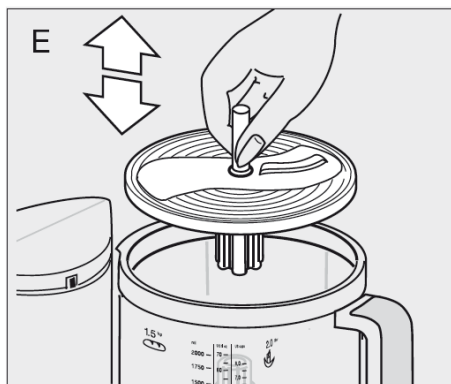
מוצר	כמות מרבית	הכנה	מהירות	מצב	זמן / פעימה
לחמניות קשות	4	חתכות לרבעים	15	I	45 שניות
קוביות קרח	28	שלמות	15	I	דקה (שלג)
תפוחים	700 גרם	חתכים לרבעים	8	I	15 שניות
שוקולד מצונן	400 גרם	שבור	1	I	15 שניות עדן 30 שניות
ביצים	8	שלמות	6	P	X 8
גבינה (רכה)	400 גרם	קוביות 3 ס"מ	15	I	20 שניות
גבינה (קשה)	700 גרם	קוביות 3 ס"מ	15	I	60-70 שניות
בשר	700 גרם	בקוביות	15	I	40 שניות
גזרים	700 גרם	בקוביות	15	I	10 שניות
בצלים	700 גרם	חתכים לרבעים	15	P	X 13-10

5. פריסה, גריסה וגרור

- הכניסו את התוסף שבו תרצו להשתמש אל תוך תושבת התוסף (15) כמוצג באיור (D) והחליקו למקומו. כדי להוציא את התוסף דחפו את קצה התוסף הבולט בתחתית התושבת הפנימית.



- הכניסו את הפורס / גורס המורכב אל הציר המניע של קערת מעבד המזון (E).
- הרכיבו את המכסה (8) ונעלו במקומו. כווננו את המהירות ומלאו את המזון המיועד לעיבוד אל צינור המילוי בעת שהמנוע כבוי. מילוי חוזר יעשה גם הוא כאשר המנוע כבוי.



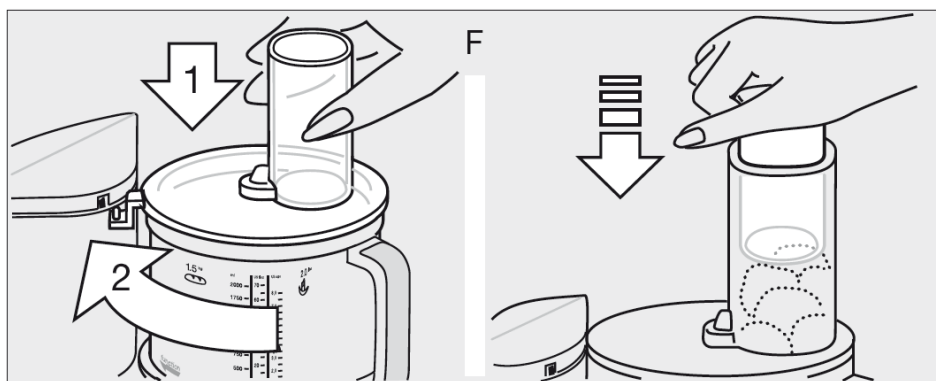
- לעולם אל תכניסו ידיים אל צינור המילוי כאשר המנוע מסתובב. תמיד השתמשו בדוחפן (F) (9).

נ.ב.: בעת עיבוד מזון עתיר נוזלים או רך תשיגו תוצאות טובות יותר במהירויות נמוכות. מזון קשה יש לעבד במהירויות גבוהות יותר. אל תעמיסו על מיכל מעבד המזון יתר על המידה.

תוסף פריסה עדינה – a (16)

מהירות 1-2

דוגמאות לעיבוד: מלפפונים, כרוב, תפוחי אדמה לא מבושלים, גזרים, בצלים, סלק.



אביזר פריסה גסה – b (17)

מהירות 1-2

דוגמאות לעיבוד: מלפפונים, קולרבי, תפוחי אדמה לא מבושלים, בצלים, בננות, עגבניות, פטריות, סלרי.

אביזר גריסה עדינה – c (18)

מהירות 3-6

דוגמאות לעיבוד: גבינה (רכה עד בינונית), מלפפונים, גזרים, תפוחי אדמה לא מבושלים, תפוחים, כרוב.

אביזר גריסה גסה – d (19)

מהירות 3-6

דוגמאות לעיבוד: גבינה (רכה עד בינונית), מלפפונים, קולרבי, סלק, גזרים, תפוחי אדמה לא מבושלים, תפוחים, כרוב.

אביזר גרור – e (20)

מהירות 8-15

דוגמאות לעיבוד: תפוחי אדמה לא מבושלים (עבור לביבות תפוחי אדמה), חזרת, גבינת פרמזן (קשה).

מערכת לציפס (21)

הרכיבו את מערכת הציפס על כן המנוע, הרכיבו את המכסה (8) ונעלו למקומו. להשגת תוצאות טובות ביותר, הכניסו 3-4 תפוחי אדמה (תלוי בגודל) לצינור המילוי (8) כאשר המנוע כבוי.

כוונו את המהירות ל-1-2 והפעילו את המכשיר. לפני מילוי נוסף של הצינור כבו את המכשיר. השתמשו בדוחפן (9) כדי להפעיל לחץ קל בעת דחיפת תפוחי האדמה אל צינור המילוי.

6. הקצפה באמצעות אביזר ההקצפה (23)

מהירות / זמן

הקצפת עוגות ספוג

280-300 גרם קמח לכל היותר בתוספת המרכיבים

שמנת ביצים ומים (אם נחוצים)

2 ca / 5 דקות

הוסיפו סוכר

2 ca / 5 דקות

קפלו אל תוך הקמח

1 ca / 30 דקות

הקצפת חלבון ביצים

מינימום: 2 חלבונים

4-5 ca / 4 דקות

מקסימום 6 חלבונים

4-5 ca / 6 דקות

הקצפת שמנת מתוקה

מינימום: 0.15-0.2 ליטר

2 ca / 1-2 דקות

מקסימום: 0.4 ליטר

2 ca / 3.5-4 דקות

לפני הקצפת שמנת סטרילית, אחסנו את השמנת בקירור למשך מספר שעות (בטמפרטורה של כ-4° מעלות).

השימוש במיכל הקיצוץ (10)

אפשר להשתמש בלהב (12) לצורך קיצוץ, מיזוג, מעיכה וערבוב כמויות קטנות. קערת הקיצוץ מתאימה באופן מושלם להכנת מוס, ממרחים ומטבלים.

קיבולת מרבית: 750 מ"ל נוזל.

זהירות:

הלהב (12) חד מאוד.

חשוב: זמן העיבוד המרבי במיכל הקיצוץ הוא דקה אחת. נוזלים אפשר לעבד במשך זמן ארוך יותר.

כאשר המנוע כבוי, הרכיבו את הלהב (12) בתוך קערת הקיצוץ (10), ואז הכניסו את כל הרכיבים אל מיכל הקיצוץ.

נוזלים אפשר למזוג דרך הפתח במכסה (11) כאשר המנוע מסתובב.

הרכיבו את המכסה יחד עם טבעת האטימה (11) על מיכל הקיצוץ וסגו אותו באופן שתואר קודם לכן. לאחר השימוש, הוציאו תמיד את הלהב ממיכל הקיצוץ תחילה ורק אז רוקנו את המזון שעובד. בעת ערבוב חלב, זכרו שהחלב מקציף. השתמשו בכמויות קטנות יותר.

דוגמאות לעיבוד

זמני העיבוד הם הערכה ומשתנים בהתאם לאיכות וכמות המזון המעובד ורמת הריסוק הרצויה.

קיצוץ

מוצר	כמות מרבית	הכנה	מהירות	מצב	זמן / פעימה
גזר	150 גרם	בחתיכות	6	P	X 7
בצל	100 גרם / בצל וחצי	חתוך לרבעים	6	P	X 6-8
פטרוזיליה	30 גרם / חצי חבילה	ללא הגבעולים	15	I	5-10 שניות
שום	שן אחת	שלם	15	I	5 שניות
בשר (דל שומן)	250 גרם	חתוך לרבעים	15	I	15 שניות

מיזוג

מוצר	הכנה	מהירות	מצב	זמן / פעימה
ערבוב משקאות	קצצו את הפירות לפני העיבוד. הוסיפו חלב.	15	I	בערך 30 שניות.
מזון תינוקות (לדוגמה פירות או ירקות)	קצוצים	15	P	X 10 10 שניות

30-45 שניות	I	15	ערבבו ביצה אחת, תבלינים, חרדל וחומץ. מזגו שמן באיטיות דרך הפתח שבמכסה.	מיונז
30-45 שניות	I	15	ערבבו ביצה אחת, תבלינים, חרדל וחומץ. מזגו שמן באיטיות דרך הפתח שבמכסה. הוסיפו ביצה חתוכה לרבעים וחומץ.	טרטר
X 3-5	P	6		
5 שניות	I	15	קצצו שן שום אחת ושני אבוקדו בשלים (חתוכים לרבעים ללא הגלעין), כפית מיץ לימון, כפית שמן זית, 150 מ"ל יוגורט, חצי כפית סוכר, מלח, פלפל.	אבוקדו
בערך 45 שניות	I	15		

וניל – דבש – שזיפים מיובשים

(כמילוי לפנקייק או כממרח)

(השתמשו במיכל הקיצוץ (10), מהירות 15).

מלאו 100 גרם דבש קטיפתי ו- 100 גרם שזיפים מיובשים לקערת הקוצץ וקצצו במשך 10 שניות, ואז הוסיפו 50 מ"ל מים (בטעם וניל) והמשיכו לקצוץ למשך 3 שניות.

ערבוב של כמויות בצק קטנות יותר

קערת הקוצץ מתאימה לעיבוד הבצקים הבאים בלבד;

המתכון מציין את הכמויות המרביות:

מהירות	מצב המתג	זמן		
				תערובת פנקייק
				240 גרם קמח
				370 מ"ל חלב
				2 ביצים
				מלח
			ערבבו את הקמח, הביצים, המלח וחצי מן החלב, ואת שארית החלב בזמן שהמנוע מסתובב	
				הקצפת שמנת מתוקה
				200 מ"ל שמנת מתוקה
			6	
			1	
			30 שניות	

מסחטת מיצים / תוסף גרור עדין

תיאור

- (1) תוף מיצים
- (2) דיסק גרור עדין
- (3) סל אגירה
- (4) כיסוי
- (5) צינור מילוי
- (6) דוחפן

לפני שימוש ראשון

לאחר שפרקתם את המוצר מאריזתו, פרקו אותו ונקו את כל חלקיו. כדי לפרק את המוצר פעלו בהתאם להנחיות הבאות:

- שחררו את סל האגירה (3) על ידי סיבובו עם כיוון השעון (a) ושטפו את כל החלקים ידנית.
- משכו את המפתח בתחתית תוף המיצים (1) החוצה כלל שניתן (b).
- סובבו את תוף המיצים (1) כנגד כיוון השעון כאשר המפתח בתחתית תוף המיצים משוך (b) – עד שדיסק הגרור העדין (2) השתחרר.
- משכו את דיסק הגרור העדין (2) באמצעות הציר שלו החוצה מתוף המיצים (1) (c).

הרכבה

- הרכיבו את קערת מעבד המזון (ללא הלהב) לגוף המנוע ונעלו אותה במקומה.

לצורך גרור

- השתמשו רק בדיסק הגרור העדין (2) (e).

לסחיטת מיץ

- הרכיבו את דיסק הפומפייה העדין (2) אל תוף המיצים (1) כך שהחריצים שעל שפת דיסק הגרור העדין ישתלבו על בליטות האחיזה שבתוף המיצים (d).
- דחפו מעט כלפי מטה את דיסק הגרור העדין (2) על ידי הציר שלו וסובבו אותו עם כיוון השעון עד שינעל בנקישה (d).
- בדקו על ידי סיבוב הציר של דיסק הפומפייה העדין (2) אם הדיסק נעול היטב. אם הוא נעול, אי אפשר לסובב את הציר.
- הכניסו את סל האגירה (1) אל תוך תוף המיצים (1) וודאו ששתי הלשוניות נכנסות אל המגרעות של התוף (f).
- לסחיטת מיץ הרכיבו את סוחט המיץ המורכב על ציר ההנעה של מיכל מעבד המזון. אם ברצונכם לגרר, הרכיבו את דיסק הפומפייה העדין (2) רק על ציר ההנעה של מיכל מעבד המזון.
- הניחו את המכסה (4) על מיכל מעבד המזון כך שהחץ שעל המכסה יכוון אל מול החץ שעל מיכל מעבד המזון. סובבו את המכסה עם כיוון השעון עד שפיית המכסה תשתלב אל תוך נעילת הביטחון שעל גוף המנוע ומשמיעה צליל נקישה בעת ההשתלבות למקומה (g). כדי לפתוח, סובבו את המכסה כנגד כיוון השעון.

הכנת מיצים

כמות מרבית: 500 גרם או כאשר חלל העיסה התמלא. תוכלו להכין מיצים מפירות וגם מירקות.

הכנת הפירות או הירקות:

- תחילה שטפו או קלפו את המזון. מפירות בעלי גלעינים יש לסלק תחילה את הגלעינים. פירות הדר, וכן פירות בעלי קליפה וירקות (למשל סלק אדום או קיווי) יש לקלף ביסודיות. פירות בעלי זרעים (למשל תפוחים) אפשר לעבד עם הקליפה והלב.
- בחירת מהירות:
בחרו במהירות 7-8.
- הכנת המיץ:
הפעילו את המנוע. מלאו את צינור המילוי (5) בפירות או בירקות שהוכנו מראש ודחפו כלפי מטה באמצעות הדוחפן (6) (h).
- זהירות: תמיד השתמשו בדוחפן. לעולם אל תכניסו אצבעות אל צינור המילוי בזמן שהמנוע מסתובב.
אל תעמיסו על המכשיר יתר על המידה.
- פירוק:
כבו את המנוע. סובבו את המכסה (4) כנגד כיוון השעון והסירו אותו מקערת מעבד המזון. לאחר מכן המשיכו כמתואר בסעיף «לפני שימוש ראשון». הוציאו את כל החלקים ממיכל מעבד המזון. אם עיסת הפרי סמיכה מאוד משכו את סל האגירה (3) המנותק אל מחוץ לתוף המיצים (1) באמצעות טבעות המשיכה (f).

גרור

מתקן הפומפייה העדין מיועד לגרור עדין מאוד של מזונות כגון גבינה קשה (למשל גבינת פרמזן איטלקית או גבינת ספרינץ שוויצרית), חזרת (למשל לממרח חזרת), תפוחים וגזרים (למשל לצורך מזון תינוקות).

חשוב: דיסק הגרור העדין אינו מתאים לגרור שוקולד.

- הכנת המזון לגרור:
פירות וירקות יש לשטוף תחילה או לקלף. יש להוציא זרעים או ליבה. חתכו את הקרום מן הגבינה. המזון צריך להיות חתוך קטן מספיק כדי להיכנס אל צינור המילוי (5).

- בחירת מהירות:
בחרו מהירות 7-15.

הערה: מזון קשה יש לגרר במהירויות גבוהות יותר.

- גירור:
הפעילו את המנוע. מלאו את צינור המילוי (5) במזון המוכן ודחפו אותו באמצעות הדוחפן (6) (h).
זהירות: תמיד השתמשו בדוחפן. לעולם אל תכניסו אצבעות אל צינור המילוי בזמן שהמנוע מסתובב.

- פירוק:
כבו את המנוע. סובבו את המכסה כנגד כיוון השעון ונתקו אותו ממיכל מעבד המזון. לאחר מכן הוציאו את דיסק הגרור העדין (2) ממיכל מעבד המזון.

ניקוי

את כל החלקים ניתן לנקות במדיח כלים בטמפרטורה של עד 65°C . אל תניחו לעיסה או משקעים אחרים להתייבש לפני ניקוי המכשיר. המכשיר עלול לשנות צבע בעת עיבוד מזון עתיר פיגמנטים (כגון גזר); השתמשו בשמן צמחי כדי לנקות אותו לפני ניקוי עם חומרי ניקוי או במדיח הכלים.

אל תשליכו את המכשיר יחד עם פסולת ביתית בתום תקופת השימוש בו. אפשר להשליך את המכשיר במרכז שירות של בראון או בנקודת איסוף מתאימה של הרשות המקומית.



כפוף לשינויים ללא הודעה מוקדמת.



יש לבדוק מדי פעם את תקינותו של כבל החשמל.
אין להשתמש במכשיר במקרה שכבל החשמל ניזוק.
תיקון או החלפה של כבל החשמל יבוצעו אך ורק במעבדת שירות מוסמכת. ראו רשימת מעבדות שירות בסוף חוברת זו.

הוראות בטיחות כלליות למכשירי חשמל

מיקום:

- אין להשתמש במכשיר זה בקרבת מים.
- אם פתיל הזינה ניזוק, כדי להימנע מסכנה, החלפתו תיעשה על ידי היצרן, ע"י סוכן השירות שלו או על ידי אדם מוסמך אחר.
- מקמו את המוצר במקום יבש הרחק ממקורות מים או מקום לח.
- יש למקם את המכשיר הרחק ממקורות חום (תנורים, רדיאטורים וכו').
- יש להניח את המכשיר על משטח מאוזן.
- יש לאפשר מרווח מספיק לצורך אוורור המכשיר - אין לכסות את פתחי האוורור.

מתח החשמל:

- ודאו שמתח הרשת (230 וולט) מתאים למתח ההפעלה שמצוין על גבי המכשיר.

זהירות:

- כאשר מחברים את המכשיר לרשת החשמל יש לאחוז בראש התקע.
- אין למשוך את התקע מהשקע ע"י משיכה בחוט החשמל.
- יש לוודא שכבל החשמל והתקע שלמים ותקינים. לתיקון פגמים יש לפנות לחשמלאי מוסמך.
- יש לחבר את המכשיר אל שקע תקני בו יש חיבור הארקה תקני.
- יש לאפשר גישה נוחה לניתוק כבל הזינה משקע החשמל בקיר.
- כאשר לא מתכוונים להשתמש במכשיר לפרק זמן ארוך יש לנתקו מרשת החשמל.
- אין לפתוח את מכסה המכשיר, אם ישנה בעיה בפעולתו התקינה של המכשיר יש לפנות למעבדת השירות.
- אל תניחו על המכשיר כל כלי שמכיל מים או נוזלים אחרים. במקרה של חדירת מים למכשיר יש להפסיק את זרם החשמל לשקע (הורדת הנתוך מארון החשמל), לנתקו מרשת החשמל ולהביאו אל תחנת השירות הקרובה למקום מגוריכם.
- אין להחדיר למכשיר חפצים כלשהם, כניסה של חפצים זרים עלולה לגרום להתחשמלות.
- יש להיזהר מפני פציעה אפשרית כתוצאה משימוש בלתי הולם.
- יש לנקוט באמצעי זהירות בעת הטיפול בלהבי החיתוך החדים ובמהלך ריקון המיכל וניקוי המכשיר.
- במקרה של חדירת חפץ כלשהו יש לנתק את המכשיר מרשת החשמל ולהביאו אל תחנת השירות הקרובה למקום מגוריכם.

תופעות חריגות:

- במקרה של ריח או רעשים שמגיעים מהמכשיר, יש לנתק את המכשיר מרשת החשמל ולפנות למחלקת השירות.

ניקוי:

- לפני ניקוי המכשיר יש לנתקו מרשת החשמל. אל תשתמשו בחומרים נדיפים כמו אלכוהול או בנזין. נקו את המכשיר באמצעות מטלית יבשה בלבד.

תיקונים ושירות:

- יתבצעו על ידי מעבדת שירות מוסמכת.