

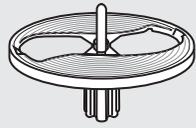
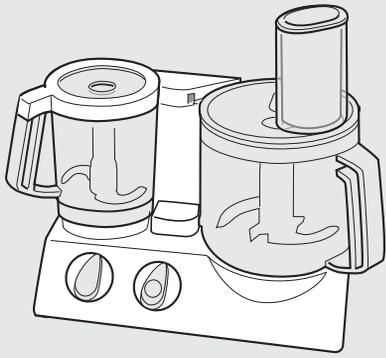
# BRAUN

## CombiMax 700 Vital CombiMax 700



[www.braun.com/register](http://www.braun.com/register)

Type 3202



(a)



(b)



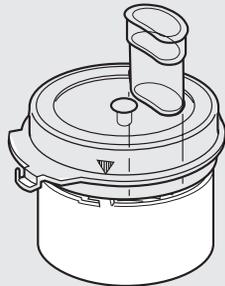
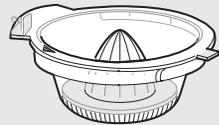
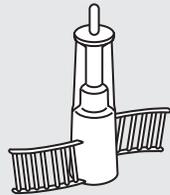
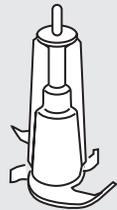
(c)



(d)



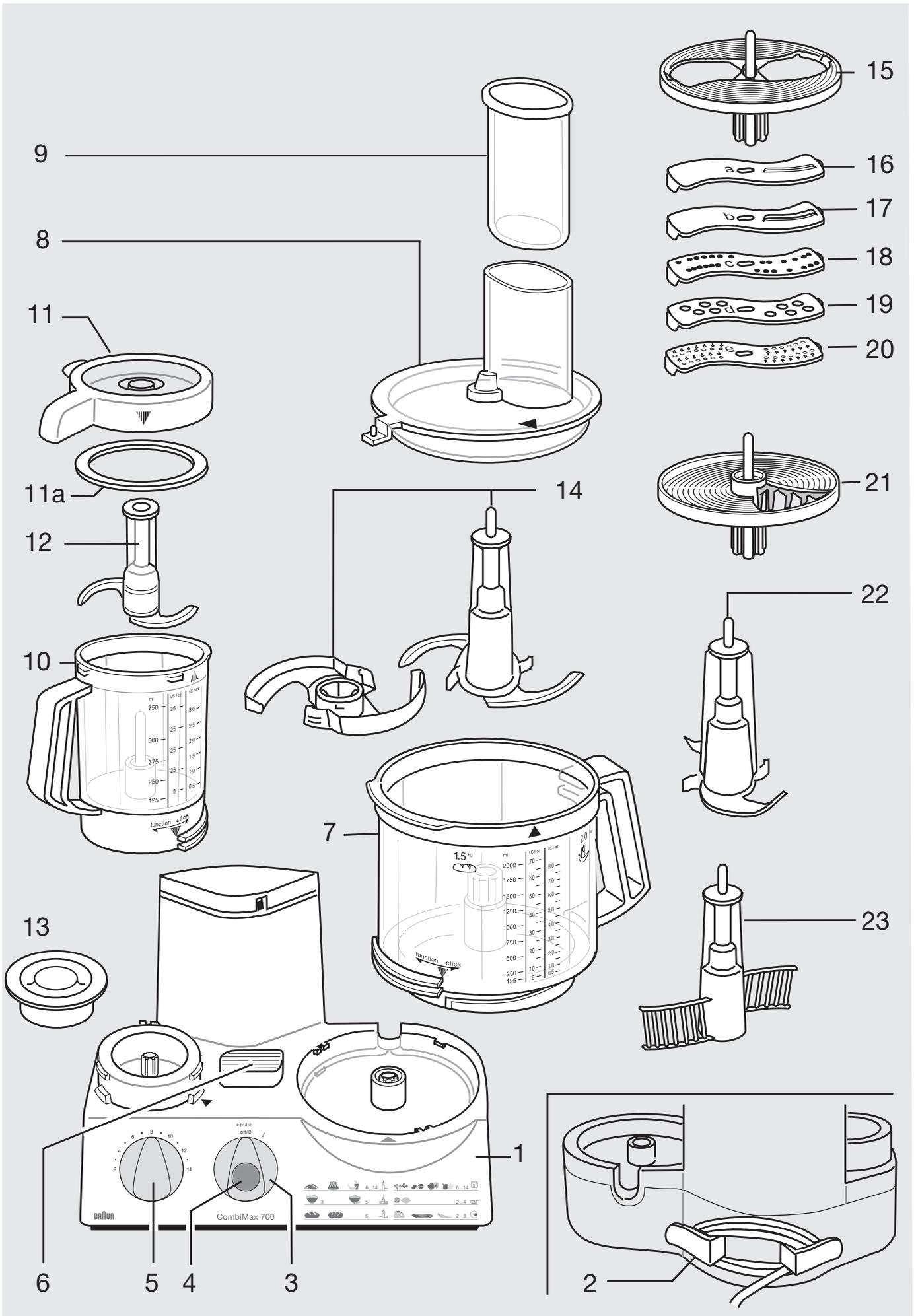
(e)



K 700

K 700 vital





## English

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

**Please read the use instructions carefully before first use.**

### Important

-  **The blades ⑫/⑭ are very sharp!**  
Take hold of the blades by the knob only. After use, always first remove the blades from the bowls ⑦/⑩ before removing the processed food.
- Make sure that your voltage corresponds to the voltage printed on the bottom of the appliance. Connect to alternating current only.
- Keep the appliance out of the reach of children.
- This appliance is not intended for use by children or persons with reduced physical or mental capabilities, unless they are given supervision by a person responsible for their safety. In general, we recommend that you keep the appliance out of reach of children.
- This appliance was constructed for household use only to process the listed quantities.
- Do not use any parts in the microwave oven.
- Make sure to avoid touching the running drives with your fingers. Put on the protective cover ⑬ whenever a drive place is not in use, since both drives rotate simultaneously when switching on the appliance.
- Do not allow the appliance to operate unsupervised.
- Braun electric appliances meet applicable safety standards. Repairs or the replacement of the mains cord must only be done by authorised service personnel. Faulty, unqualified repair work may cause considerable hazards to the user.
- Switch the appliance off and disconnect it from the outlet before storing it.

### Specifications

- Voltage/wattage: See typeplate on the bottom of the appliance.
- Operating time and max. capacity: See processing instructions.

### Description

The Braun CombiMax with the 2-bowl system meets highest demands for kneading, mixing, blending, chopping, slicing, shredding and grating, both simply and quickly.

To obtain best results, two different working bowls are available: a large food processor bowl ⑦ and a small chopper bowl ⑩.

Thus, for chopping, puréeing or mixing you can choose between the large and the small working bowl. Moreover, you can use the small bowl to prepare the food which then can be further processed in the large bowl (e.g. to chop nuts for a nut cake dough). Only one bowl can be operated at a time.

- ① Motor block
- ② Cord storage
- ③ Motor switch (on = «I», off = «off/0»)
- ④ Pulse mode «• pulse»
- ⑤ Variable speed regulator (2-14)
- ⑥ Safety lock (avoids simultaneous operation of both working bowls)
- ⑦ Food processor bowl (2 l capacity)
- ⑧ Lid for food processor bowl ⑦
- ⑨ Pusher for lid ⑧
- ⑩ Chopper/mixer bowl for small quantities (0.75 l capacity)
- ⑪ Lid for chopper bowl ⑩
- ⑫ Seal ring for lid ⑪
- ⑬ Blade for chopper bowl ⑩
- ⑭ Protective cover for motor drive when bowl has been taken off

#### Attachments for food processor bowl ⑦

(Important: Not all attachments will be included in the standard equipment of all models).

- ⑭ Blade for food processor bowl ⑦ with protective cover
- ⑮ Insert carrier
- ⑯ Fine slicing insert – a
- ⑰ Coarse slicing insert – b
- ⑱ Fine shredding insert – c
- ⑲ Coarse shredding insert – d
- ⑳ Grating insert – e
- ㉑ French-fries system
- ㉒ Plastic or metal kneading hook (depending on model)
- ㉓ Whipping attachment

**Note:** Before using the food processor for the first time, clean all parts as described under «Cleaning».

### Overload protection

In order to avoid damages caused by overload, this appliance is equipped with an automatic security switch which shuts off the current supply if necessary. In such case, turn the motor switch ③ back to «off/0» and wait approx. 15 minutes to allow the motor to cool off before switching on the appliance again.

### Pulse mode «• pulse» ④

The pulse mode is for example useful for the following applications:

- Chopping delicate and soft food, e.g., eggs, onions or parsley.
- Carefully folding flour into dough or batter to maintain the creaminess.
- Adding whipped eggs or cream to more solid food.

**The pulse mode «• pulse» is activated by pressing the blue knob on the motor switch ④ with switch setting «off/0».**

Before activating the pulse mode, set the desired speed with the speed regulator ⑤. When releasing the pulse knob ④, the appliance is switched off.

### Recommended speed ranges for individual attachments

Set the speed range by means of the variable speed regulator ⑤. It is recommended to first select the speed and then switch on the appliance in order to work with the desired speed right from the beginning.

Attachments	Speed range
Kneading hook	6
Blade ⑫ and ⑭	6 - 14
Whipping attachment: – egg-whites	5
– cream	3
Slicing, grating and shredding inserts	2 - 8
French-fries system	2 - 3

(please also refer to product printing)

### Working with the 2-bowl system

**Only one working bowl can be operated at a time.**

The working bowl which is not used must be in the upper position or additionally, can be turned in the «click» direction where it is locked in place. When the arrow markings are aligned, the bowl can be taken off. For safety reasons, always put the protective cover ⑬ onto the free drive shaft after a bowl has been taken off.

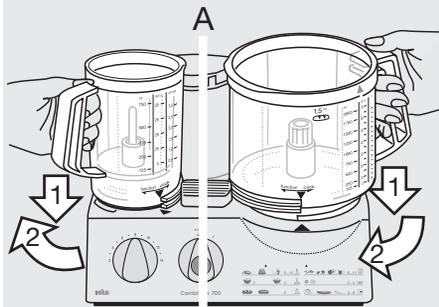
#### Double safety feature:

The appliance can only be switched on when the desired working bowl with lid is properly engaged. If the lid is opened during operation, the motor switches off automatically. As in this case the motor switch ③ is still on «I», turn it back to «off/0» to avoid switching on the motor accidentally.

## Attaching the working bowls

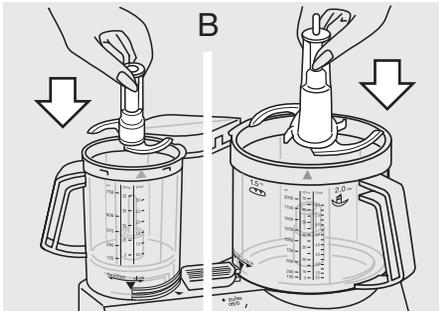
The food processor bowl ⑦ is operated on the large drive place of the motor block ①. The chopper bowl ⑩ is operated on the small drive place.

1. With the motor switched off, place the respective bowl onto its drive place matching the arrow on the bowl with the arrow on the motor block (A).



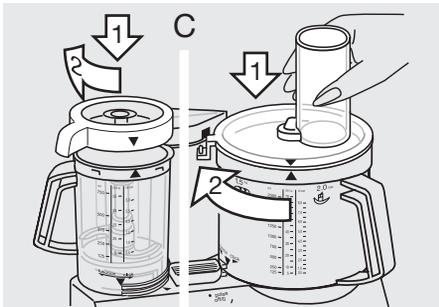
Then turn the bowl in the «function» direction until the lower fixed stop is reached. The bowl on the other drive place must be in the lifted position. If the other drive place is free, put on the protective cover ③.

2. Put the attachment needed (see instructions for each of the attachments) onto the drive shaft of the bowl and push it down as far as it will go (B).



When inserting the blade ② onto the chopper bowl ⑩, push it down until it audibly snaps in place.

3. Put the lid onto the bowl matching the arrow on the lid with the arrow on the bowl (C).



Then turn the lid clockwise guiding its nose into the safety lock opening of the motor block ① until it audibly snaps in place.

N.B.

When attaching the lid ⑧ of the chopper bowl ⑩, it must be provided with the seal ring ⑭.

## Removing the working bowls

Switch off the appliance. Turn the lid anti-clockwise and lift it off. Then turn the bowl in the «click» direction until the arrow on the bowl matches the arrow on the motor block and lift off the bowl.

When removing the blade from a bowl, take hold of it by the knob and pull it off.

**Caution: The blades are very sharp.**

The blade ⑭ comes with a protective cover. If not in use, store the blade on the protective cover.

## Cleaning

First, always switch off the motor and unplug the appliance. Clean the motor block ① with a damp cloth only.

All parts can be cleaned in the dishwasher. If necessary, clean all parts thoroughly with a spatula or a brush before rinsing them.

Color-intensive food (e.g. carrots) may leave stains on the plastic parts; wipe them off with cooking oil before cleaning with water.

For cleaning the lid ⑧, first remove the seal ring ⑭. Put the seal ring back in place after cleaning. You can use the seal ring from both sides. Do not use sharp objects for cleaning purposes.

**Clean the blades and the inserts very carefully – they are very sharp.**

## Using the food processor bowl ⑦

When using the food processor bowl, always insert the required attachments before adding ingredients.

### 1. Kneading

For kneading you can use the kneading hook ② or the blade ⑭. For best results, we recommend using the kneading hook which is specially designed for making yeast dough, pasta and pastries.

#### Yeast dough (bread/cake)

Max. 500 g flour plus other ingredients  
Speed 6, 1 1/2 minutes

Pour the flour into the food processor bowl, then add the other ingredients – except liquids.

Put on the lid ⑧ and lock in place.

Then choose speed 6 and switch the appliance on.

Add liquids by pouring them through the filling tube of the lid while the motor is running.

When kneading with the blade ⑭, do not add ingredients like raisins, candied peel, almonds, etc. which are not supposed to be cut. These have to be added manually after having taken the kneaded dough out of the food processor bowl.

#### Pasta dough

Max. 500 g flour plus other ingredients  
Speed 6, 1 1/2 minutes

Pour the flour into the food processor bowl, then add the other ingredients – except liquids.

Pour the required amount of liquid through the filling tube in the lid when the motor is running.

Do not add any liquid after the dough has formed into a ball as then the liquid will no longer be absorbed evenly.

#### Pastries

Max. 500 g flour plus other ingredients  
Speed 6, approx. 1 minute

Pour flour into the food processor bowl, then add the other ingredients. For best results, be butter used must not be too hard, nor too soft.

Put on the lid ⑧ and lock in place. Choose speed 6 and switch on the appliance.

Stop kneading the dough shortly after a ball has formed. Otherwise the pastry dough will become too soft.

## 2. Mixing

**For mixing cake dough or sponges use the blade ⑭.**

The kneading hook ⑳ is not suitable for mixing cake doughs or sponges.

Max. 500 g flour plus other ingredients

**Cake mixture**  
(2 methods)

Speed / time

a) Cream butter with sugar and eggs, pour in milk and carefully fold in flour with pulse mode.

6 / ca. 1 min  
6 / ca. 15 secs  
14 / ca. 10-15 x  
«• pulse»

b) Pour all ingredients except liquids into the food processor bowl.

14 / ca. 1 min

Add required liquids through the filling tube of the lid while the motor is running. Finally add ingredients like raisins manually.

**Sponge**

Speed/time

Cream eggs and water (if required) and sugar, fold in flour with pulse mode, add cocoa powder

14 / ca. 2 mins  
14 / ca. 4 mins  
8 / 5 x «• pulse»  
8 / 3 x «• pulse»

## 3. Blending

**Use the blade ⑭ for blending soups, shakes, etc.**

Maximum capacity 2 l

Speed 10  
(otherwise the bowl may overflow)

For milk-shakes, pour coarsely chopped fruit into the food processor bowl.

Put on the lid ③ and lock in place. With speed 14, blend fruit first, then add liquid at speed 10 and finish blending.

When blending milk, please note that it will froth. Use smaller quantities.

## 4. Chopping

**Chopping in the food processor bowl with the blade ⑭**

**Note:** For processing larger quantities, use the food processor bowl ⑦ with blade ⑭. For processing smaller quantities, we recommend to use the chopper bowl ⑩ with blade ⑳.

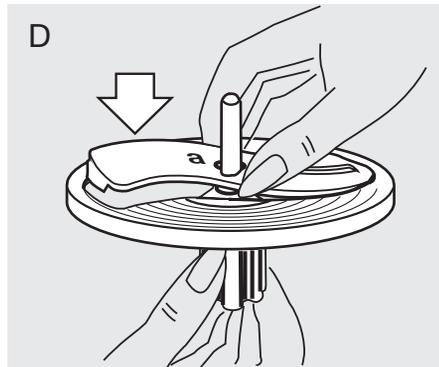
## Processing examples

The processing times are approximate and depend on the quality, the amount of food to be processed and the required degree of fineness.

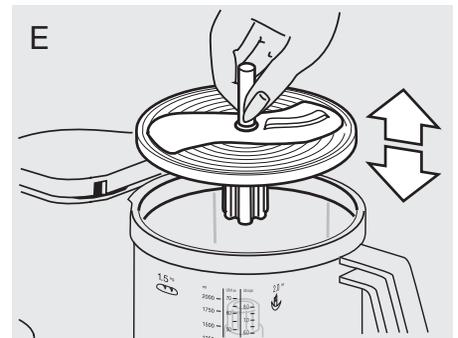
Product	Max. amount	Preparation	Speed	Mode	Time/pulses
Hard bread rolls	4	quartered	14	I	45 secs
Ice cubes	28	whole	14	I	1 minute (snow)
Apples	700 g	quartered	8	«• pulse/I»	15 secs
Chocolate cool	400 g	broken	14	I	coarse 15 secs fine 30 secs
Eggs	8	whole	6	«• pulse»	8 x
Cheese (soft)	400 g	3-cm cubes	14	I	20 secs
Cheese (hard)	700 g	3-cm cubes	14	I	60-70 secs
Meat	700 g	in cubes	14	«• pulse/I»	40 secs
Carrots	700 g	in pieces	14	I	10 secs
Onions	700 g	quartered	14	«• pulse»	10 - 13 x

## 5. Slicing, shredding, grating

- Place the insert you want to use into the insert carrier ⑤ as shown in (D) and snap into position. In order to remove the insert, push up the insert end that protrudes at the bottom of the insert carrier.



- Put the assembled slicer/shredder onto the drive shaft of the food processor bowl (E).
- Put on the lid ③ and lock in place. Set the speed and fill the food to be processed into the filling tube while the motor is switched off. Refilling should be done with the motor switched off.



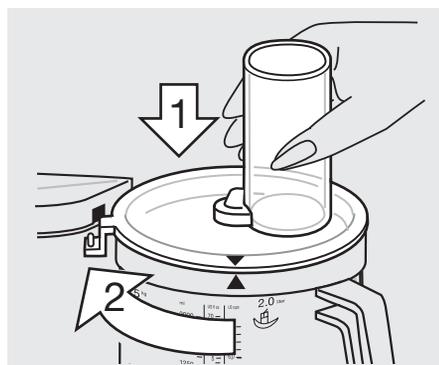
- Never reach into the filling tube when the motor is running. Always use the pusher ⑨ (F).

**N.B.:** When processing juicy or soft food, you will obtain better results at a lower speed. Hard food should be processed at a higher speed. Do not overload the food processor bowl.

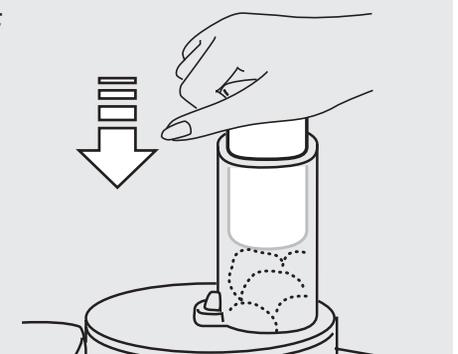
**Fine slicing insert – a ⑭**

Speed 2 - 3

Processing examples: cucumbers, cabbage, raw potatoes, carrots, onions, radishes.



F



### Coarse slicing insert – b ⑰

Speed 2 - 3

Processing examples: cucumbers, kohlrabi, raw potatoes, onions, bananas, tomatoes, mushrooms, celery.

### Fine shredding insert – c ⑱

Speed 4 - 6

Processing examples: cheese (soft to medium), cucumbers, carrots, raw potatoes, apples.

### Coarse shredding insert – d ⑲

Speed 4 - 6

Processing examples: cheese (soft to medium), cucumbers, kohlrabi, beet-root, carrots, raw potatoes, apples, cabbage.

### Grating insert – e ⑳

Speed 8 - 14

Processing examples: raw potatoes (e.g. for potatoe pancakes), horseradish, parmigiano cheese (hard).

### French-fries system ㉑

Place the French-fries system onto the drive shaft, put on the lid ⑧ and lock in place. For best results, place 3 - 4 potatoes (depending on size) in the filling tube of the lid ⑧ while the motor is switched off.

Set speed to 2 - 3 and switch on the appliance. Before filling in a new load, switch the motor off. Use the pusher ④ to apply slight pressure when pushing the potatoes into the filling tube.

## 6. Whipping with the whipping attachment ㉓

	Speed	time
<b>Whipping sponges</b>		
Max. 280-300 g flour plus ingredients		
Cream eggs and water (if required)	5 / ca.	2 mins
add sugar	5 / ca.	2 mins
fold in flour	2 / ca.	30 secs
<b>Whipping egg-whites</b>		
Min.: 2 egg-whites	4-5 / ca.	4 mins
Max.: 6 egg-whites	4-5 / ca.	6 mins
<b>Whipping cream</b>		
Min.: 0.15-0.2 l	3/ca.	1-2 mins
Max.: 0.4 l	3/ca.	3.5-4 mins

Before whipping sterilized cream, keep the cream cool for several hours (at 4 °C approx.).

## Using the chopper bowl ⑩

The blade ② can be used for chopping, blending, puréeing and mixing smaller quantities. The chopper bowl is perfectly suited for preparing mousse, pastes or dips.

Maximum capacity: 750 ml liquid.

### Caution:

**The blade ② is extremely sharp.**

**Important:** The maximum processing time in the chopper bowl is 1 minute. Liquids can be processed longer.

Chocolate, hard spices and coffee beans may not be chopped.

With the motor switched off, insert the blade ② in the chopper bowl ⑩, then place all ingredients into the chopper bowl.

Liquids can be poured through the opening in the lid ⑪ when the motor is running.

Put the lid ⑪ with the seal ring ⑫ onto the chopper bowl and close it as described earlier. After use, always remove the blade from the chopper bowl first and then empty the processed food. When blending milk, please note that it will froth. Use smaller quantities.

### Processing examples

The processing times are approximate and depend on the quality and amount of food to be processed and the degree of fineness required.

### Chopping

Product	Max. amount	Preparation	Speed	Switch position	Time/pulses
Carrots	150 g	in pieces	6	«• pulse»	7 x
Onions	100 g / 1 1/2 onion	quartered	6	«• pulse»	6-8 x
Parsley	30 g / 1/2 bunch	withouth stems	14	I	5-10 seconds
Garlic	1 clove	whole	14	I	5 seconds
Meat (lean)	250 g	quartered	14	I	15 seconds

### Blending

Product	Preparation	Speed	Switch position	Time/pulses
Mixed drinks	Chop fruit before processing. Add milk.	14	I	approx. 30 seconds
Baby food (e.g. fruit, vegetable)	Chopped	14	«• pulse» I	10 x 10 seconds
Mayonnaise	Blend 1 egg, seasoning, mustard and vinegar. Slowly pour in oil through lid opening.	14	I	30-45 seconds
Tartar	Blend 1 egg, seasoning, mustard and vinegar. Slowly pour in oil through lid opening. Add quartered egg and vinegar.	14 6	I «• pulse»	30-45 seconds 3-5 x
Avocado	Chop 1 clove garlic, add 2 ripe avocados (quartered, w/o stone), 1 tbsp. lemon juice, 1 tbsp. olive oil, 150 ml yogurt, 1/2 tsp. sugar, salt, pepper.	14 14	I I	5 seconds ca. 45 seconds

### Vanilla-Honey-Prunes

(as a pancake stuffing or spread)  
(use the chopper bowl (10), speed 14)

Fill 100 g creamy honey and 100 g prunes into the chopper bowl and chop 10 seconds, then add 50 ml water (vanilla-flavoured) and resume chopping for 3 seconds.

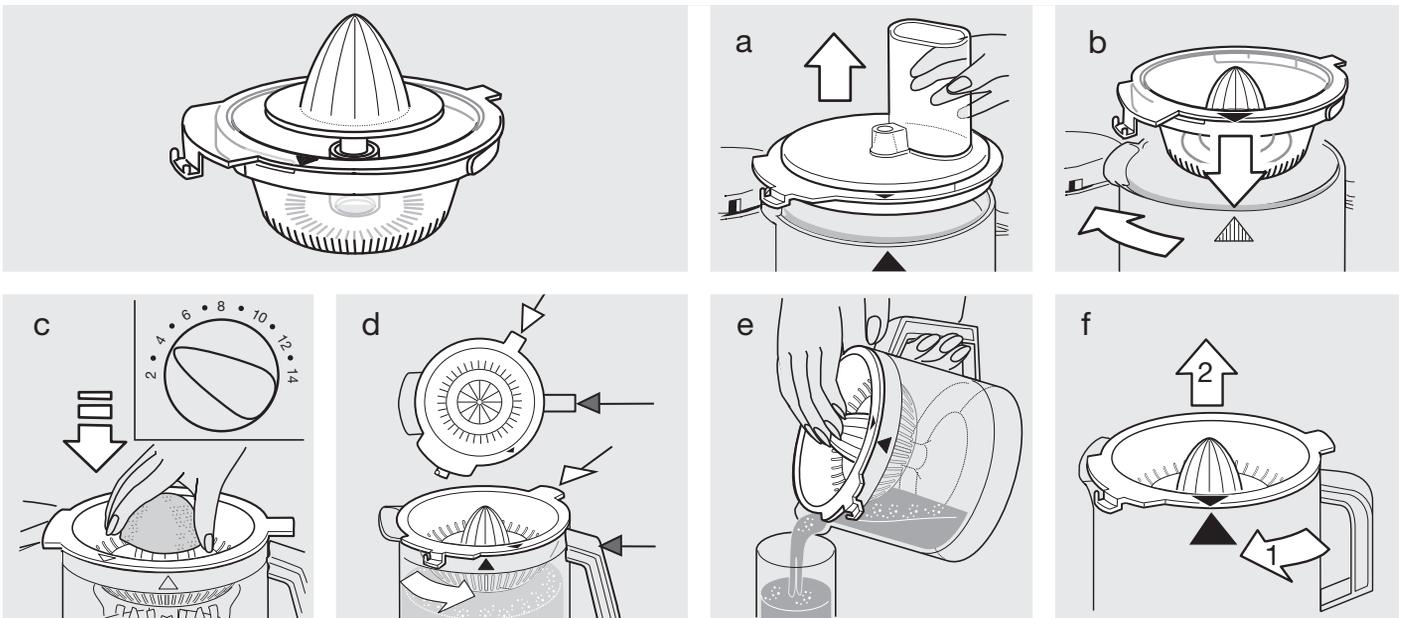
### Mixing smaller dough quantities

The chopper bowl is only suitable for processing the following dough type; the recipe reflects maximum quantities:

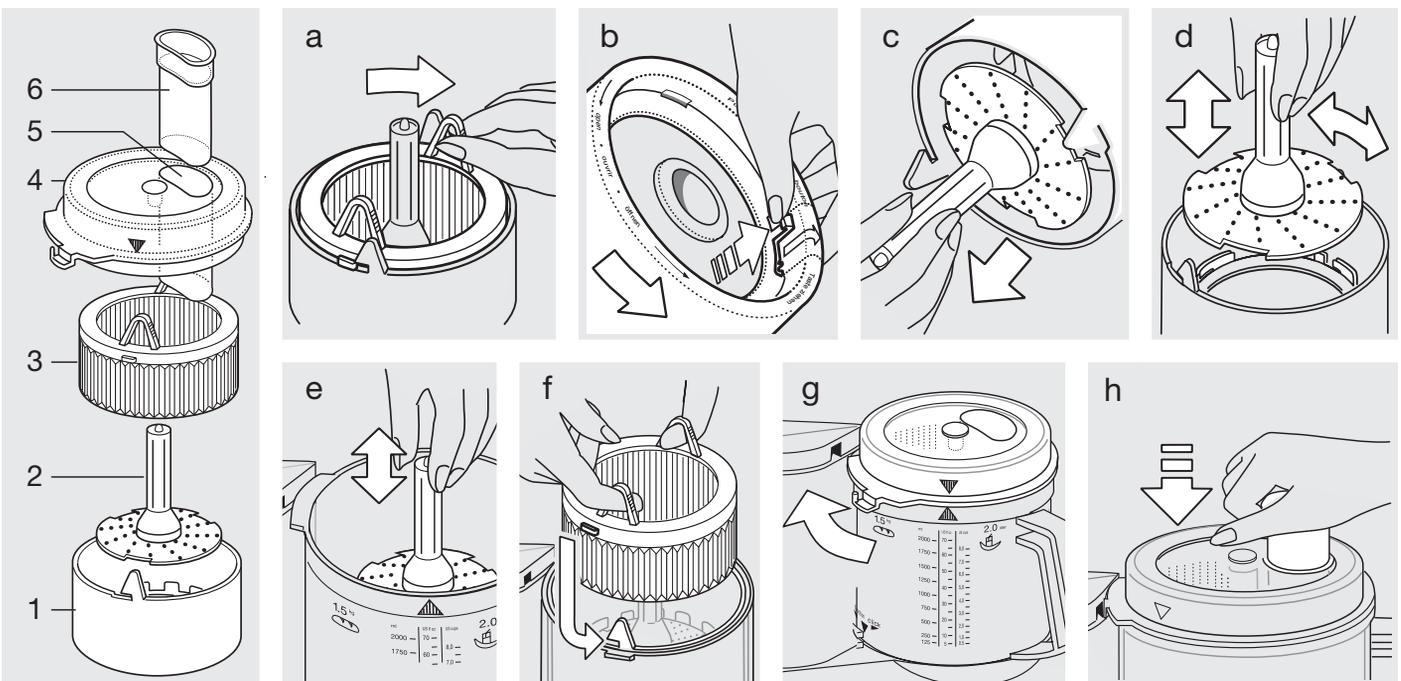
	Speed	Switch position	Time
<b>Pancake mixture</b> 240 g flour 375 ml milk 2 eggs salt	6	I	45-60 sec.
<b>Whipping cream</b> 200 ml cream	6	I	30 sec.

## Special accessories

Braun Citrus press PJ 600 Type 3200, Speed: 2 - 4



Braun Juice Extractor/Fine Grating Attachment SJ 600 Type 3200



## Description

- ① Juicer drum
- ② Fine grating disc
- ③ Strainer basket
- ④ Cover
- ⑤ Filling tube
- ⑥ Pusher

## Before the first use

After unpacking the appliance, please disassemble it and clean all parts. To disassemble the appliance proceed as follows:

- Unlock the strainer basket ③ by turning it clockwise (a) and wash all parts by hand.
- Pull the key in the bottom of the juicer drum ① as far as it will go (b).
- Turn the juicer drum ① anti-clockwise with the key in the bottom of the juicer drum pulled (b) – until the fine grating disc ② is unlocked.
- Then pull the fine grating disc ② by its shaft out of the juicer drum ① (c).

## Assembling

- Attach the food processor bowl of your Braun CombiMax (without the blade) to the motor block and lock it in place.

### For grating:

- Use the fine grating disc ② only (e).

### For juice extracting:

- Insert the fine grating disc ② into the juicer drum ① so that the cut-out sections in the rim of the fine grating disc slide over the holding studs in the juicer drum (d).
- Push the fine grating disc ② by its shaft slightly down and turn it clockwise until it clicks in (d).
- Check by trying to turn the shaft of the fine grating disc ② whether the grating disc is properly locked. If it is, the shaft cannot be turned.
- Insert the strainer basket ③ into the juicer drum ①, and ensure that both tabs fit into the notches of the drum (f).
- For juice extracting set the assembled juice extractor on the food processor bowl drive shaft of your Braun CombiMax. If you want to grate, set the fine grating disc ② only on the drive shaft of the food processor bowl.
- Place the cover ④ on the Braun CombiMax food processor bowl so that the arrow on the cover matches the arrow on the food processor bowl. Then turn the cover clockwise until the nozzle on the cover is in the safety lock on the motor block of your Braun CombiMax system and audibly snaps into place (g). To remove, turn the cover anti-clockwise.

## Extracting juice

Maximum capacity: 500 g or when the pulp space is full. You can extract juice from fruits, as well as from vegetables.

- **Preparing fruits or vegetables:**  
First wash or peel the food. Fruits with pits should always have the pits removed first. Citrus fruits, as well as fruits with skin and vegetables (e.g. red beets and Kiwi-fruits) should be thoroughly peeled. Seed fruits (e.g. apples) can be processed with peels and cores.
- **Speed selection:**  
Please select the setting 7–8 on your Braun CombiMax.
- **Extracting:**  
Turn on the motor of your Braun CombiMax. Fill the prepared fruits or vegetables into the filling tube ⑤ and push it down with the pusher ⑥ (h). **Caution: Always use the pusher. Never reach into the filling tube while the motor is running!**  
Do not overload the appliance.
- **Disassembling:**  
Turn off the motor of your Braun CombiMax. Turn the cover ④ anti-clockwise and remove it from the food processor bowl. Then proceed as described in the section «Before the first use». Remove all parts from the food processor bowl of your Braun CombiMax. If the fruit pulp is very dense, pull the disengaged strainer basket ③ out of the juicer drum ① by using the pull rings (f).

## Grating

The fine grating device is designed for very fine grating of food such as hard cheese (e.g. Italian parmigiano cheese or Swiss sprintz cheese), horse-radish (e.g. for horse-radish cream), apples and carrots (e.g. for baby food).

**Important:** The fine grating disc is not suited for grating chocolate.

- **Preparing the food for grating:**  
Fruits and vegetables should be washed first or peeled. Seeds and cores should be removed. Cut off the crust from cheese. The food should be cut small enough to fit into the filling tube ⑤.
- **Speed selection:**  
Please select the setting 7–14 on your Braun CombiMax. **Note:** Hard food should be grated at higher speeds.
- **Grating:**  
Turn on the motor of your Braun CombiMax. Fill the prepared food into the filling tube ⑤ and push it down with the pusher ⑥ (h). **Caution: Always use the pusher. Never reach into the filling tube while the motor is running!**
- **Disassembling:**  
Turn off the motor of your Braun CombiMax. Turn the cover ④ anti-clockwise and remove it from the food processor bowl. Then remove the fine grating disc ② from the food processor bowl.

## Cleaning

All parts can be cleaned in the dishwasher at temperatures up to 65 °C. Pulp and other residues should not become dry before the appliance is cleaned. The appliance may discolour when processing food with high degree of pigments (e.g. carrots); use vegetable oil to clean it, before cleaning with detergents or in the dishwasher.



This product conforms to the European Directives EMC 2004/108/EC and Low Voltage 2006/95/EC.



Please do not dispose of the product in the household waste at the end of its useful life. Disposal can take place at a Braun Service Centre or at appropriate collection points provided in your country.

Subject to change without notice.

## Italiano

I nostri prodotti sono stati studiati per garantire i più elevati standard di qualità, funzionalità e design. Ci auguriamo che il vostro nuovo prodotto Braun risponda pienamente alle vostre aspettative.

**Si prega di leggere attentamente le presenti istruzioni prima dell'uso.**

## Importante

 **Le lame dei blocchi coltelli ⑫/⑭ sono molto affilate!**  
Maneggiatela i coltelli solo prendendoli dall'impugnatura. Dopo l'uso, togliete sempre i coltelli dai recipienti ⑦/⑩ prima di rimuovere il cibo lavorato.

- Assicuratevi che il voltaggio corrisponda a quello riportato sulla targhetta alla base dell'apparecchio. Collegare l'apparecchio soltanto alla corrente alternata.
- Tenete l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.
- Questo elettrodomestico non è progettato per essere utilizzato da bambini o da persone con capacità fisiche o mentali ridotte, senza la supervisione di una persona responsabile della loro sicurezza. In generale, si raccomanda di tenere l'elettrodomestico fuori dalla portata dei bambini.
- questo apparecchio è stato progettato per solo uso domestico, e per lavorare le quantità massime di cibo riportate.
- Nessun accessorio può essere utilizzato nel forno a microonde.
- Fate attenzione a non toccare i perni motore in funzione con le dita. Ricoprite sempre i perni con la copertura protettiva ⑬ ogni qual volta non è in uso, dal momento che i due perni motore girano simultaneamente quando l'apparecchio è in funzione.
- Non lasciate l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
- Gli elettrodomestici Braun corrispondono ai parametri di sicurezza vigenti. Se l'apparecchio mostra dei difetti, smettete di usarlo e portatelo ad un Centro Assistenza Braun per le riparazioni. Riparazioni errate o eseguite da personale non qualificato potrebbero causare danni ed infortuni agli utilizzatori.
- Prima di riporre l'apparecchio spegnetelo e staccate la spina dalla presa.

## Caratteristiche tecniche

- Voltaggio/potenza: vedi targhetta alla base dell'apparecchio.
- Tempo massimo di funzionamento e capacità massima: vedi tempi di lavorazione.

## Descrizione

Braun CombiMax è dotato di due sistemi per rispondere al meglio alle esigenze del consumatore di impastare, mescolare, frullare, tritare, affettare, sminuzzare e grattugiare semplicemente e velocemente. Per ottenere i migliori risultati, sono disponibili due diversi recipienti di lavoro: un ampio recipiente universale ⑦ e un recipiente tritatutto di dimensioni più ridotte ⑩.

Perciò, per tritare, ridurre a purea o miscelare potete scegliere tra il recipiente più grande e quello più piccolo. Inoltre potete utilizzare il recipiente più piccolo per preparare cibi che dovete ulteriormente lavorare nel recipiente più grande (per es. tritare noci per l'impasto di una torta). Può essere utilizzato un solo recipiente per volta.

- ① Corpo motore
- ② Avvolgi cavo
- ③ Interruttore  
I = acceso, off/0 = spento
- ④ Pulsante per la funzione intermittenza «• pulse»
- ⑤ Selettore di velocità (2-14)
- ⑥ Chiusura di sicurezza (evita il funzionamento simultaneo dei due recipienti)
- ⑦ Recipiente universale (capacità 2 l)
- ⑧ Coperchio per il recipiente universale ⑦
- ⑨ Pressino per il coperchio ⑧
- ⑩ Recipiente tritatutto/frullatore per piccole quantità (capacità 0,75 l)
- ⑪ Coperchio per il recipiente tritatutto ⑩
- ⑫ Guarnizione di tenuta per il coperchio ⑪
- ⑬ Blocco coltelli per il recipiente tritatutto ⑩
- ⑭ Copertura protettiva da utilizzare quando è stato rimosso il recipiente

### Accessori per il recipiente universale ⑦

(Importante: non tutti gli accessori sono inclusi nell'equipaggiamento standard di tutti i modelli.)

- ⑭ Blocco coltelli per il recipiente universale ⑦ e coprilama
- ⑮ Supporto portalama
- ⑯ Lama per affettare fine – a
- ⑰ Lama per affettare grossolanamente – b
- ⑱ Lama per sminuzzare fine – c
- ⑲ Lama per sminuzzare grossolanamente – d
- ⑳ Lama per grattugiare – e
- ㉑ Lama per patate a bastoncino
- ㉒ Gancio per impastare
- ㉓ Accessorio per montare a neve

**Attenzione:** Prima di utilizzare il recipiente universale per la prima volta, pulite tutte le parti come descritto nel paragrafo «Pulizia».

## Dispositivo di sicurezza

Per evitare eventuali danni causati da un sovraccarico, l'apparecchio è dotato di un dispositivo di sicurezza automatico che interrompe quando necessario il flusso della corrente elettrica. In tal caso, riposizionate l'interruttore ③ sulla posizione «off/0» e attendete circa 15 minuti per permettere al motore di raffreddarsi prima di riaccendere l'apparecchio.

## Funzione intermittenza

«• pulse» ④

La funzione intermittenza è utile, per esempio, nei seguenti casi:

- Tritare cibi delicati morbidi, come uova cipolle o prezzemolo.
- Incorporare delicatamente farina in un impasto o in una pastella, mantenendone la cremosità.
- Aggiungere albumi o panna montati ad ingredienti solidi.

**La funzione intermittenza «• pulse» viene attivata tenendo premuto il pulsante azzurro sull'interruttore ④ quando questo è nella posizione «off/0».**

Prima di attivare la funzione intermittenza, selezionate la velocità desiderata con il selettore di velocità ⑤. Quando il pulsante ④ viene rilasciato, l'apparecchio si spegne.

## Velocità di lavorazione consigliate per singolo accessorio

La velocità può essere scelta tramite il selettore di velocità ⑤. È consigliabile selezionare la velocità prima di accendere l'apparecchio per lavorare fin dall'inizio con la giusta velocità.

Accessorio	Velocità
Gancio per impastare	6
Blocchi coltelli ⑫ e ⑭	6 - 14
Accessorio per montare: – albumi	5
– panna	3
Lame per affettare, grattugiare e sminuzzare	2 - 8
Lama per patate a bastoncino	2 - 3

(fate riferimento anche alla tabella stampata sul prodotto)

## Lavorare con i due sistemi

**Pu' essere utilizzato un solo recipiente per volta.**

Il recipiente non utilizzato deve essere in posizione sollevata o in aggiunta può essere girato in direzione della posizione di scatto dove rimarrà bloccato in posizione. Quando le frecce sono allineate, il recipiente può essere rimosso. Per ragioni di sicurezza, dopo aver rimosso il recipiente, coprire sempre il perno motore con la copertura protettiva ⑬.

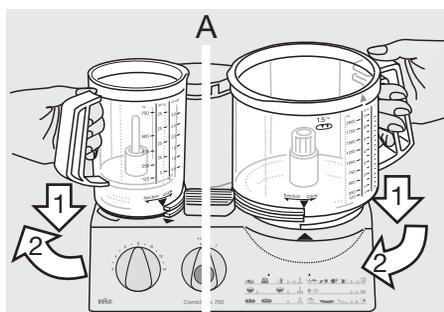
### Doppia sicurezza:

L'apparecchio può essere acceso solo se il recipiente che si desidera utilizzare è correttamente montato sul perno motore con il coperchio inserito. Se il coperchio viene aperto durante l'utilizzo, il motore si spegne automaticamente. In questo caso, l'interruttore ③ ancora sulla posizione «I» deve essere riportato nella posizione «off/0» per evitare che il motore si riaccenda accidentalmente.

## Inserimento del recipiente di lavoro

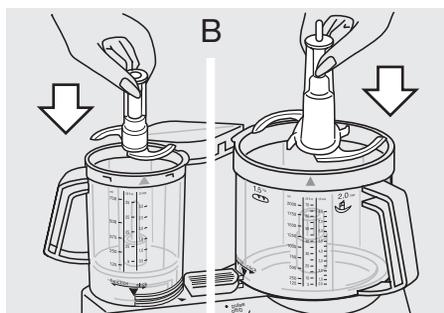
Il recipiente universale ⑦ si inserisce sull'alloggiamento più grande del corpo motore ①. Il recipiente tritatutto ⑩ si inserisce su quello piccolo.

1. Ad apparecchio spento, inserite il recipiente sul perno motore corrispondente facendo coincidere la freccia sul recipiente con la freccia sulla base (A).



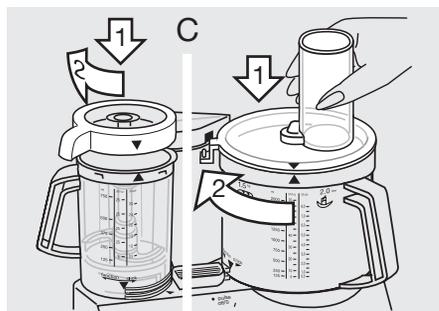
Girate quindi il recipiente verso la direzione «function» fino a raggiungere il punto in cui si blocca. Il recipiente sull'altro perno motore deve essere sollevato. Se l'altro perno motore è libero, copritelo con la copertura protettiva ⑬.

2. Inserite gli accessori necessari (vedere le istruzioni riguardanti ogni singolo accessorio) sul perno motore del recipiente e spingeteli verso il basso fino in fondo (B).



quando inserite il blocco coltelli ⑭ sul recipiente tritatutto ⑩, spingetelo verso il basso finché si blocca con uno scatto.

3. Inserite il coperchio sul recipiente facendo coincidere la freccia sul coperchio con la freccia sul recipiente (C).



Quindi girate il coperchio in senso orario guidando la sporgenza sul coperchio verso la chiusura di sicurezza sul corpo motore ① finché si blocca con uno scatto.

### N.B.:

Quando posizionate il coperchio ⑰ del recipiente tritatutto ⑩ assicuratevi di aver inserito la guarnizione di tenuta ⑱.

## Rimozione del recipiente di lavoro

Spegnete l'apparecchio. Girate il coperchio in senso antiorario e toglietelo. Ruotate il recipiente verso la posizione di scatto fino a far coincidere la freccia sul recipiente con la freccia sul corpo motore e sollevare il recipiente. Quando rimuovete il blocco coltelli da un recipiente, tenetelo dalla parte dell'impugnatura e tiratelo fuori.

### Attenzione: le lame del blocco coltelli sono molto affilate!

La lama ⑭ è fornita con una copertura protettiva. Quando non la utilizzate inserite la lama nella copertura protettiva.

## Pulizia

Prima di tutto, spegnete sempre l'apparecchio e togliete la spina dalla presa. Pulite il corpo motore ① solamente con un panno umido.

Tutte le parti possono essere lavati in lavastoviglie. Se necessario, pulite a fondo tutte le parti con la spatola o con una spazzola prima di sciacquarli. Cibi particolarmente pigmentati (come le carote) possono lasciare macchie sulle parti in plastica: toglietele con olio da cucina prima di pulire con acqua.

Per pulire il coperchio ⑰, prima rimuovete la guarnizione di tenuta ⑱. Riposizionate la guarnizione dopo la pulizia. Potete utilizzare la guarnizione indifferentemente sui due lati. Non utilizzare oggetti affilati per operazioni di pulizia.

**Pulite i blocchi coltelli e le lame facendo molta attenzione – sono molto affilati.**

## Utilizzo del recipiente universale ⑦

Quando utilizzate il recipiente universale inserite sempre gli accessori necessari prima di versare gli ingredienti da lavorare.

### 1. Impasti duri

Per impastare potete usare il gancio ⑲ o il blocco coltelli ⑭. Per risultati ottimali, si consiglia l'utilizzo del gancio per impastare che è stato appositamente studiato per lavorare pasta lievitata, pasta all'italiana e pasta frolla.

#### Pasta lievitata (pane/dolci)

Fino a 500 g di farina più altri ingredienti  
Velocità 6, 1 1/2 minuti

Versate la farina nel recipiente universale, aggiungete gli altri ingredienti – tranne quelli liquidi. Inserite il coperchio ⑰ e chiudetelo. Selezionate la velocità 6 e accendete l'apparecchio. Aggiungete gli ingredienti liquidi tramite il tubo di alimentazione del coperchio mentre l'apparecchio è in funzione. Quando utilizzate il blocco coltelli ⑭ per impastare non aggiungete ingredienti come uvetta, canditi, mandorle, etc. a meno che non debbano essere spezzettati. Devono essere aggiunti manualmente dopo aver tolto l'impasto dal recipiente universale.

#### Pasta all'uovo

Fino a 500 g di farina più altri ingredienti  
Velocità 6, 1 1/2 minuti

Versate la farina nel recipiente universale, aggiungete gli altri ingredienti – tranne quelli liquidi. Inserite il coperchio ⑰ e chiudetelo. Selezionate la velocità 6 e accendete l'apparecchio. Aggiungete gli ingredienti liquidi tramite il tubo di alimentazione del coperchio mentre l'apparecchio è in funzione. Non aggiungete ingredienti liquidi quando l'impasto ha assunto la forma di una palla, in quanto a questo punto i liquidi non verrebbero più assorbiti omogeneamente.

#### Pasta frolla

Fino a 500 g di farina più altri ingredienti  
Velocità 6, circa 1 minuto

Versate la farina nel recipiente universale, aggiungete gli altri ingredienti. Per risultati migliori, il burro deve essere a temperatura ambiente, ma non troppo morbido. Inserite il coperchio ⑰ e chiudetelo. Selezionate la velocità 6 e accendete l'apparecchio. Spegnete l'apparecchio non appena l'impasto ha assunto la forma di una palla, in caso contrario diverrebbe troppo morbido.

## 2. Impasti cremosi

### Per miscelare impasti per torte o pan di Spagna utilizzate il blocco coltelli ⑭.

Il gancio per impastare ② non è adatto per mescolare questi tipi di impasti.

Fino a 500 g di farina pi' u' altri ingredienti

#### Impasti per torte

(2 metodi)

Velocità/tempo

a) Mescolate burro, zucchero e uova, versate del latte e delicatamente incorporate la farina con la funzione intermittenza

6 / ca 1 min.  
6 / ca 15 sec.  
14 / ca 10-15 x «• pulse»

b) Versate tutti gli ingredienti – tranne quelli liquidi nel recipiente universale

14 / ca 1 min.

Aggiungete gli ingredienti liquidi necessari attraverso il tubo di alimentazione del coperchio, mentre l'apparecchio è in funzione. Infine aggiungete manualmente ingredienti come uvetta.

#### Impasto per Pan di Spagna

Velocità/tempo

Sbattete le uova con acqua (se necessario) fino ad ottenere un impasto cremoso

14 / ca 2 min.

e aggiungete lo zucchero

14 / ca 4 min.

incorporate la farina con la funzione

intermittenza e aggiungete polvere di cacao

8 / 5 x «• pulse»  
8 / 3 x «• pulse»

## 3. Frullati

### Usare il blocco coltelli ⑭ per preparare zuppe, frullati, etc.

Capacità massima 2 l

Velocità 10

(altrimenti il liquido potrebbe fuoriuscire)

Per frullati a base di latte, versate la frutta tagliata a pezzi grossi nel recipiente universale. Inserite il coperchio ⑧ e chiudetelo. Selezionate la velocità 14, frullate prima la frutta, quindi aggiungete gli ingredienti liquidi a velocità 10 e frullate ulteriormente. Quando utilizzate il latte tenete presente che si forma della schiuma. Utilizzate delle quantità leggermente ridotte.

## 4. Utilizzo del tritatutto

### Per tritare nel recipiente universale utilizzate il blocco coltelli ⑭.

**Attenzione:** per lavorare quantità più elevate utilizzate il recipiente universale ⑦ con il blocco coltelli ⑭. Per lavorare quantità ridotte, si consiglia l'utilizzo del recipiente tritatutto ⑩ con il corrispondente blocco coltelli ⑫.

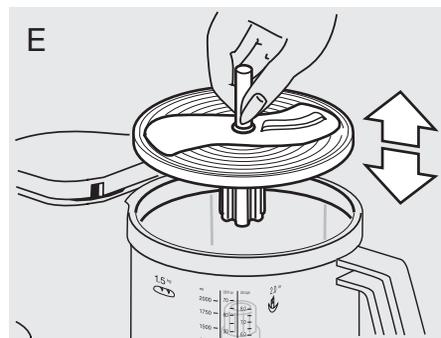
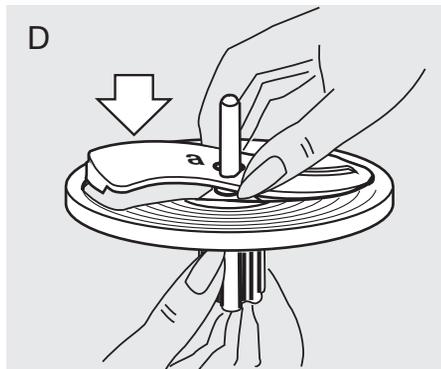
### Esempi di lavorazione

I tempi di lavorazione sono approssimativi e dipendono dalla qualità, dalla quantità degli ingredienti e dal grado di finezza richiesta.

Ingrediente	Quantità max.	Preparazione	Velocità	Posizione interruttore	Tempo/ intermittenze
Pane secco	4	in quarti	14	I	45 sec.
Cubetti di ghiaccio	28	interi	15	I	1 minuto (a neve)
Mele	700 g	in quarti	8	«• pulse/l»	15 sec.
Cioccolato	400 g	a pezzetti	14	I	grosso 15 sec. fine 30 sec.
Uova	8	intere	6	«• pulse»	8 intermitt.
Formaggio (morbido)	400 g	cubetti di 3 cm	14	I	20 sec.
Formaggio (duro)	700 g	cubetti di 3 cm	14	I	60-70 sec.
Carne	700 g	a cubetti	14	«• pulse/l»	40 sec.
Carote	700 g	a pezzetti	14	I	10 sec.
Cipolle	700 g	in quarti	14	«• pulse»	10 - 13 intermitt.

## 5. Utilizzo delle lame per affettare, sminuzzare, grattugiare

- Posizionate la lama che desiderate utilizzare sul supporto portalama ⑮ come mostrato nella figura (D) in modo che si inserisca perfettamente. Per rimuovere la lama, spingete verso l'alto l'estremità della lama che sporge dal lato inferiore del supporto.



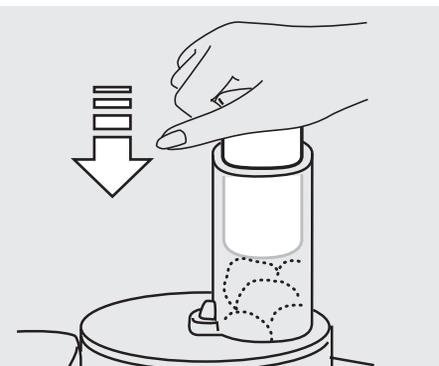
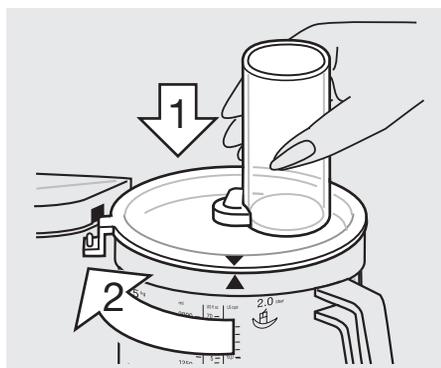
dienti mentre l'apparecchio è spento. Riempite nuovamente il tubo di alimentazione, sempre a motore spento.

- Non introducete mai le dita nel tubo di alimentazione quando l'apparecchio è in funzione. Utilizzate sempre il presino ⑨ (F).

- Inserite il supporto ⑮ con la lama sul perno motore del recipiente universale (E).

- Inserite il coperchio ⑧ e chiudetelo. Selezionate la velocità e riempite il tubo di alimentazione con gli ingre-

**N.B.:** Quando lavorate cibi morbidi o sugosi otterrete risultati migliori ad una velocità più bassa. Cibi solidi o duri devono essere lavorati a velocità più alta. Non riempite eccessivamente il recipiente universale.



### Lama per affettare fine – a ⑩

Velocità 2 - 3

Esempi di lavorazione: cetrioli, cavolo, patate, carote, cipolle, ravanelli.

### Lama per affettare grossolanamente – b ⑩

Velocità 2 - 3

Esempi di lavorazione: cetrioli cavolo rapa, patate, cipolle, banane, pomodori, funghi, sedano.

### Lama per sminuzzare fine – c ⑩

Velocità 4 - 6

Esempi di lavorazione: formaggio (da morbido a medio), cetrioli, carote, patate, mele.

### Lama per sminuzzare grossolanamente – d ⑩

Velocità 4 - 6

Esempi di lavorazione: formaggio (da morbido a medio), cetrioli, cavolo rapa, barbabietola, carote, patate, mele, cavolo.

### Lama per grattugiare – e ⑩

Velocità 8 - 14

Esempi di lavorazione: patate (per esempio per frittelle di patate), barbaforte, parmigiano (stagionato).

### Lama per patate e bastoncino ⑩

Inserite la lama per patate a bastoncino sul perno motore, inserite il coperchio ⑩ e chiudetelo. Per risultati ottimali, inserite 3-4 patate (a seconda della grandezza) nel tubo di alimentazione del coperchio ⑩ ad apparecchio spento. Selezionate la velocità 2-3 e accendete l'apparecchio. Prima di riempire nuovamente il tubo di alimentazione spegnete l'apparecchio. Usate il pressino ⑨ per esercitare una leggera pressione e spingere le patate nel tubo di alimentazione.

## 6. Utilizzo dell'accessorio per montare ⑩

Velocità/tempo

### Pasta a spuma

Fino a 280-300 g farina più ingredienti

Miscelare le uova con l'acqua (se richiesta) 5 / ca 2 min. fino ad ottenere

un composto cremoso aggiungere zucchero 5 / ca 2 min. incorporare la farina 2 / ca 30 sec.

### Albumi a neve

Min.: 2 albumi 4-5 / ca 4 min.  
Max.: 6 albumi 4-5 / ca 6 min.

### Panna

Min.: 0,15 - 0,2 l 3 / ca 1-2 min.  
Max.: 0,4 l 3 / ca 3.5-4 min.

Prima di montare la panna sterilizzata (a lunga conservazione), fatela raffreddare (a ca 4 °C) per alcune ore.

## Utilizzo del recipiente tritatutto ⑩

Il blocco coltelli ⑩ può essere utilizzato per tritare, frullare, rendere a purea e miscelare piccole quantità. Il recipiente tritatutto è particolarmente adatto per la preparazione di mousse, pastelle o salse.

Capacità massima: 750 ml di ingredienti liquidi.

### Attenzione:

**Le lame del blocco coltelli ⑩ sono estremamente affilate.**

**Importante:** Il tempo di lavorazione massima del recipiente tritatutto è 1 minuto. I liquidi possono essere lavorati per un tempo superiore.

### Esempi di lavorazione

I tempi di lavorazione sono approssimativi e dipendono dalla qualità, dalla quantità degli ingredienti e dal grado di finezza richiesta.

### Tritare

Ingrediente	Quantità max.	Preparazione	Velocità	Posizione interruttore	Tempo/ intermittenze
Carote	150 g	a pezzetti	6	«• pulse»	7 intermitt.
Cipolle	100 g / 1 1/2 cipolle	in quarti	6	«• pulse»	6-8 intermitt.
Prezzemolo	30 g / 1/2 manciata	senza gambi	14	I	5-10 sec.
Aglio	1 spicchio	intero	14	I	5 sec.
Carne (magra)	250 g	in quarti	14	I	15 sec.

### Frullare

Ingrediente	Preparazione	Velocità	Posizione interruttore	Tempo/ intermittenze
Frullati	Tagliare a cubetti la frutta prima di frullarla. Aggiungere latte.	14	I	circa 30 sec.
Pappe per Bambini (per es. frutta, verdura)	A cubetti	14	«• pulse» I	10 intermitt. 10 sec.
Maionese	Lavorare 1 uovo, insaporire, aggiungere mostarda e aceto. Versare lentamente olio tramite l'apertura del coperchio.	14	I	30-45 sec.
Tartara	Lavorare 1 uovo, insaporire, aggiungere mostarda e aceto. Versare lentamente olio tramite l'apertura del coperchio. Aggiungere un uovo sodo tagliato a quarti e aceto.	14 6	I «• pulse»	30-45 sec 3-5 intermitt.
Salsa di avocado	Tritare uno spicchio d'aglio, aggiungere 2 avocado pelati (in quarti e senza nocciolo), 1 cucchiaino di succo di limone, 1 cucchiaino di olio d'oliva, 150 ml di yogurt, 1/2 cucchiaino di zucchero, sale, pepe.	14	I	5 sec. circa 45 sec.

Cioccolato, spezie dure e caffè non possono essere tritati.

Ad apparecchio spento, inserite il blocco coltelli ⑩ nel recipiente tritatutto ⑩, introduce tutti gli ingredienti nel recipiente. Gli ingredienti liquidi possono essere versati tramite l'apertura nel coperchio ⑩ mentre l'apparecchio è in funzione. Posizionate il coperchio ⑩ con la guarnizione di tenuta ⑩ sul recipiente tritatutto e chiudetelo come descritto in precedenza. Dopo l'utilizzo, rimuovete sempre per primo il blocco coltelli dal recipiente e in seguito versate il contenuto. Quando utilizzate il latte tenete presente che si forma della schiuma. Utilizzate delle quantità leggermente ridotte.

**Vaniglia-Miele-Prugne**  
(come ripieno di frittella o da spalmare)  
(usare l'accessorio tritatutto (10),  
velocità 14)

Versare 100 g di miele cremoso e 100 g di prugne nella ciotola del tritatutto e tritare per 10 secondi, poi aggiungere 50 ml di acqua (al sapore di vaniglia) e tritare ancora il tutto per 3 secondi.

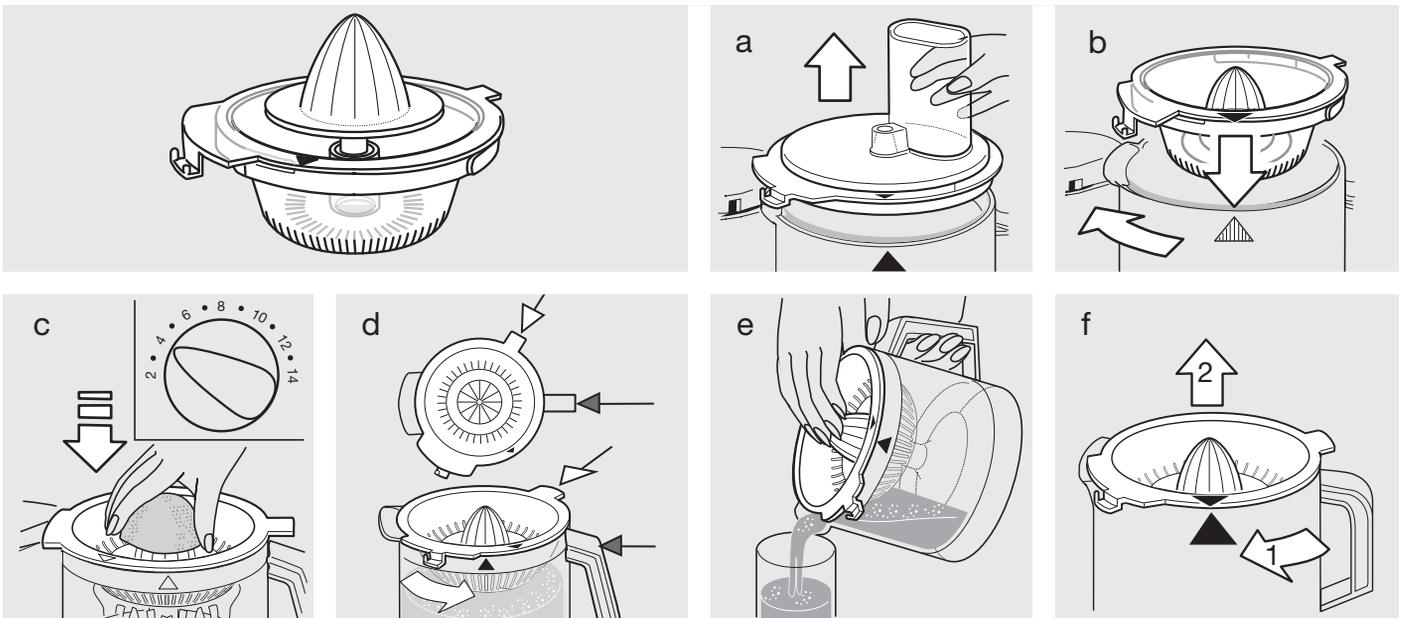
**Miscelare piccole Quantità di impasto**

Il recipiente tritatutto è adatto per lavorare solo il seguente tipo di impasto; la ricetta riflette le Quantità massime:

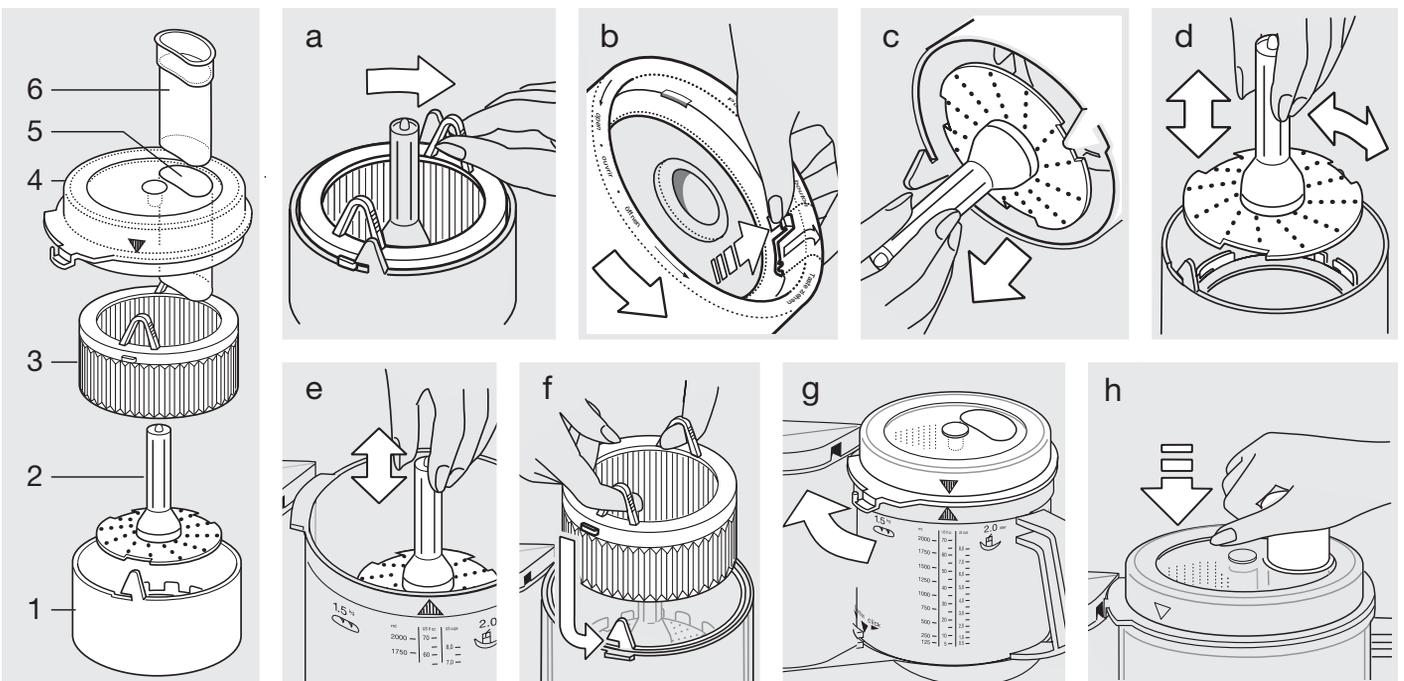
		Velocità	Posizione interruttore	Tempo
<b>Impasto per pancake (focaccia)</b>				
250 g farina	Miscelare la farina, le uova, il sale e metà del latte; aggiungete il resto mentre l'apparecchio è in funzione.	6	I	45-60 sec.
375 ml latte				
2 uova				
sale				
<b>Panna montata</b>				
250 ml panna		6	I	30 sec.

**Accessori speciale**

**Braun spremiagrumi PJ 600 Type 3200, Velocità: 2 - 4**



**Braun Centrifuga/Accessorio grattugia fine SJ 600 Type 3200**



## Descrizione

- ① Cestello raccogli succo
- ② Disco grattugia fine
- ③ Filtro
- ④ Coperchio
- ⑤ Tubo di alimentazione
- ⑥ Pressino

## Prima di cominciare

Dopo aver disimballato l'elettrodomestico, smontatelo e pulite ogni elemento. Per smontarlo procedete come segue:

- Sbloccate il filtro ③ ruotandolo in senso orario (a) e lavate ogni parte a mano.
- Tirate verso il basso la levetta sotto al cestello ① (b).
- Girate il cestello ① in senso anti orario mentre tenete estratta la levetta sotto al cestello (b) fino a quando il disco grattugia ② si sblocca dalla sua sede.
- Poi estraete dal cestello ① il disco grattugia fine ② (c).

## Assemblaggio

- Inserite il recipiente universale senza blocco coltelli sul blocco motore della vostra macchina universale da cucina Braun CombiMax e bloccatelo.

### Per grattugiare:

- Usate solo il disco grattugia ② (e).

### Per estrarre succo:

- Inserite il disco grattugia ② nel cestello ① in modo che gli svasi sul disco coincidano con i fermi del cestello (d).
- Usando il perno del disco grattugia ② premete il disco in basso e giratelo il senso orario finché si blocca con uno scatto (d).
- Controllate che il disco sia effettivamente bloccato nella posizione corretta. Il controllo si effettua agendo sul perno cercando di girarlo in una direzione o nell'altra. Se non si muove è bloccato correttamente.
- Inserite il filtro ③ all'interno del cestello raccogli succo ①, assicurandovi che le scanalature del filtro si fissino nelle tacche del cestello (f).
- Per estrarre succo mettete la centrifuga così montata sul perno del recipiente universale della vostra macchina universale da cucina Braun CombiMax. Se desiderate solo grattugiare, inserite il disco grattugia direttamente all'interno del recipiente universale.
- Mettete il coperchio ④ sul recipiente universale allineando le frecce sul coperchio e sul recipiente. Poi ruotatelo in senso orario finché la sporgenza sul coperchio si allinea con la chiusura di sicurezza sul blocco

motore e si blocca con uno scatto (g). Per rimuovere, ruotate il coperchio in senso anti orario.

## Estrazione del succo

Capacità massima: 500 g o quando lo spazio per i residui è pieno. Potete estrarre il succo sia da frutta che da verdura.

- **Preparazione di frutta e verdura:**  
Per prima cosa lavate o pelate il cibo. Togliete il nocciolo da tutti i frutti con il nocciolo. Agrumi, come anche frutta e verdura con buccia spessa o pelosa (ad es. il kiwi e le bietole) devono essere pelati. Frutta con semi può essere centrifugata con buccia e torsolo (ad. es. le mele).

### Selezione della velocità:

Utilizzate la velocità 7-8.

- **Estrazione:**  
Accendete il motore della vostra macchina universale da cucina Braun CombiMax. Inserite la frutta o verdura preparata nel tubo di alimentazione ⑤ e spingetela in basso con il pressino ⑥ (h).  
**Attenzione: Usate sempre il pressino. Non infilate le dita nel tubo di alimentazione mentre il motore è acceso!**

Non sovraccaricate la centrifuga.

- **Smontaggio:**  
Spegnete il motore della vostra macchina universale da cucina Braun CombiMax. Svitare il coperchio ④ in senso anti orario e rimuovetelo dal recipiente universale. Poi procedete come descritto nella sezione «Prima di cominciare». Rimuovete tutte le parti dal recipiente universale della vostra macchina universale da cucina Braun CombiMax. Se le scorie sono molto dense, estraete il filtro ③, preventivamente allentato, dal cestello ① usando gli appositi anelli (f).

## Grattugiare

Il disco con lama grattugia sottile è studiato appositamente per grattugiare molto finemente cibi come i formaggi duri (ad es. il parmigiano, Sbrintz svizzero), rafano (per salsa al rafano), mele e carote (per pappe per bambini).

**Importante:** La lama grattugia non va utilizzata per grattugiare cioccolato.

- **Preparazione del cibo da grattugiare:**  
Frutta e verdura devono essere lavati o pelati. Semi e torsoli devono essere rimossi. Eliminate la crosta del formaggio. Il cibo deve essere tagliato in pezzi che entrino nel tubo di alimentazione ⑤.
- **Selezione della velocità:**  
Selezionate velocità 7-14.  
**Nota:** Cibi duri vanno grattugiati a velocità maggiore.

### • Uso:

Accendete il motore della vostra macchina universale da cucina Braun CombiMax. Inserite il cibo preparato nel tubo di alimentazione ⑤ e spingetelo in macchina con il pressino ⑥ (h).

**Attenzione: Usate sempre il pressino. Non infilate le dita nel tubo di alimentazione mentre il motore è acceso!**

### • Smontaggio:

Spegnete il motore della vostra macchina universale da cucina Braun CombiMax. Svitare il coperchio ④ in senso anti orario e rimuovetelo dal recipiente universale. Poi rimuovete il disco grattugia sottile ② dal recipiente universale.

## Pulizia

Ogni componenti possono essere lavate in lavastoviglie ad una temperatura massima di 65 °C. Polpa e altre scorie non vanno lasciate indurire prima di lavare l'apparecchio. L'apparecchio può macchiarsi quando si lavorano cibi ricchi di pigmenti coloranti (es. le carote); usate un po' di olio vegetale per pulire la macchina prima dell'uso di detergenti o in lavastoviglie.

Per la durata della garanzia e la lista dei centri assistenza fate riferimento, per favore, alle istruzioni per l'uso dell'unità base.

**CE** Questo prodotto è conforme alle normative EMC come stabilito dalla direttiva CE 2004/108 e alla Direttiva Bassa Tensione (CE 2006/95).



Si raccomanda di non gettare il prodotto nella spazzatura al termine della sua vita utile. Per lo smaltimento, rivolgersi ad un qualsiasi Centro Assistenza Braun o ad un centro specifico

Salvo cambiamenti.