

# BRAUN

## CombiMax 700 Vital CombiMax 700



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

Type 3202

Deutsch	6, 111
English	12, 111
Français	18, 111
Español	24, 111
Português	30, 111
Italiano	36, 111
Nederlands	42, 112
Dansk	48, 112
Norsk	54, 112
Svenska	60, 112
Suomi	66, 112
Polski	72, 112
Türkçe	78
Ελληνικά	84, 113
Русский	90, 113
Українська	96, 114
عربي	110, 105

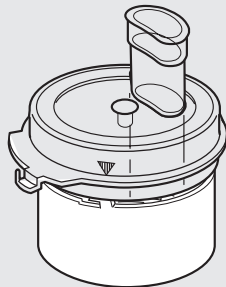
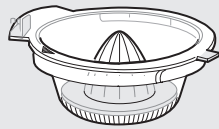
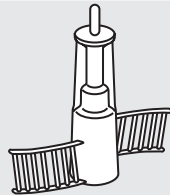
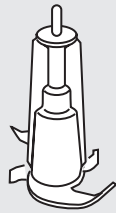
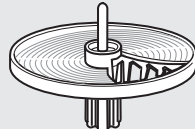
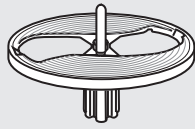
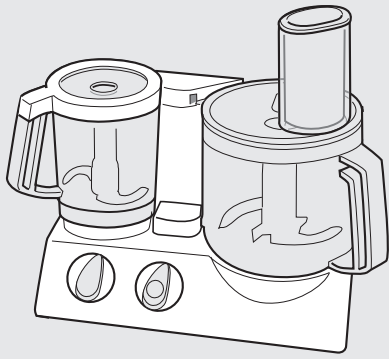


## Braun Infolines

<b>D</b>	<b>A</b>	<b>00 800 27 28 64 63</b> <b>00 800 BRAUNINFOLINE</b>
<b>CH</b>		<b>08 44 - 88 40 10</b>
<b>GB</b>		<b>0 800 783 70 10</b>
<b>IRL</b>		<b>1 800 509 448</b>
<b>F</b>		<b>0 810 309 780</b>
<b>B</b>		<b>0 800 14952</b>
<b>E</b>		<b>901 11 61 84</b>
<b>P</b>		<b>808 20 00 33</b>
<b>I</b>		<b>(02) 667 86 23</b>
<b>NL</b>		<b>0 800-445 53 88</b>
<b>DK</b>		<b>70 15 00 13</b>
<b>N</b>		<b>22 63 00 93</b>
<b>S</b>		<b>020 - 21 33 21</b>
<b>PL</b>		<b>0 801 127 286</b> <b>0 801 1 BRAUN</b>
<b>FIN</b>		<b>020 377 877</b>
<b>TR</b>		<b>0212-473 75 85</b>
<b>RUS</b>		<b>+7 495 258 62 70</b>
<b>UA</b>		<b>+38 044 417 24 15</b>
<b>HK</b>		<b>852-25249377</b> <b>(Audio Supplies Company Ltd.)</b>

**Internet:**  
[www.braun.com](http://www.braun.com)

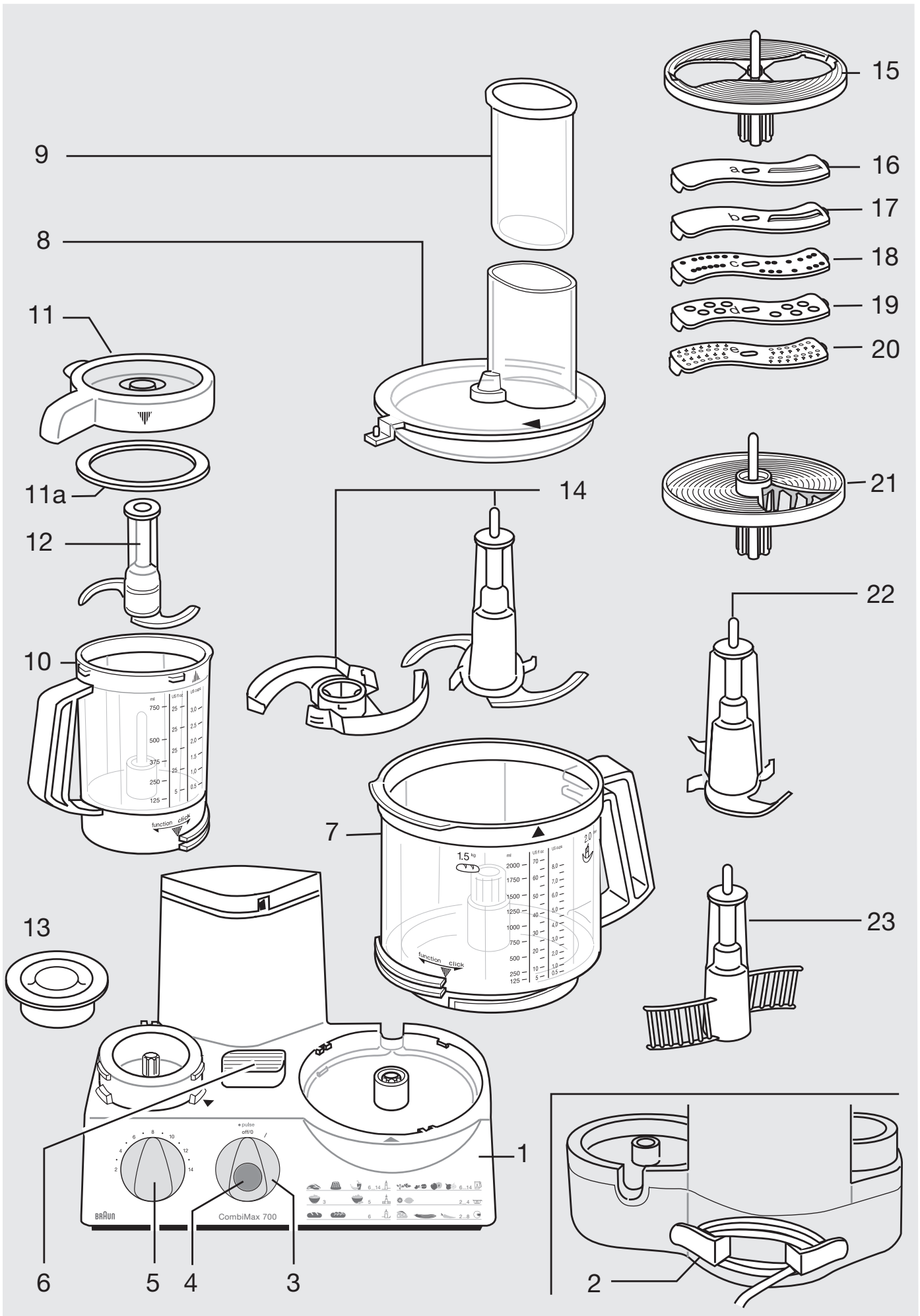
Braun GmbH  
Frankfurter Straße 145  
61476 Kronberg/Germany



K 700

K 700 vital





## Русский

Наши изделия спроектированы и изготовлены по высочайшим требованиям качества, функциональности и дизайна. Мы надеемся, что Вы будете неизменно довольны своим новым комбайном от фирмы Braun.

**Пожалуйста, внимательно прочитайте данную инструкцию перед первым использованием данного изделия.**

### Важно

- **Нож ⑫/⑭ очень острые!** Ножи следует брать только за головку. После использования всегда сначала вытаскивайте из емкостей ⑦/⑩ ножи прежде, чем извлечь переработанные продукты.
- Убедитесь в том, что напряжение Вашей сети соответствует напряжению, указанному на дне комбайна. Следует пользоваться только переменным током.
- Храните комбайн в местах, не доступных для детей.
- Комбайн спроектирован только для бытового использования, чтобы перерабатывать рекомендованные количества продуктов.
- Ни одна из деталей комбайна не может быть использована в микроволновой печи.
- Будьте осторожны и не касайтесь пальцами работающих приводов. Всегда, когда Вы не пользуетесь приводом, устанавливайте защитную крышку ⑬, поскольку при включенном комбайне оба привода вращаются одновременно.
- Не допускайте, чтобы комбайн работал без должного надзора.
- Электробытовые устройства фирмы Braun отвечают требованиям соответствующих стандартов по технике безопасности. Ремонт этих устройств следует поручать только уполномоченному сервисному персоналу. Проведенные неправильно неквалифицированными ремонтными работами могут явиться причиной несчастных случаев и травм потребителя.
- Сетевой шнур устройства может быть заменен только в уполномоченном Сервисном центре Braun, так для этого требуется специальный инструмент.
- Перед хранением устройство необходимо выключить и отсоединить от сети.

### Спецификация

- Напряжение/мощность: Указаны на табличке на дне устройства.
- Время работы и максимальная производительность: См. рекомендации по переработке продуктов.

### Описание

Фирма Braun выпускает кухонные комбайны CombiMax, имеющие систему из двух емкостей. Эти комбайны соответствуют самым высоким требованиям и позволяют легко и быстро осуществлять замешивание,

перемешивание, купажирование, рубку, резку ломтиков, нарезку стружки, терку.

Чтобы получать хорошие результаты, используются две различные рабочие емкости: большая емкость ⑦ для приготовления пищи и малая емкость ⑩ для измельчения продуктов. Таким образом, для измельчения, изготовления пюре или перемешивания Вы можете пользоваться большой и малой емкостями. Помимо этого, Вы можете использовать малую емкость для приготовления пищи, которая в дальнейшем может быть обработана в большой емкости (например, Вы можете измельчить орехи для теста, предназначенного для изготовления орехового кекса). Следует иметь в виду, в одно и то же время может работать только одна емкость.

- ① Моторный блок
- ② Место для шнура
- ③ Выключатель мотора (включено = I, выключено = off/0)
- ④ Импульсный режим «• pulse»
- ⑤ Регулятор переменной скорости (2–14)
- ⑥ Блокировщик-предохранитель (не допускает одновременную работу двух рабочих емкостей)
- ⑦ Емкость (большая) для приготовления пищи (емкость 2 л)
- ⑧ Крышка большой емкости для приготовления пищи ⑦
- ⑨ Толкатель ⑧
- ⑩ Емкость (малая) для измельчения и перемешивания небольших количеств продуктов (емкость 0,75 л)
- ⑪ Крышка малой емкости ⑩
- ⑫ Уплотнительное кольцо крышки ⑩
- ⑬ Нож для малой емкости ⑩
- ⑭ Защитный кожух привода мотора, используемый при снятой емкости

### Приспособления, используемые для емкости для приготовления пищи ⑦

(Важно: Не все приспособления включены в стандартное оснащение моделей.)

- ⑮ Носитель насадки
- ⑯ Насадка для нарезания мелких ломтиков – a
- ⑰ Насадка для нарезания крупных ломтиков – b
- ⑱ Насадка для нарезания мелкой стружки – c
- ⑲ Насадка для нарезания крупной стружки – d
- ⑳ Насадка для терки – e
- ㉑ Измельчающая система для картофеля фри
- ㉒ Пластиковая или металлическая насадка для замешивания (зависит от модели)
- ㉓ Насадка для взбивания

**Примечание:** В первый раз перед тем, как пользоваться устройством для приготовления пищи, следует почистить все детали, руководствуясь изложенным в разделе «Чистка».

## Защита от перегрузки

Чтобы не допустить поломку устройства, которая может произойти в результате перегрузки, в устройстве установлен автоматический предохранительный выключатель, который в случае необходимости прекращает подачу электрического тока. При срабатывании этого выключателя следует поставить выключатель мотора ③ в положение «off/0» и подождать примерно 15 минут, чтобы дать возможность охладиться мотору перед повторным включением устройства.

## Импульсный режим «• pulse» ④

Импульсным режимом удобно пользоваться в следующих случаях:

- Измельчение нежной и мягкой пищи (например, яйца, лук или петрушка).
- Осторожное добавление муки в тесто, когда необходимо получить кремообразную массу.
- Добавление взбитых яиц или крема в более твердую пищу.

**Импульсный режим «• pulse» может быть активизирован нажатием синей кнопки на выключателе мотора ④, когда выключатель находится в положении «off/0».**

Прежде чем активизировать импульсный режим необходимо с помощью регулятора скорости ⑤ установить желаемую скорость. При освобождении кнопки ④ происходит выключение устройства.

## Рекомендованные диапазоны скоростей для индивидуальных приспособлений

Необходимый диапазон скорости может быть установлен с помощью регулятора скорости ⑤. Рекомендуется сначала выбрать скорость, а затем включить устройство для того, чтобы работа с желаемой скоростью происходила с самого начала.

Приспособление	Диапазон скоростей
Месильный крюк ножи ⑫ и ⑭	6 6–14
Насадка для взбивания: – яичных белков – крема	5 3
Насадка для взбивания и терки	2–8
Измельчающая система для картофеля фри	2–3

(Пожалуйста, обращайтесь к публикациям, сделанным для продуктов)

## Работа с двухемкостной системой

**В одно и то же время можно использовать только одну рабочую емкость.**

Неиспользуемая рабочая емкость должна находиться в верхнем положении или может быть повернута в

направлении «click», в котором произойдет «щелчок», где она окажется заблокированной. При совпадении маркировочных стрелок, емкость можно снять. В целях безопасности всегда необходимо устанавливать защитный кожух ③ на свободный приводной вал после того, как емкость снята.

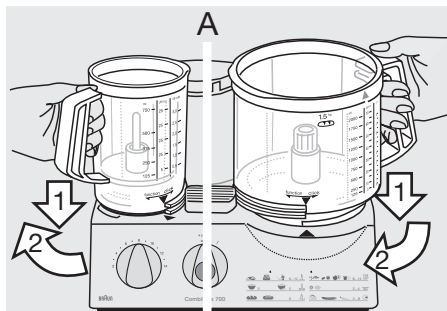
### Двойная безопасность

Устройство может быть включено только в том случае, когда соответствующим образом установлена желаемая рабочая емкость с крышкой. Если во время работы откроется крышка, произойдет автоматическое выключение мотора. Поскольку в таком случае выключатель мотора ③ находится в положении «I», его необходимо перевести в положение «off/0», чтобы не допустить случайного включения мотора.

### Установка рабочих емкостей

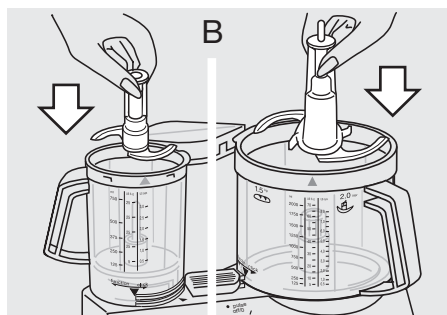
Большая емкость ⑦ для приготовления пищи устанавливается на месте большого привода моторного блока ①, а малая емкость ⑩ располагается на месте малого привода.

1. Когда выключатель мотора находится в положении «off/0», можно установить необходимую емкость на соответствующее место. При этом необходимо совместить стрелку, которая имеется на емкости, со стрелкой, расположенной на моторном блоке (A).



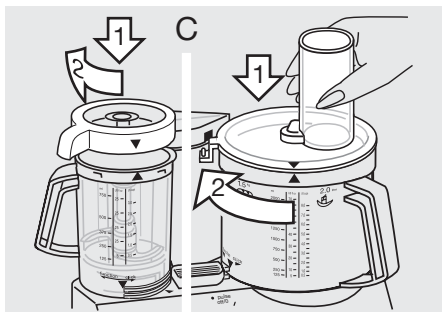
Затем следует повернуть емкость в направлении вращения до тех пор, пока будет достигнуто нижнее фиксированное положение. На другом приводном месте емкость должна находиться в поднятом положении. В том случае, когда другое приводное место свободно, следует установить на него защитный кожух ③.

2. Установите необходимое приспособление (см. инструкцию для каж-



дого приспособления) на приводной вал емкости и нажмите на него вниз до тех пор, пока оно не достигнет крайнего нижнего положения (B). Когда Вы вставляете нож I в малую емкость ⑩, нажмите ее вниз таким образом, чтобы Вы услышали щелчок.

3. Накройте крышкой емкость ⑨ совместите стрелки, которые имеются на крышке и на емкости (C). Затем поверните крышку по часовой



стрелке, направив ее носик в отверстие запора безопасности моторного блока ① до тех пор, пока не будет слышен звук защелки.

**Примечание:** При установке крышки ⑨ малой емкости ⑩, необходимо обратить внимание на то, что крышка должна быть с уплотнительным кольцом ⑩.

### Снятие рабочих емкостей

Выключите устройство. Поверните крышку против часовой стрелки и снимите ее. Затем поворачивайте емкость в направлении «click» до тех пор, пока стрелка на емкости совпадет со стрелкой на моторном блоке. После этого можно поднять емкость. При удалении ножа из емкости следует взять его за головку и вытянуть.

**Предостережение:** В устройстве используются очень острые ножи.

Нож ⑭ имеет защитные ножи. Если Вы им не пользуетесь, его следует держать в защитных ножнах.

### Чистка

Всегда в первую очередь выключайте мотор и вынимайте вилку устройства из розетки.

Чистку моторного блока ① следует проводить только влажной тканью. Все детали можно мыть в посудомоечной машине. В случае необходимости перед промывкой можно почистить осторожно все детали щеткой.

Имеющая интенсивную окраску пища (например, морковь) может оставить пятна на пластмассовых деталях. Прежде чем чистить такие детали водой следует протереть их растительным маслом.

Для того чтобы помыть крышку ⑨, необходимо сначала снять уплотнительную прокладку ⑩. После мойки прокладку следует установить на прежнее место. Вы можете пользоваться уплотнительными прокладками с обеих сторон.

При чистке не следует пользоваться острыми предметами.

**Чистить ножи и вставки следует очень осторожно, поскольку они очень острые.**

### Использование большой емкости для приготовления пищи ⑦

Когда Вы используете большую емкость для приготовления пищи, всегда прежде чем закладывать продукты следует установить необходимые приспособления.

#### 1. Замешивание

Для замешивания Вы можете пользоваться насадкой ⑫ или ножом ⑭. Чтобы получить хорошие результаты, мы рекомендуем пользоваться насадкой для замешивания которая специально спроектирована для дрожжевого теста, сдобного теста и мучных кондитерских изделий.

#### Дрожжевое тесто (хлеб/пирог)

Максимальное количество муки 500 грамм плюс другие ингредиенты  
Скорость 6, 1 1/2 минуты

Засыпьте муку в большую емкость и добавьте другие ингредиенты за исключением жидкостей.

Накройте крышкой ⑧ и защелкните ее. Затем установите скорость 6 и включите устройство. Добавляйте жидкости при работе мотора, наливая их через загрузочную шахту в крышке.

При проведении замешивания ножом ⑭ не следует добавлять такие ингредиенты как изюм, цедра, миндаль, сладости, которые не следует резать. Эти ингредиенты необходимо вводить вручную после того, как замешенное тесто извлечено из емкости.

#### Сдобное тесто

Максимальное количество муки 500 грамм плюс другие ингредиенты  
Скорость 6, 1 1/2 минуты

Засыпьте муку в большую емкость и добавьте другие ингредиенты за исключением жидкостей.

При вращающемся моторе наливайте требуемое количество жидкости через расположенную на крышке загрузочную шахту.

Не следует доливать жидкость после того, как тесто превратилось в комок и потеряло способность равномерно поглощать жидкость.

#### Мучные кондитерские изделия

Максимальное количество муки 500 грамм плюс другие ингредиенты  
Скорость 6, приблизительно 1 минута

Засыпьте муку в большую емкость, а затем добавьте другие ингредиенты. Чтобы добиться очень хороших результатов, необходимо, чтобы масло было не слишком твердым и не слишком мягким. Закройте крышку ⑧ и защелкните ее. Выберите скорость 6 и включите устройство.

Остановите замешивание через короткий промежуток времени после того, как образуется комок. В противном случае тесто кондитерских изделий станет очень мягким.

## 2. Перемешивание

Для перемешивания пирожного теста или опарного теста следует пользоваться ножом ⑭.

Насадка ⑫ не подходит для перемешивания пирожного теста или опарного теста.

Максимальное количество муки 500 грамм плюс другие ингредиенты

**Пирожная смесь** (два способа)      Скорость/ время

а) Взбивайте масло с сахаром и яйцами, поместите в емкость, добавьте молоко и осторожно обминайте в муке в импульсном режиме. 10–15 x • pulse

6 / примерно 1 минута  
6 / примерно 15 секунд

б) Все ингредиенты за исключением жидкостей поместите в большую емкость.

14 / примерно 1 минута

Добавляйте требуемые жидкости через загрузочную шахту в крышке при вращающемся моторе.

В конце вручную добавьте такие ингредиенты как изюм.

**Опорное тесто**      Скорость/ время

Взбивайте яйца и воду (если требуется), добавьте сахару, 4 минуты

14 / примерно 2 минуты  
14 / примерно 4 минуты

обминайте в муке в импульсном режиме, добавьте порошка какао

8 / 5 x • pulse  
8 / 3 x • pulse

## 3. Купажирование (смешивание)

Для купажирования (смешивания) супов, коктейлей и т.п. следует пользоваться ножом ⑭.

Максимальное количество 2 литра  
Скорость 10 (в противном случае емкость может переполниться)

При изготовлении молочных коктейлей в емкость можно поместить грубо нарезанные фрукты.

Закройте крышку ⑧ и защелкните ее в нужном положении. При скорости 14 прокупажируйте сначала фрукты, а затем на скорости 10 добавьте жидкость и закончите купажирование. Когда купажируете (взбиваете) молоко, имейте в виду, что будет образовываться пена. Поэтому пользуйтесь небольшими количествами.

## 4. Рубка

В большой емкости рубку проводят с помощью ножа ⑭.

**Примечание:** В том случае, когда Вам необходимо переработать большие количества, следует воспользоваться большой емкостью ⑦ и ножом ⑭. Для переработки небольших количеств мы рекомендуем использовать малую

## Время обработки

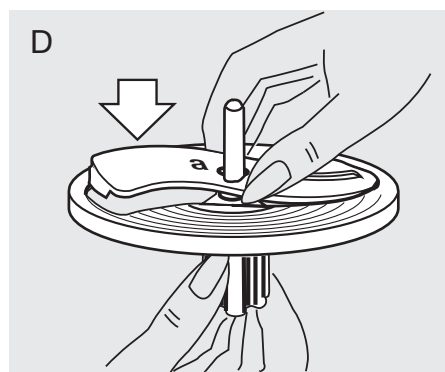
Здесь приведены приблизительные значения времени обработки. Оно зависит от качества и количества обрабатываемых продуктов и требуемой степени измельчения.

Продукт	Максимальное количество	Подготовка	Скорость	Положение выключателя	Время/импульсы
Булочка черствого хлеба	4	Четвертинки	14	I	45 секунд
Кубики льда	28	Целиком	14	I	1 минута (снег)
Яблоки	700 г	Четвертинки	8	• pulse/I	15 секунд
Холодный шоколад	400 г	Кусочки	14	I	Грубая – 15 секунд Мелкая – 30 секунд
Яйца	8	Целиком	6	• pulse	8 x
Сыр (мягкий)	400 г	3-см кубики	14	I	20 секунд
Сыр (твердый)	700 г	3-см кубики	14	I	60–70 секунд
Мясо	700 г	Куски	14	• pulse/I	40 секунд
Морковь	700 г	Штуки	14	I	10 секунд
Лук	700 г	Четвертинки	14	• pulse	10–13 x

## 5. Нарезание ломтиков и стружки, терка

емкость ⑩ и нож ⑭.

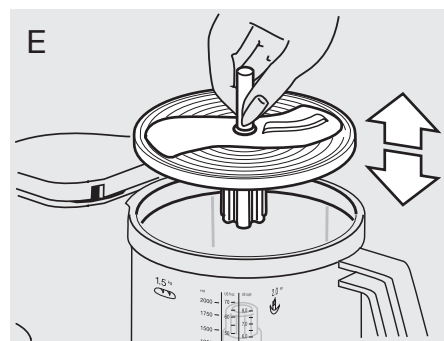
- Установите насадку, которой Вы желаете пользоваться, на носитель ⑮ насадки, как показано на рисунке (D) и закрепите ее в соответствующем положении. Для того чтобы снять насадку, необходимо нажать на конец насадки, который выступает на дне



носителя насадки.

- Установите ломтерезку/шреддер на приводной вал большой емкости (E).
- Закройте крышку ⑧ и закрепите ее в нужном месте. Установите скорость и поместите обрабатываемые продукты в загрузочную шахту, пока мотор

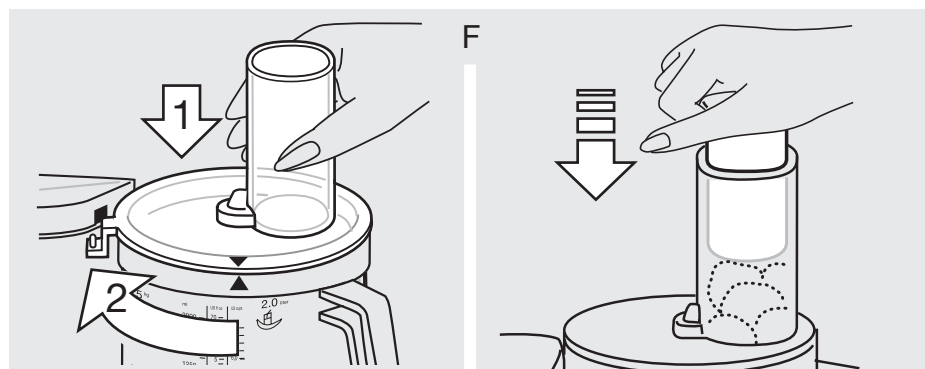
находится в отключенном состоянии. Новую порцию продуктов следует помещать в трубку при отключенном



моторе.

- Никогда не добавляйте продукты через загрузочную шахту руками при работающем моторе. Всегда пользуйтесь толкателем ⑨ (F).

**Примечание:** При обработке сочной и мягкой пищи, лучшие результаты могут быть получены при низких скоростях. Твердые продукты следует обрабатывать при высоких скоростях. При использовании устройства не следует чрезмерно нагружать емкость.



### Насадка для нарезания тонких ломтиков – а ⑩

Скорость 2–3

Примеры обработки: огурцы, капуста, сырой картофель, морковь, лук, редис.

### Насадка для нарезания толстых ломтиков – б ⑩

Скорость 2–3

Примеры обработки: огурцы, кольраби, сырой картофель, лук, бананы, помидоры, грибы, сельдерей.

### Насадка для нарезания мелкой стружки – с ⑩

Скорость 4–6

Примеры обработки: сыр (мягкий или средней твердости), огурцы, морковь, сырой картофель, яблоки.

### Насадка для нарезания крупной стружки – d ⑩

Скорость 4–6

Примеры обработки: сыр (мягкий или средней твердости), огурцы, кольраби, свекла, морковь, сырой картофель, яблоки, капуста.

### Вставка-терка – e ⑩

Скорость 2–3

Примеры обработки: сырой картофель (например, для картофельных оладий), хрен, сыр (твердый).

### Система, измельчающая продукты, предназначенные для обжаривания ⑩

Установите систему на приводной вал, закройте крышку ⑩ и закрепите ее в нужном положении. Наилучшие результаты получаются в том случае, когда при отключенном моторе в расположенную на крышке загрузочную шахту помещают 3–4 картофелины (в зависимости от размера).

Устанавливают скорость 2–3 и включают устройство. Прежде чем загрузить новую порцию продуктов следует выключить мотор. При обработке необходимо пользоваться толкателем ⑩, чтобы прикладывать небольшое давление для проталкивания картофеля в загрузочной шахте.

## 6. Взбивание с помощью насадки для взбивания ⑩

Скорость/время

### Взбивание опарного теста

Максимальное количество муки 280–300 грамм плюс ингредиенты  
Взбейте яйца и воду (если требуется) 5 / примерно 2 минуты  
добавьте сахар 5 / примерно 2 минуты  
обомните (обваляйте) в муке 2 / примерно 30 секунд

### Взбивание яичных белков

Минимум: 2 белка 4–5 / примерно 4 минуты  
Максимум: 6 белков 4–5 / примерно 6 минут

### Взбивание сливок

Минимум: 0,15–0,2 литра 3 / примерно 1–2 минуты  
Максимум: 0,4 литра 3 / примерно 3,5–4 минуты

Перед взбиванием стерилизованных сливок следует охладить сливки в течение нескольких часов (при температуре 4 °C).

## Использование малой емкости ⑩

Нож ⑩ может быть использован для измельчения, купажирования, изготвления пюре и перемешивания в случае небольших количеств обрабатываемых продуктов. Малая емкость великолепно подходит для приготовления муссов, соусов или паст.

Максимальное количество: 750 мл (жидкость).

### Предостережение: Нож ⑩ очень острый.

**Важно:** Максимальное время обработки в малой емкости составляет 1 минута. Жидкости можно обрабатывать дольше.

### Примеры обработки

Здесь приведены приблизительные значения времени обработки. Оно зависит от количества и качества обрабатываемых продуктов и степени обработки.

### Измельчение

Продукт	Максимальное количество	Подготовка	Скорость	Положение выключателя	Время/импульсы
Морковь	150 г	Штуки	6	• pulse	7 x
Лук	100 г / 1,5 луковицы	Четвертинки	6	• pulse	6–8 x
Петрушка	30 г / половина пучка	Без стеблей	14	I	5–10 секунд
Чеснок	1 зубок	Целиком	14	I	5 секунд
Мясо (постное)	250 г	Четвертинки	14	I	15 секунд

### Смешивание

Продукт	Подготовка	Скорость	Положение выключателя	Время/импульсы
Коктейли	Измельчить фрукты перед обработкой. Добавить молока.	14	I	Примерно 30 секунд
Детское питание (например, фрукты, овощи)	Измельчить	14	• pulse I	10 x 10 секунд
Майонез	Смешать одно яйцо, специи, горчицу и уксус. Медленно влить масло через отверстие в крышке.	14	I	30–45 секунд
Тартар	Смешать одно яйцо, специи, горчицу и уксус. Медленно влить масло через отверстие в крышке. Добавить разрезанное на четвертинки яйцо и уксус.	14	I 6	30–45 секунд • pulse 3–5 x
Авакадомасса (паста)	Порубить 1 дольку чеснока, добавить два зрелых авакадо (разрезанных на четвертинки, без косточек), 1 столовую ложку лимонного сока, 1 столовую ложку оливкового масла, 150 мл йогурта, 1/2 чайной ложки сахара, соль, перец.	14	I	5 секунд Примерно 45 секунд



### Перемешивание небольших количеств теста

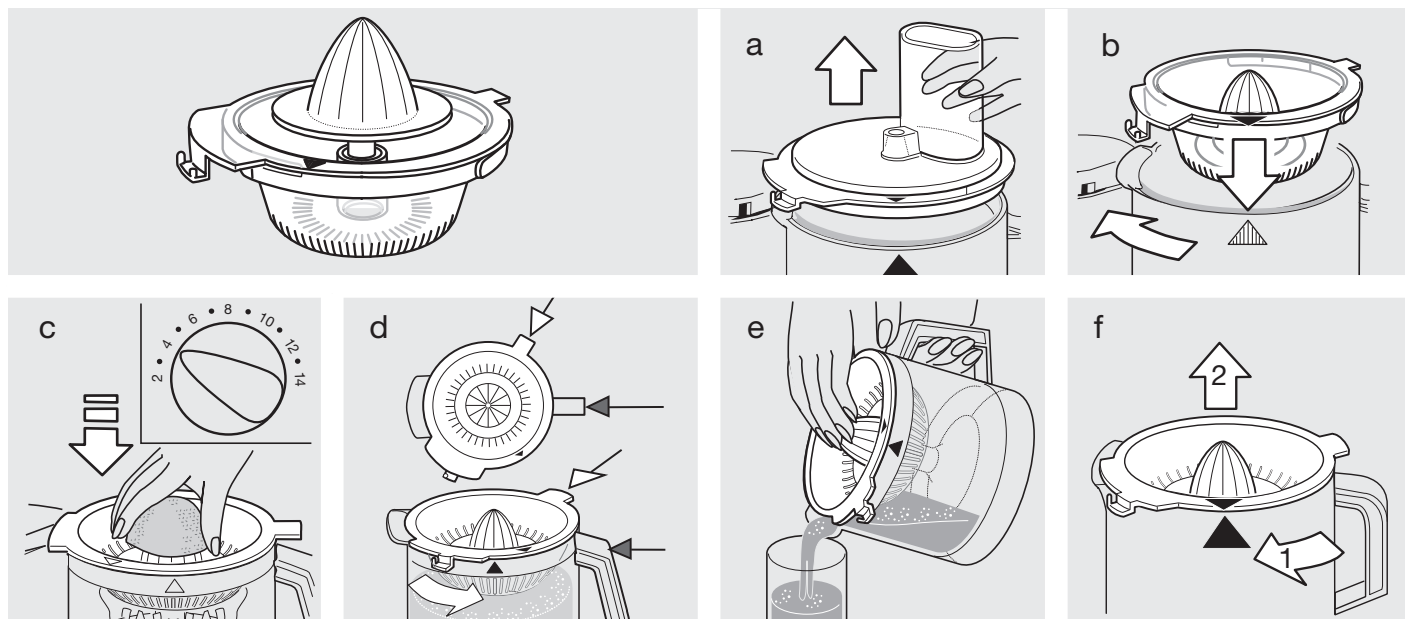
Малая емкость предназначена только для обработки приведенных ниже типов теста. В рецептах указаны максимальные количества:

	Скорость	Положение выключателя	Время
<b>Смесь для оладьев</b> 250 граммов муки 375 мл молока 2 яйца соль	6	I	45–60 секунд
Перемешайте муку, яйца, соль и половину молока, добавьте остальное молоко во время работы мотора.			
<b>Взбивание сливок</b> 200 мл сливок	6	I	30 секунд

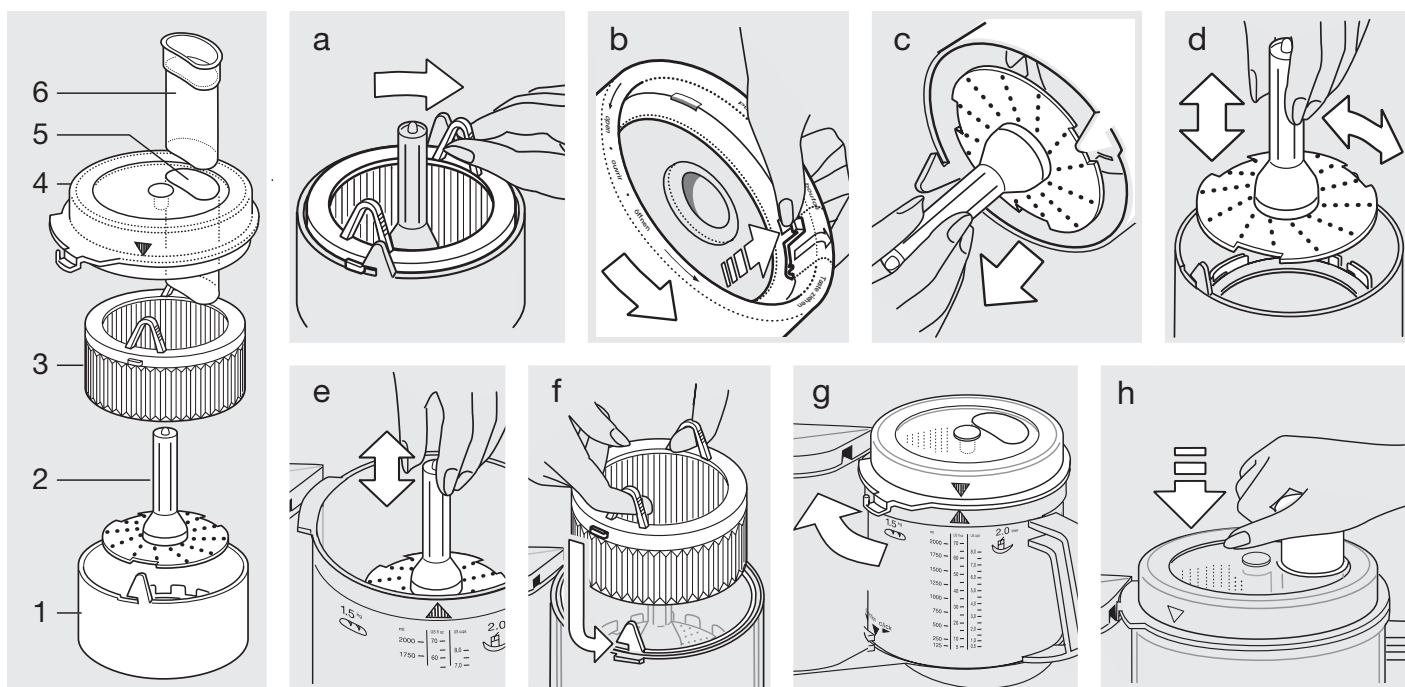
### Специальные принадлежности

Пресс (соковыжималка) PJ 600 для цитрусовых фирмы Braun, Тип 3200

Скорость: 2–4



Braun Соковыжималка/приспособление для измельчения на мелкой терке SJ 600 Тип 3200



## Описание

- ① Барабан соковыжималки
- ② Мелкотерочный диск
- ③ Цедильная корзина
- ④ Крышка
- ⑤ Загрузочная шахта
- ⑥ Толкатель

## Перед первым использованием

После того, как Вы распаковали устройство, пожалуйста, разберите его и почистите все его детали. Разборку устройства необходимо проводить по приведенной ниже последовательности.

- Разблокируйте цедильную корзину ③. Для этого поверните ее по часовой стрелке (а). Помойте все детали руками.
- Выдвиньте шпонку, находящуюся у дна барабана ① соковыжималки, до предельного положения (b).
- При вытянутой шпонке барабана поверните барабан ① соковыжималки против часовой стрелки до тех пор, пока не будет разблокирован мелкотерочный диск ② (b).
- Затем вытащите мелкотерочный диск ② за его вал из барабана ① соковыжималки (с).

## Сборка

- Установите большую емкость Вашего Braun CombiMax (без лопаток) на моторный блок и зафиксируйте его в соответствующем положении.

### Для измельчения:

- Пользуйтесь только мелкотерочным диском ② (е).

### Для выжимания сока:

- Вставьте мелкотерочный диск ② в барабан ① соковыжималки таким образом, чтобы вырезы мелкотерочного диска вошли в выступы, имеющиеся на барабане соковыжималки (d).
- Нажмите слегка вниз вал мелкотерочного диска ② и поверните его по часовой стрелке таким образом, чтобы он оказался зафиксированным (d).
- Проведите проверку. Для этого попытайтесь поворачивать вал мелкотерочного диска ② и убедитесь в том, что он закреплен соответствующим образом. Если это так, то вал нельзя повернуть.

- Для того чтобы выжать сок, установите собранную соковыжималку на приводной вал большой емкости Вашего Braun CombiMax. Если Вы

хотите потерять продукты, Вам нужно установить на приводной вал большой емкости только мелкотерочный диск ②.

- Установите крышку ④ Braun CombiMax таким образом, чтобы имеющаяся на крышке стрелка совпадала со стрелкой на большой емкости. Затем поворачивайте крышку по часовой стрелке до тех пор, пока сопло на крышке окажется безопасно заблокированным на моторном блоке Вашего Braun CombiMax. При этом будет слышен щелчок (g). Чтобы снять крышку, ее следует повернуть против часовой стрелки.

## Выжимание сока

Максимальная производительность: 500 г или полное заполнение пространства протертой массой. Вы можете выжимать сок как из фруктов, так и из овощей.

- Подготовка фруктов или овощей: Сначала помойте или почистите продукты. Из фруктов, содержащих косточки, следует их удалить. Цитрусовые, а также фрукты с кожурой и овощи (например, свеклу и киви) необходимо тщательно почистить. Фрукты, содержащие семена (например, яблоки) можно обрабатывать с кожурой и сердцевиной.

- Выбор скорости: Пожалуйста, на Вашем Braun CombiMax выберите установку 7–8.

- Выжимание: Включите мотор Вашего Braun CombiMax. Положите подготовленные фрукты или овощи в загрузочную шахту ⑤ и проталкивайте их вниз толкателем ⑥ (h). Предостережение: Всегда пользуйтесь толкателем. Никогда не осуществляйте загрузку непосредственно руками при работающем моторе! Не следует чрезмерно нагружать устройство.

- Разборка: Выключите мотор Вашего Braun CombiMax. Поверните крышку ④ против часовой стрелки и снимите ее с большой емкости. Затем Вам следует выполнить действия, изложенные в пункте «Перед первым использованием». Удалите все детали из большой емкости Braun CombiMax. В том случае, когда протертая масса очень густая, необходимо, взявшись за вытяжные проушины, вытащить отсоединенную цедильную корзину ③ из барабана ① соковыжималки (f).

## Терка

Мелкотерочное устройство

спроектировано для очень мелкой терки таких продуктов, как сыры (например, твердые итальянские и швейцарские сыры), хрен (например, тертый хрен), яблоки и морковь (например, для детского питания).

Важно: Мелкотерочный диск не подходит для измельчения шоколада.

- Подготовка продуктов перед теркой: Фрукты и овощи должны быть тщательно помыты или очищены. Семена и сердцевинки должны быть удалены. С сыра следует срезать корку. Продукты должны быть достаточно мелко нарезаны, чтобы их можно было поместить в загрузочную трубку ⑤.

- Выбор скорости: Пожалуйста, на Вашем Braun CombiMax выберите установки 7–14. Примечание: Твердые продукты всегда должны обрабатываться на более высоких скоростях.

- Терка: Включите мотор Braun CombiMax. Загружайте подготовленные продукты в трубу ⑤ с помощью толкателя ⑥ (h). Внимание: Всегда пользуйтесь толкателем. Никогда не осуществляйте загрузку непосредственно руками при работающем моторе!

- Разборка: Выключите мотор Вашего Braun CombiMax. Поверните крышку ④ против часовой стрелки и снимите ее с большой емкости. Затем удалите терочный диск ② из этой емкости.

## Чистка

Все детали можно помыть в моечной машине при температуре 65 °C. Не следует дожидаться того, чтобы перед чистой устройством протертая масса и другие остатки засохли. При обработке продуктов, которые обладают высокими красящими свойствами, устройство может изменить свой цвет. Поэтому перед тем, как мыть устройство моющими веществами или в моечной машине, для чистки следует воспользоваться растительным маслом.

Могут быть внесены изменения без объявления.

С гарантийными обязательствами и списком сервисных центров можно ознакомиться в инструкции по эксплуатации базового устройства.



**Изделие использовать по назначению в соответствии с инструкцией по эксплуатации**

Кухонный комбайн, 600 Ватт,  
Сделано в Венгрии.  
Videoton Holding RT.  
Izzo u. 3, H-7400 KAPOSVAR