

BRAUN

TriForce



Instructions

Type JB703AN

Register your product
www.braunhousehold.com/register

JB 7500

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock and/or injury to persons, including the following:

READ ALL INSTRUCTIONS.

BLADES ARE SHARP. HANDLE CAREFULLY. STORE OUT OF REACH OF CHILDREN.

1. The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instructions concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
2. Close supervision is necessary when an appliance is used by or near children.
3. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Turn the appliance OFF, then unplug from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
5. Never put hands into the jug or handle the blades with appliance plugged in.
6. To protect against fire, electric shock and injuries to persons, do not place cord, plug, or base unit in water or other liquids.
7. To reduce the risk of injury, never place any blade assembly on the base unit unless assembled to the jug or bottle.
8. The use of attachments, including canning or ordinary jars, not recommended or sold by Braun may cause fire, electrical shock, or risk of injury to persons.
9. Regularly inspect the power cord, power plug and actual appliance for any damage. Do not operate if damaged in any way or after the appliance malfunctions. Return the appliance to the nearest authorized Braun service center for examination, repair or adjustment.
10. Avoid any contact with blades or moveable parts.
11. Do not use outdoors or for anything other than its intended purpose.
12. Do not use the blender for anything other than food and/or beverage preparation. Misuse may cause injury.
13. Never leave your blender unattended while it is running.
14. Keep hands and utensils out of the jug while blending to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the blender itself. A rubber or plastic spatula may be used, but must be used only when the blender is turned OFF.
15. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surface.
16. Flashing light indicates ready to operate. Avoid any contact with blades.
17. Do not operate without the lid in place. Remain the measuring cap in place when blending hot liquids.
18. We suggest you save all packing materials in the event that future shipping of the machine is needed. Keep all plastic bags away from children.
19. Tamper provided must be used only when the main part of the lid is in place.

20. Be careful when blending hot liquids in the jug using the manual mode. Start blending on speed 1 to avoid possible burns due to escaping steam and splashes. The maximum allowed amount of hot liquid ingredients in the jug is 5 cups / 40 fl oz.
21. Maximum rating is based on the baby food chopper that draws the greatest power and other recommended attachments may draw significantly less power.
22. To avoid damage, do not fill the containers past the “max” marking or scale.
23. This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY SAVE THESE INSTRUCTIONS

MISE EN GARDE IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, vous devez toujours respecter les mesures de sécurité de base pour réduire les risques d'incendie, de choc électrique et/ou de blessures, y compris ce qui suit :

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS.

LES LAMES SONT TRANCHANTES. RANGER HORS DE PORTÉE DES ENFANTS.

1. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes qui ne disposent pas de l'expérience ou des connaissances nécessaires, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
2. Si l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité, il convient d'assurer une étroite surveillance.
3. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
4. Éteignez l'appareil, puis débranchez-le de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'assembler ou de démonter des pièces et avant de le nettoyer. Pour débrancher, saisissez la fiche et retirez-la de la prise. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation.
5. Ne jamais mettre les mains dans le bol ni manipuler les lames lorsque l'appareil est branché.
6. Pour prévenir les risques d'incendie, de choc électrique et de blessures, n'immergez pas le cordon, la fiche ou l'appareil de base dans l'eau ou dans d'autres liquides.

7. Afin de réduire le risque de blessures, ne jamais placer l'assemblage de lames sur la base sans l'avoir d'abord assemblé sur le bol ou Smoothie2Go bouteille.
8. L'utilisation d'accessoires, y compris les pots mason ou ordinaires, qui ne sont pas recommandés ou vendus par Braun peut provoquer des incendies, des chocs électriques ou des blessures.
9. Inspectez régulièrement le cordon d'alimentation, la fiche, ainsi que l'appareil pour y déceler tout dommage. Ne faites pas fonctionner l'appareil s'il est endommagé ou s'il ne fonctionne pas correctement. Renvoyez l'appareil au centre de service Braun agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
10. Évitez tout contact avec les lames ou les pièces mobiles.
11. Ne pas utiliser à l'extérieur ni à d'autres fins que celles prévues.
12. Ne pas utiliser le mixeur pour autre chose que la préparation d'aliments et/ou de boissons. Une utilisation inappropriée peut provoquer des blessures.
13. Ne jamais laisser le mixeur sans surveillance lorsqu'il est en marche.
14. Garder les mains et les ustensiles à l'écart du bol lors du mélange afin de réduire le risque de blessures graves ou de dommages à l'appareil. On peut utiliser une spatule en caoutchouc mais il doit être employé uniquement lorsque l'appareil est éteint.
15. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un plan de travail ou toucher une surface chaude.
16. Un voyant clignotant indique que l'appareil est prêt à fonctionner. Évitez tout contact avec les lames.
17. Ne pas faire fonctionner sans que le couvercle soit en place. Garder le couvercle du doseur en place lors du mélange de liquides chauds.
18. Nous recommandons de conserver les matériaux d'emballage d'origine au cas où vous en auriez besoin pour une expédition de l'appareil. Tenir tous les sacs en plastique hors de portée des enfants.
19. Le pilon fourni ne doit être utilisé que lorsque la partie principale du couvercle est en place.
20. Faites preuve de prudence lors du mixage de liquides chauds dans le bol en mode manuel. Commencez le mixage en vitesse 1 afin d'éviter d'éventuelles brûlures dues à des jets de vapeur ou de liquide. La quantité maximale admissible d'ingrédients liquides chauds dans le bol est de 5 tasses / 40 fl. Oz.
21. La note maximale est basée sur le hachoir pour bébé qui consomme la plus grande puissance et les autres accessoires recommandés peuvent consommer beaucoup moins de puissance.
22. Pour éviter tout dommage, ne pas remplir les récipients au-delà de la graduation ou du repère « max ».
23. Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Afin de réduire les risques de choc électrique, cette fiche ne peut être branchée sur une prise polarisée que dans un seul sens. Si la fiche n'entre pas complètement dans la prise, inversez la fiche. Si la fiche n'entre toujours pas dans la prise, contactez un électricien qualifié. Ne modifiez pas la fiche de quelque façon que ce soit.

USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CUIDADOS IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones de seguridad básicas para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones a las personas, incluyendo las siguientes:

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.

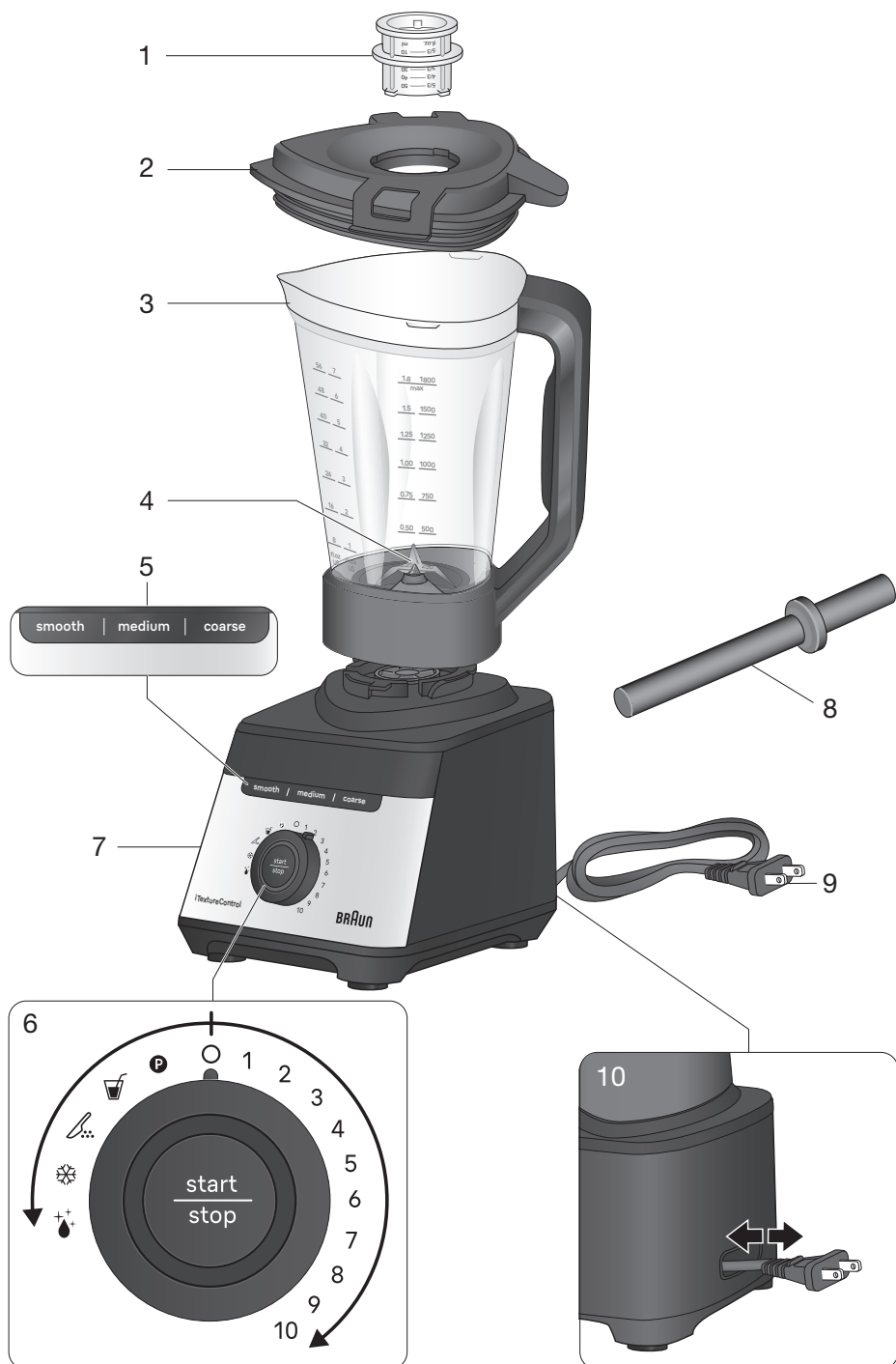
LAS CUCHILLAS ESTÁN AFILADAS. MANÉJELAS CON CUIDADO. MANTÉNGALAS FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS.

1. El aparato no está diseñado para que lo utilicen personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o faltas de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable de su seguridad les haya dado supervisión o instrucciones referentes al uso del aparato.
2. Es necesaria una supervisión de cerca cuando se usa un dispositivo con la intervención o cerca de niños.
3. Los niños deben recibir supervisión para asegurar que no jueguen con el dispositivo.
4. Apague el aparato, luego desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de ensamblar o desarmar piezas y antes de limpiarlo. Para desenchufarlo, agarre el enchufe y sáquelo del tomacorriente. Nunca tire del cable de alimentación.
5. Nunca ponga las manos dentro de la jarra ni manipule las cuchillas con el aparato enchufado.
6. Para protegerse contra incendios, descargas eléctricas y lesiones a las personas, no coloque el cable, la clavija ni la base de la unidad en agua u otros líquidos.
7. Para reducir el riesgo de lesiones, nunca coloque el conjunto de las cuchillas en la base, a menos que esté ensamblado con la jarra o Smoothie2Go botella.
8. El uso de accesorios, incluyendo jarras comunes o latas de conservas, no recomendados o vendidos por Braun, puede provocar incendios, descargas eléctricas o riesgo de lesiones a las personas.
9. Inspeccione periódicamente el cable de corriente, la clavija y el aparato en sí por si hubiera daños. No lo utilice si está dañado de cualquier manera o después que el aparato muestre un mal funcionamiento. Devuelva el aparato al centro de servicio de Braun autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste.
10. Evite cualquier contacto con las cuchillas o piezas móviles.
11. No lo use al aire libre o para ninguna cosa que no sea el propósito para el que se diseñó.
12. No utilice la batidora para nada que no sea la preparación de alimentos y bebidas. El mal uso puede provocar heridas.

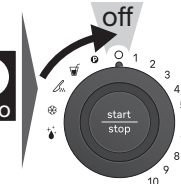
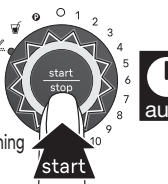
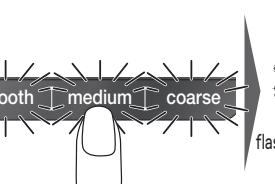
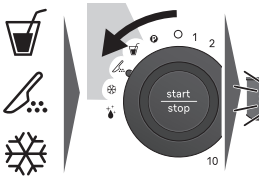
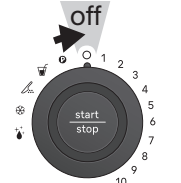
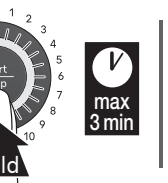
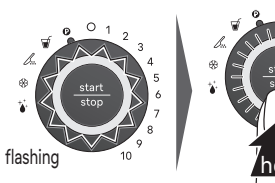
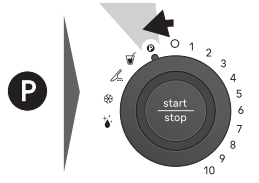
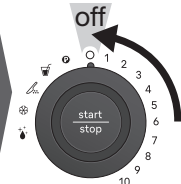
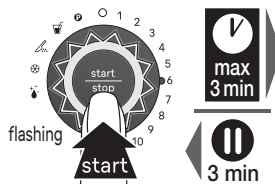
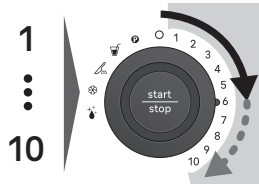
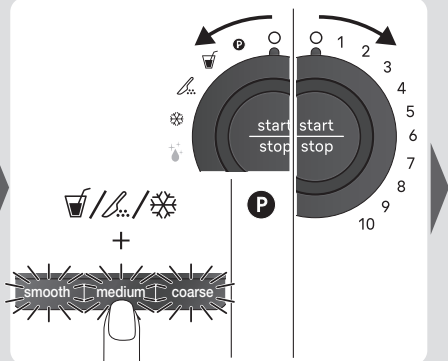
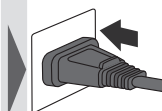
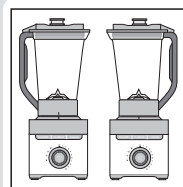
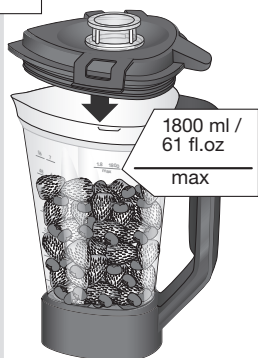
13. Nunca deje su batidora desatendida mientras esté en funcionamiento.
14. Mantenga las manos y utensilios fuera de la jarra mientras esté batiendo, a fin de reducir el riesgo de lesiones graves a personas o daños a la misma batidora. Se puede utilizar una espátula de goma o plástico, pero se debe usar sólo cuando la batidora esté apagada.
15. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o el mostrador o toque superficies calientes.
16. Una luz que parpadea indica que está listo para funcionar. Evite cualquier contacto con las cuchillas.
17. No lo opere sin que la tapa esté en su sitio. Mantenga el tapón medidor en su lugar al batir líquidos calientes.
18. Le sugerimos que guarde todos los materiales de embalaje en caso de que sea necesario el envío de la máquina en el futuro. Conserve todas las bolsas de plástico lejos de los niños.
19. El apisonador que se incluye debe usarse solo cuando está colocada la parte principal de la tapa.
20. Tenga cuidado cuando procese líquidos calientes en la jarra usando el modo manual. Inicie el procesador en la velocidad 1 para evitar posibles quemaduras por el escape de vapor y salpicaduras. La cantidad máxima permitida de ingredientes líquidos calientes en la jarra es de 5 tazas / 40 fl oz.
21. La clasificación máxima se basa en el picador de alimentos para bebés que consume la mayor potencia y otros accesorios recomendados pueden consumir significativamente menos energía.
22. Para evitar daños, no llene los recipientes más allá de la marca „max“ o del peso indicado.
23. Este aparato tiene una clavija polarizada (una cuchilla es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, esta clavija se ajustará en un enchufe polarizado solamente de una forma. Si la clavija no entra bien en el enchufe, inviértala. Si aun así no ajusta, contacte con un electricista cualificado. No modifique la clavija en modo alguno.

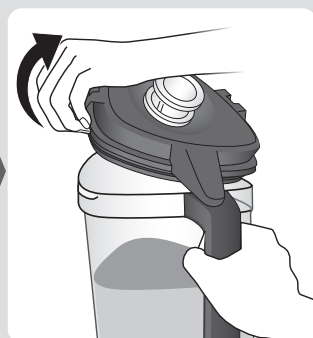
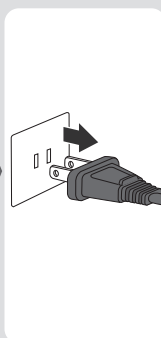
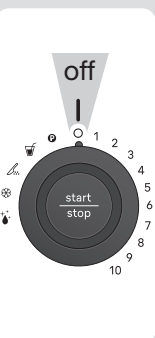
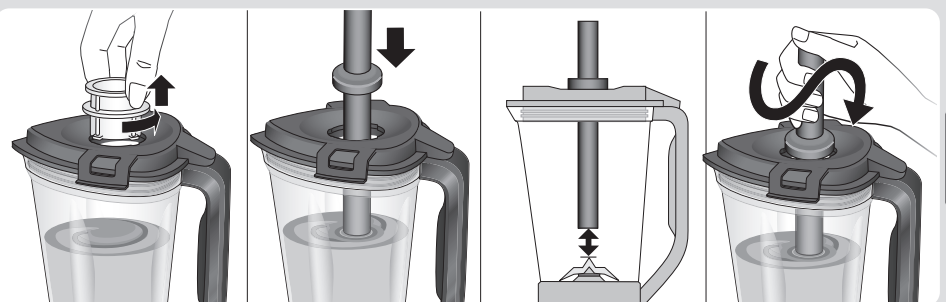
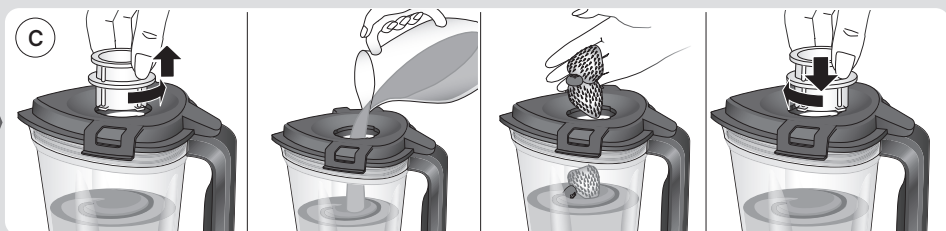
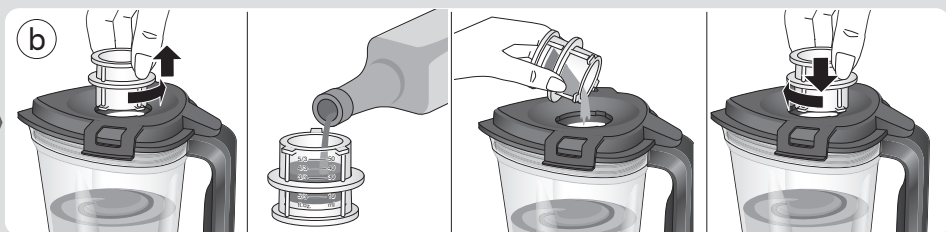
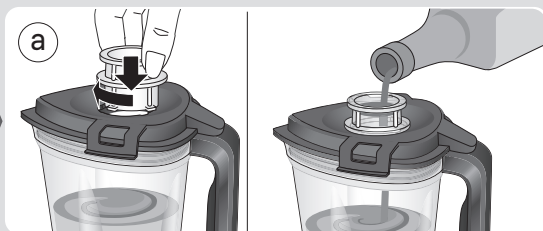
SÓLO PARA USO DOMÉSTICO

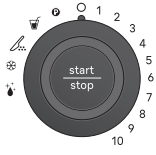
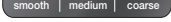
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

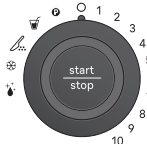
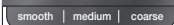


A





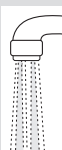
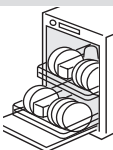
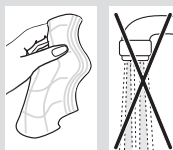
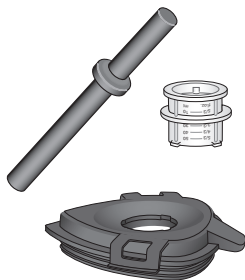
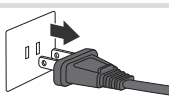
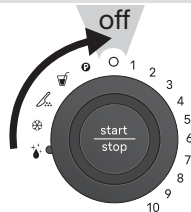
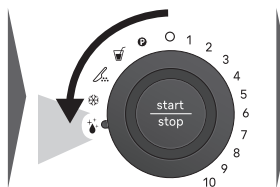
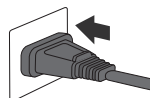
I Max 70°C / 158°F					 sec.	
Smoothie Batido	1800 ml / 61 fl.oz. / 7.5 cups		smooth medium coarse	AUTO		
Milkshake Milk-shake Malteada	1250 ml / 40 fl.oz. / 5 cups		smooth medium coarse	AUTO		
Soup, Sauce Soupe, salsa Sopa, salsa	1250 ml / 40 fl.oz. / 5 cups	1 → 10		30 - 60		
Baby food Norriture pour bébé Papilla para bebé	1000 ml / 32 fl.oz. / 4 cups	1 → 10		30 - 60		
Carrots Carottes Zanahorias	200 g / 7 oz. / 0.5 lb		medium	AUTO		
Salsa, Dips, Guacamole Sauce salsa, sauces froides pour l'apéritif Salsas, guacamole	400 g / 14 oz. / 1 lb		smooth medium coarse	AUTO		
Parmesan cheese Parmesano	200 g / 7 oz. / 0.5 lb		1-2x smooth 1-2x medium	AUTO		
Nuts Noix Nueces	200 g / 7 oz. / 0.5 lb		2x smooth 2x medium 2x coarse	AUTO		
Ice crush Glace pilée Triturar hielo	6-8x 		smooth medium coarse	AUTO		

I Max 70°C / 158°F					 sec.	
Icy drink Boisson glacée Bebida helada	1800 ml / 61 fl.oz. / 7.5 cups		smooth	AUTO		
Ice cream, Sorbet, Frozen yogurt Crème glacée, sorbet, yaourt glacé Helado, sorbete, yogur congelado	400 - 800 g / 14 - 28 oz. / 1 - 2 lb		1-2x smooth	AUTO		
Pesto, Dressing Pesto, vinaigrettes Pesto, aderezos	500 - 1500 ml / 16 - 48 fl.oz. / 2 - 6 cups	1 → 10		30 - 45		
Nut butter Beurre de noisette Mantequilla de nueces	400 g / 14 oz. / 1 lb	1 → 10		45 - 60		
Mayonnaise Mayonesa	max. 4 egg yolks max. 4 jaunes d'oeuf max. 4 yemas de huevo 200 - 250 ml / 16 fl.oz. / 2 cups	1.) 1 + 2.) 7		60-90 + 10-20		
Batter Pate Masa	1700 ml / 56 fl.oz. / 7 cups	1 → 10		45 - 60		
Onions Oignons Cebollas	200 g / 7 oz. / 0.5 lb	1		5		
Herbs Herbes Hierbas	15 - 30 g / 0.5 - 1 oz.			5x 		
Cookies, Bread crumbs Biscuits, pain sec Galletas, pan molido	100 - 150 g / 3 - 6 oz.			5-10x 		

B



max. 1000 ml / 32 fl.oz.



ENGLISH

Description

1. Measuring cap
2. Lid including gasket
3. Jug
4. PrecisionCrush blade
5. Texture modes
6. START/STOP button
Speed Control/Program dial
7. Motor base
8. Tamper
9. Power cord
10. Cord storage (on back side)

Before First Use

Clean all parts before using the blender for the first time – refer to "Care and Cleaning".

(A) Using the Jug

Be careful when blending hot liquids in the jug using the manual mode. Start blending on speed 1 to avoid possible burns due to escaping steam and splashes. The maximum allowed amount of hot liquid ingredients in the jug is 40 fl.oz. / 1250 ml.

Manual Mode

- Select a speed (1-10) (6) and press START/STOP to start blending.
- START/STOP turns permanently on during operation.
- To finish press START/STOP again and turn the dial back to "0".

For detailed processing instructions refer to table I.

Automatic Food Programs & Texture Modes

- First, select one of the 3 automatic food programs (6).
- The texture mode (5) pre-set to the selected program turns permanently on. Optionally you can select another texture mode.
- Press START/STOP to start the program.
- The program stops automatically.
- To stop the program in advance, press START/STOP again.

For detailed processing instructions refer to table I.

Pulse Mode

The pulse mode can be used to break apart larger pieces of food or to control the texture of food when chopping. Duration depends on how long you press the START/STOP button (6).

Using the Double Function Measuring Cap

During operation use the measuring cap (1) to slowly add oil through the dripping hole to emulsify sauces and dressings (Fig. a) or easily add small amounts of liquids (Fig. b).

By removing the measuring cap, you can add additional ingredients or liquids at low speed (Fig. c).

Using the Tamper

It helps to push unmixed ingredients down from the jug wall and to bring thick mixtures into the blades while blending. The supplied tamper (8) will not touch the blade when used through the opening of the measuring cap (1).

Note: It must be used only when the main part of the lid is in place.

Thermal Motor Protection

The blender is equipped with a thermal protector which protects the motor from overheating. If the motor shuts down during operation, unplug the blender and let it cool down for a minimum of 15 minutes before continuing blending.

For Best Results

- If blending action stops during blending there may be not enough liquid to blend efficiently. Add some more liquid or insert the tamper and stir slowly.
- For preparing small amounts of food use a low speed level.
- When chopping vegetables, we recommend adding a small amount of water to improve the circulation. After finishing, strain your chopped ingredients.
- Fill the jug in the following order: Liquids, dry goods, leafy greens, soft ingredients, hard or frozen ingredients, ice cubes.
- If blending in manual mode, always start on speed 1 and slowly increase to the desired speed.

Use the baby food chopper (optional accessory, not available in every country) to make an oatmeal baby pudding.

3.5 oz / 100 g oats (small leaf)

7.1 oz / 200 g soy milk

Cook oats with soy milk on medium heat until liquid is fully soaked up. Cool down for approximately 15 minutes. Fill 9 oz / 255 g oatmeal baby pudding in the baby food chopper. Chop 15 seconds at maximum speed.

Other food loads are not recommended.

(B) Care and Cleaning

We recommend cleaning the jug by using the CLEAN program  to prolong its life-time. The program will automatically stop once it completes the cycle.

Fill the jug (3) with water (max. 32 fl.oz. / 1000 ml), add a few drops of dishwashing soap and follow the steps as described.

For best results, run the CLEAN program immediately after use. Make sure to thoroughly rinse and air-dry the jug after completion of the program.

Warranty and Service

For detailed information see separate warranty and service leaflet or visit www.braunhousehold.com.

Troubleshooting

Problem	Potential Causes	Solution
Blender does not operate and all LEDs are flashing in a steady pattern.	Jug is not properly attached.	Check the correct position of the jug and of the lid.
Liquid is splashing out of the jug.	Lid gasket is not mounted properly, loose or even torn.	Ensure that the gasket is mounted properly.
	Jug lid or measuring cap are not closed properly.	Close the lid and measuring cap.
	Jug is overfilled.	Follow the maximum quantity recommendation in the processing table.

Motor base is moving on the countertop.	Rubber feet are not clean.	Clean the rubber feet to ensure a good grip.
Blender does not operate and the START/STOP button is flashing in a pattern of three short flashes.	The thermal protection is activated to protect the motor from overheating.	Turn the blender off, unplug and wait at least 15 minutes before resuming operation.
	The blade is blocked.	Turn the blender off and remove the container from the motor base. Check if ingredients are blocking the blade.
	Lid or container was detached during operation.	Ensure that the lid and attachment are mounted properly.
	If the error does not disappear contact Braun Customer Service.	

FRANÇAIS

Description

1. Bouchon doseur
2. Couvercle avec joint
3. Bol
4. Lames PrecisionCrush
5. Modes de texture
6. Bouton START/STOP
Molette de commande de vitesse/
programme
7. Base moteur
8. Tasseur
9. Cordon d'alimentation
10. Logement du cordon (à l'arrière)

Avant la première utilisation

Nettoyez toutes les pièces avant d'utiliser le mixeur pour la première fois – voir « Entretien et nettoyage »

(A) Utilisation du bol

Faites preuve de prudence lors du mixage de liquides chauds dans le bol en mode manuel. Commencez le mixage à la vitesse 1 pour éviter d'éventuelles brûlures dues à de la vapeur qui s'échappe et à des projections. La quantité maximale autorisée d'ingrédients liquides chauds dans le bol est de 40 fl.oz. / 1250 ml.

Mode manuel

- Sélectionnez une vitesse (1-10) [6] et appuyez sur le bouton STOP/START pour commencer le mixage.
- START/STOP est allumé en permanence pendant le fonctionnement.
- Pour finir, appuyez sur le bouton START/STOP et tournez la molette sur « 0 ».

Pour les instructions de fonctionnement détaillées, voir le tableau I.

Programmes alimentaires automatiques et modes de texture

- D'abord, sélectionnez l'un des 3 programmes alimentaires automatiques (6).
- Le mode de texture (5) pre-regle sur le programme sélectionné reste allumé en permanence. En option, vous pouvez sélectionner un autre mode de texture.
- Appuyez sur START/STOP pour lancer le programme.
- Les programmes s'arrêtent automatiquement.
- Pour arrêter le programme plus tôt, appuyez à nouveau sur START/STOP.

Pour les instructions de fonctionnement détaillées, voir le tableau I.

Mode à impulsion

Le mode à impulsion peut être utilisé pour hacher de gros morceaux d'aliments ou pour contrôler la texture des aliments pendant le hachage. La durée de fonctionnement dépend de la durée pendant laquelle vous appuyez sur le bouton START/STOP (6).

Utilisation du bouchon doseur double fonction

Pendant le fonctionnement, utilisez le bouchon doseur (1) pour ajouter lentement de l'huile par l'orifice d'égouttage afin d'émulsifier les sauces et les vinaigrettes (fig. a) ou d'ajouter facilement de petites quantités de liquides (fig. b).

En enlevant le bouchon doseur, vous pouvez ajouter des ingrédients ou liquides supplémentaires à basse vitesse (fig. c).

Utilisation du tasseur

Il aide à pousser les ingrédients non mixés de la paroi jusqu'au fond du bol et à amener les mixtures épaisses dans les lames

pendant le mixage. Le tasseur fourni (8) ne touche pas les lames s'il est utilisé à travers l'ouverture du bouchon doseur (1).

Remarque : Le tasseur ne peut être utilisé que lorsque la partie principale du couvercle est en place.

Protection thermique du moteur

Le mixeur est équipé d'une protection thermique qui protège le moteur contre la surchauffe. Si le moteur s'arrête en cours de fonctionnement, débranchez le mixeur et laissez-le refroidir pendant 15 minutes avant de reprendre le mixage.

Pour des résultats parfaits

- Si le mixage s'arrête en pleine opération, il n'y a peut-être pas assez de liquide pour assurer un mixage efficace. Ajoutez du liquide ou insérez le tasseur et remuez lentement.
- Pour préparer de petites quantités de nourriture, utilisez une vitesse lente.
- Pour émincer les légumes, nous vous conseillons d'ajouter une petite quantité d'eau afin d'améliorer la circulation. Une fois l'opération terminée, filtrez vos ingrédients émincés.
- Remplissez le bol dans l'ordre suivant : liquides, aliments secs, légumes-feuilles, ingrédients mous, ingrédients durs ou congelés, glaçons.
- Si vous mixez en mode manuel, démarrez toujours en vitesse 1 puis augmentez lentement jusqu'à la vitesse souhaitée.

Utilisez le hachoir pour bébé (accessoire en option, non disponible dans tous les pays) pour préparer un pudding pour bébé aux flocons d'avoine.

3,5 oz / 100 g de flocons d'avoine (petite feuille)

7,1 oz / 200 g de lait de soja

Cuire les flocons d'avoine avec le lait de soja à feu moyen jusqu'à ce que le liquide soit complètement absorbé. Refroidissez

pendant environ 15 minutes. Remplissez 9 oz / 255 g de pudding pour bébé à l'avoine dans le hachoir pour bébé. Hachez 15 secondes à vitesse maximale.

Les autres charges alimentaires ne sont pas recommandées.

(B) Entretien et nettoyage

Nous vous conseillons de nettoyer le bol à l'aide du programme CLEAN  pour prolonger sa durée de vie. Le programme s'arrête automatiquement une fois le cycle termine.

Remplissez le bol (3) avec de l'eau (32 fl.oz. max. / 1000 ml), ajoutez quelques gouttes de liquide vaisselle et suivez les étapes indiquées.

Pour de meilleurs résultats, exécutez le programme CLEAN immédiatement après utilisation. Veillez à soigneusement rincer et laisser sécher le bol une fois le programme termine.

Garantie et service

Pour des informations détaillées, voir la notice de garantie et de service ou consulter le site www.braunhousehold.com.

Dépannage

Problème	Causes possibles	Solution
Le mixeur ne fonctionne pas et toutes les LED clignotent selon un schéma régulier.	Le bol est mal fixé.	Vérifiez que le bol et le couvercle sont correctement positionnés.
Éclaboussures de liquide hors du bol.	Le joint du couvercle est mal monté, lâche, voire fendu.	Assurez-vous que le joint est monté correctement.
	Le couvercle du bol ou le bouchon doseur est mal fermé.	Fermez le couvercle et le bouchon doseur.
	Le bol est trop plein.	Respectez la quantité maximale recommandée dans le tableau de préparation.
La base moteur bouge sur le plan de travail.	Le pied en caoutchouc est sale.	Nettoyez le pied en caoutchouc pour garantir une bonne adhérence.

Le mixeur ne fonctionne pas et le bouton START/STOP clignote selon une séquence de trois clignotements courts.	La protection thermique est activée pour protéger le moteur contre la surchauffe.	Éteignez le mixeur, débranchez-le et attendez au moins 15 minutes avant de reprendre le mixage.
	La lame est bloquée.	Éteignez le mixeur et retirez le récipient de la base moteur. Vérifiez si les ingrédients bloquent les lames.
	Le couvercle ou le récipient était détaché pendant le fonctionnement	Assurez-vous que le couvercle et l'accessoire sont correctement montés.
	Si l'erreur persiste, contactez le service après-vente Braun.	

ESPAÑOL

Description

1. Tapón medidor
2. Tapa con junta de goma
3. Jarra
4. Cuchilla PrecisionCrush
5. Tipos de texturas
6. Botón START/STOP
Control de velocidad/selección de programa
7. Base del motor
8. Empujador
9. Cable de alimentación
10. Almacenamiento del cable (en la parte trasera)

Antes del primer uso

Limpie todas las piezas antes de utilizar la batidora por primera vez. Consulte el capítulo «Cuidados y limpieza».

(A) Uso de la jarra

Tenga cuidado al batir líquidos calientes en la jarra si utiliza el modo manual. Empiece

por la velocidad 1 para evitar quemaduras por vapor caliente o salpicaduras. La cantidad máxima de ingredientes líquidos calientes permitida en la jarra es de 40 fl.oz. / 1250 ml.

Modo manual

- Seleccione una velocidad [1-10] (6) y pulse START/STOP para empezar a batir.
- El botón START/STOP permanece encendido todo el tiempo durante el funcionamiento.
- Para finalizar, pulse de nuevo START/STOP y vuelva a girar el selector a «0».

Para obtener instrucciones detalladas de procesamiento, consulte la tabla I.

Programas automáticos de alimentos y tipos de textura

- Seleccione primero uno de los 3 programas de comida automáticos (6)
- El tipo de textura (5) preajustado al programa seleccionado se enciende de forma permanente. Si lo desea, puede seleccionar otro tipo de textura.
- Pulse START/STOP para iniciar el programa.
- El programa se detiene automáticamente.

- Para detener el programa con antelación, vuelva a pulsar START/STOP.

Para obtener instrucciones detalladas de procesamiento, consulte la tabla I.

Modo de pulsación

El modo de pulsación puede utilizarse para cortar trozos grandes de comida o para controlar la textura de los alimentos al picarlos. La duración depende del tiempo que pulse el botón START/STOP (6).

Utilizar el tapón medidor de doble función

Durante el funcionamiento, use el tapón medidor (1) para añadir lentamente aceite a través del orificio que hay en la tapa para emulsionar salsas y aderezos (Fig. a) o añadir con facilidad cantidades pequeñas de líquidos (Fig. b). Si retira el tapón medidor, podrá añadir ingredientes o líquidos adicionales a baja velocidad (Fig. c).

Utilizar el empujador

Ayuda a empujar los ingredientes no mezclados hacia abajo por la pared de la jarra y a que las mezclas gruesas lleguen a las cuchillas mientras se bate. El empujador incluido (8) no tocará la cuchilla cuando se usa a través de la abertura del tapón medidor (1).

Nota: Solo se debe usar cuando la parte principal de la tapa esté colocada.

Protección térmica del motor

La batidora de vaso está equipada con una protección térmica que protege el motor del sobrecalentamiento. Si se apaga el motor durante su uso, desenchufe la batidora de vaso y deje que se enfríe durante un mínimo de 15 minutos antes de continuar batiendo.

Para obtener los mejores resultados

- Si la acción de mezclado se detiene durante el batido, es posible que no haya suficiente líquido para batir de forma eficiente. Añada algo más de líquido o inserte el empujador y remueva lentamente.
- Para preparar pequeñas cantidades de alimentos utilice un nivel de velocidad bajo.
- Cuando pique verduras, recomendamos añadir una pequeña cantidad de agua para mejorar la circulación. Al terminar, cuele los ingredientes picados.
- Llene la jarra en el siguiente orden: líquidos, productos secos, verduras de hojas verdes, ingredientes blandos, ingredientes duros o congelados, cubitos de hielo.
- Si bate en modo manual, comience siempre en la velocidad 1 y aumente lentamente hasta la velocidad deseada.

Utilice el accesorio picador de alimentos para bebés (accesorio opcional, no disponible en todos los países) para preparar un pudín de avena para bebés.

3,5 oz / 100 g de avena (hoja pequeña)

7,1 onzas / 200 g de leche de soja

Cocine la avena con leche de soja a fuego medio hasta que el líquido se absorba por completo. Enfriar durante aproximadamente 15 minutos. Llene 9 oz / 255 g de pudín de avena para bebés en el picador de alimentos para bebés. Picar 15 segundos a máxima velocidad.

No se recomiendan otras cargas de alimentos.

(B) Cuidado y limpieza

Recomendamos limpiar la jarra usando el programa CLEAN (LIMPIAR)  para prolongar su vida. El programa se detendrá automáticamente una vez que complete el ciclo.

Llene la jarra (3) con agua (máx. 32 fl.oz. / 1000 ml), añada unas gotas de jabón para platos y siga los pasos descritos.

Para conseguir un resultado óptimo, ejecute el programa CLEAN inmediatamente después de su uso. Asegúrese de enjuagar bien la jarra y secarla al aire después de que termine el programa.

Garantía y servicio

Para obtener información detallada, consulte el cuaderno de la garantía y el servicio o visite www.braunhousehold.com.

Resolución de problemas

Problema	Causas potenciales	Solución
La batidora no funciona y los LED parpadean de forma constante.	La jarra no está bien colocados.	Compruebe la posición correcta de la jarra y de la tapa.
Sale líquido de la jarra.	La junta de goma de la tapa no está bien montada, está suelta o incluso rota.	Asegúrese de que la junta de goma esté bien montada.
	La tapa de la jarra o el tapón medidor no están bien cerrados.	Cierre la tapa y el tapón medidor.
	La jarra está demasiado llena.	Siga la recomendación de cantidad máxima de la tabla de procesamiento.
La base del motor se mueve en la encimera.	Las patas de goma no están limpias.	Limpie las patas de goma para asegurar un buen agarre.
La batidora no funciona y el botón START/STOP parpadea en un patrón de tres destellos cortos.	La protección térmica se activa para proteger el motor del sobrecalentamiento.	Apague la batidora de vaso, desenchúfela y espere al menos 15 minutos antes de reanudar el funcionamiento.
	La cuchilla está bloqueada.	Apague la batidora de vaso, retire el recipiente de la base del motor. Compruebe si los ingredientes están bloqueando la cuchilla.
	La tapa o el recipiente se suelta durante el funcionamiento.	Asegúrese de que la tapa y el accesorio están bien montados.
	Si no desaparece el fallo, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Braun.	